

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет
Кафедра туристичного бізнесу та рекреації



КОМПЛЕКСНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

Тема

Розвиток туристично – рекреаційного комплексу Куяльницької сільської ради Подільського району Одеської області в контексті кризових явищ сучасності: діагностика, стратегічні підходи та практичні рекомендації

Головні керівники кваліфікаційної роботи бакалавра

д.е.н., професор, зав. кафедри ТБтаР ОНТУ

Наталя ДОБРЯНСЬКА

д.е.н., професор, зав. кафедри ММІ НУ «Одеська Політехніка»

Ксенія КОВТУНЕНКО

Тема індивідуальної кваліфікаційної роботи бакалавра

Сільський зелений і гастрономічний туризм як інструмент підвищення соціально-економічного добробуту Куяльницької сільської ради в період відновлення

Здобувачка

Єлизавета АПЛІАТ

4 курсу групи МТ-43

спец. 242 «Туризм

Керівники:

д.е.н., професор, зав. кафедри ТБтаР Наталя ДОБРЯНСЬКА

к.т.н., доцент кафедри ТБтаР Федір ТРІШИН

Консультант:

професор каф. ФОтаА Лариса ІВАНЧЕНКОВА

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 02 червня 2026 р., протокол № 10

Завідувачка кафедри ТБтаР

Наталя ДОБРЯНСЬКА

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Інститут	ННІ готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та енології ім. О.О. Преображенського
Кафедра	Туристичного бізнесу та рекреації
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	242 Туризм
Освітня програма	Міжнародний туризм

ЗАТВЕРДЖУЮ
Зав. кафедри ТБтаР
Наталя ДОБРЯНСЬКА

10 березня 2026 р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

АПЛАТ ЄЛИЗАВЕТИ АНДРІЇВНИ

1. Тема роботи

Сільський зелений і гастрономічний туризм як інструмент підвищення соціально-економічного добробуту Куяльницької громади в період відновлення

Затверджена наказом ОНТУ від 02.02.2026 р. наказ № 77 - 03

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 30 травня 2026 р

3. Вихідні дані роботи

Посібники, нормативно-правові документи, електронні джерела, графічні матеріали

4. Перелік питань, які потрібно розробити

1. Дослідити роль сільського зеленого та гастрономічного туризму у розвитку території.

2. Проаналізувати сучасний стан та туристичний потенціал Куяльницької сільської ради.

3. Розробити проекти заходів на території громади для розвитку туризму.

4. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначення обов'язкових креслень)
Презентація до кваліфікаційної роботи (15 слайдів)

5. Консультанти по роботі із зазначенням розділів роботи(для кваліфікаційної роботи бакалавра):

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 3	Лариса ІВАНЧЕНКОВА	10.03.2026р	20.05.2026р

7. Дата видачі завдання 10.03.2026р.

Керівники _____ Наталя ДОБРЯНСЬКА

Федір ТРІШИН

Завдання прийняв до виконання _____ Єлизавета АПЛЛАТ

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи бакалавра	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1	Затвердження теми КРБ	02.02.2026	виконано
2	Пошук та перегляд джерел інформації	30.03.2026	виконано
3	Написання першого розділу	09.04.2026	виконано
4	Написання другого розділу	19.04.2026	виконано
5	Написання третього розділу	29.04.2026	виконано
6	Написання висновку, формування списку використаних джерел, додатків	02.05.2026	виконано
7	Здача закінченої кваліфікаційної роботи	25.05.2026	виконано
8	Розробка презентації	29.05.2026	виконано

Здобувачка _____

Єлизавета АПЛЛАТ

Керівники роботи _____

Наталя ДОБРЯНСЬКА

Федір ТРІШИН

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних та не заперечую проти розміщення кваліфікаційної роботи на офіційних web-ресурсах ОНТУ.

Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувачка _____ Єлизавета АПЛЛАТ

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи бакалавра

Робота містить 145 сторінки, 23 таблиці, 4 рисунка, список літератури з 87 найменувань, 5 додатків.

Метою виконання роботи є обґрунтування теоретико-методичних засад та розробка практичних рекомендацій щодо розвитку сільського зеленого та гастрономічного туризму як інструменту підвищення соціально-економічного добробуту Куяльницької територіальної громади в сучасних умовах відновлення.

Об'єктом аналізу, узагальнень і дослідження виступає процес функціонування та розвитку туристично-рекреаційної сфери сільських територій, зокрема Куяльницької територіальної громади Подільського району Одеської області.

Завданням роботи передбачено дослідження теорії розвитку сільського зеленого та гастрономічного туризму; проведення аналізу сучасного стану та туристичного потенціалу Куяльницької громади; розробку проєктів заходів на території громади для активізації туристичної діяльності.

За результатами виконаної роботи сформульовані пропозиції щодо створення інтегрованого туристичного кластера, який об'єднує крафтове виробництво, зелені садиби та подієвий маркетинг, а також обґрунтовано фінансово-інвестиційну модель реалізації цих проєктів через механізми державно-приватного партнерства та грантової підтримки.

Результати проведеного дослідження можуть бути використані органами місцевого самоврядування Куяльницької сільської ради при розробці та коригуванні стратегій розвитку МСП, а також суб'єктами туристичного бізнесу для розширення власної діяльності та залучення інвестицій.

Рік захисту роботи 2026

ANNOTATION

to the Bachelor's Qualification Thesis

The thesis consists of 145 pages, 23 tables, 4 figures, a list of references including 87 sources, and 5 appendices.

The objective of the thesis is to substantiate the theoretical and methodological foundations and to develop practical recommendations for the development of rural green and gastronomic tourism as a tool for enhancing the socio-economic welfare of the Kuyalnyk territorial community in modern conditions of recovery.

The object of the analysis, generalizations, and research is the process of functioning and development of the tourism and recreation sphere of rural territories, specifically the Kuyalnyk territorial community of the Podilsk district, Odesa region.

The tasks of the thesis involve researching the theoretical foundations of rural green and gastronomic tourism development; analyzing the current state and tourism potential of the Kuyalnyk community; and developing project activities within the community territory to vitalize tourism activities.

Based on the results of the research, proposals have been formulated for creating an integrated tourism cluster that unites craft production, green homesteads, and event marketing, and a financial-investment model for implementing these projects through public-private partnership mechanisms and grant support has been substantiated.

The results of the study can be used by the local government bodies of the Kuyalnyk village council in the development and adjustment of SME development strategies, as well as by tourism business entities to expand their own operations and attract investments.

Year of thesis defense: 2026.

Зміст

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1.....	10
НАУКОВО - ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ СІЛЬСЬКОГО ЗЕЛЕНОГО ТА ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В КОНТЕКСТІ РОЗВИТКУ РЕГІОНУ	10
1.1. Сутність та основні поняття сільського зеленого та гастрономічного туризму	10
1.2. Роль туризму як інструменту відродження сільських територій	28
1.3. Досвід інтеграції гастрономічного туризму у розвиток регіонів, державна політика та міжнародні стандарти підтримки сільського зеленого туризму..	37
Висновки до розділу 1.....	54
РОЗДІЛ 2.....	58
АНАЛІЗ ПОТЕНЦІАЛУ ТА СУЧАСНОГО СТАНУ СІЛЬСЬКОГО ЗЕЛЕНОГО ТА ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В КУЯЛЬНИЦЬКІЙ СІЛЬСЬКІЙ РАДІ ПОДІЛЬСЬКОГО РАЙОНУ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ	58
2.1. Соціально-економічна характеристика та стан інфраструктури Куюльницької громади	58
2.2. Ресурсна база для розвитку сільського зеленого та гастрономічного туризму	63
2.3. SWOT - аналіз розвитку цільових видів туризму в громаді	74
Висновки до розділу 2.....	77
РОЗДІЛ 3.....	80
РОЗРОБКА ТА ОБҐРУНТУВАННЯ ЗАХОДІВ З РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКОГО ЗЕЛЕНОГО І ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В КУЯЛЬНИЦЬКІЙ ТЕРИТОРІАЛЬНІЙ ГРОМАДІ.....	80
3.1. Проектування регіональних туристичних продуктів і тематичних івентів	80
3.2. Прогнозування впливу туризму на зростання добробуту та зайнятість серед місцевого населення.....	97
3.3. Організаційно-економічні механізми та партнерські моделі реалізації туристичних проєктів для сталого розвитку громади.....	105
Висновки до розділу 3.....	116

ВИСНОВКИ	119
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	124
ДОДАТКИ	134

ВСТУП

Актуальність теми. Актуальні вектори розвитку сільських територій в умовах глобалізації та посилення урбанізаційних процесів вимагає пошуку нових інструментів економічної ревіталізації та збереження культурної автентичності. Глобальні трансформації в індустрії туризму демонструють чітку переорієнтацію попиту: мандрівники дедалі частіше шукають екологічно чисті місця, автентичні враження та спокій, що спричинило інтенсивний розвиток сільського туризму. Для України, яка володіє значним природним та історико-культурним потенціалом, розвиток сільського зеленого та гастрономічного туризму є не просто нішевим сегментом, а дієвим антикризовим інструментом, здатним пом'якшити наслідки депопуляції, зупинити відтік працездатного населення та стимулювати розвиток місцевого підприємництва.

Куяльницька територіальна громада Подільського району Одеської області, маючи вигідне фізико-географічне розташування на схилах Подільської височини, розвинену гідрографічну мережу та значні лісові масиви, володіє високим рівнем рекреаційного потенціалу. Поєднання багатонаціональної етнічної структури населення з автентичними кулінарними традиціями Поділля створює унікальний базис для формування конкурентоспроможного туристичного продукту. Однак, незважаючи на наявні можливості, розвиток туристичної інфраструктури громади стримується низкою чинників, серед яких: фрагментарність нормативно-правового регулювання, дефіцит засобів розміщення, слабкий рівень цифровізації та недостатня обізнаність місцевих виробників щодо сучасних технологій ведення туристичного бізнесу. У зв'язку з цим, розробка обґрунтованих стратегічних підходів до розвитку сільського зеленого та гастрономічного туризму як інструменту соціально-економічного добробуту Куяльницької громади є надзвичайно актуальною та своєчасною.

Метою роботи є теоретичне обґрунтування та розробка практичних рекомендацій щодо розвитку сільського зеленого та гастрономічного туризму як стратегічного інструменту підвищення соціально-економічного добробуту Куяльницької територіальної громади в період відновлення.

Відповідно до поставленої мети в роботі сформульовано такі ключові завдання:

- дослідити науково-теоретичні основи сільського зеленого та гастрономічного туризму, уточнити їх сутність та роль у системі розвитку регіонів;
- проаналізувати сучасний стан, ресурсну базу та туристичний потенціал Куяльницької територіальної громади;
- провести SWOT-аналіз туристичної діяльності в громаді, виявивши ключові сильні та слабкі сторони, можливості й загрози;
- розробити проектні пропозиції щодо створення регіональних туристичних продуктів, тематичних івентів та партнерських моделей реалізації проектів;
- прогнозувати вплив запропонованих заходів на зростання добробуту та зайнятість серед місцевого населення.

Об'єктом аналізу виступають процеси розвитку сільського зеленого та гастрономічного туризму в системі соціально-економічних відносин територіальних громад.

Предметом дослідження є сукупність організаційно-економічних механізмів, стратегічних підходів та практичних інструментів розвитку туристично-рекреаційного комплексу Куяльницької територіальної громади.

Наукова новизна полягає в обґрунтуванні та розробці авторської кластерної моделі інтеграції мікро-суб'єктів (крафтової виноробні, сироварні та зеленої садиби) в єдиний замкнений цикл кругової локальної економіки Куяльницької громади. Отримані за результатами дослідження пропозиції можуть бути використані органами місцевого самоврядування при актуалізації стратегічних планів розвитку громади, підприємцями

туристичної сфери для розробки інвестиційних проєктів, а також під час розробки регіональних програм підтримки малого та середнього підприємництва.

Методи дослідження. У роботі використано комплекс методів: системного аналізу для вивчення туризму як багатокомпонентної соціально-економічної системи; порівняльного аналізу для адаптації міжнародного досвіду до локальних умов; SWOT-аналізу для діагностики внутрішнього потенціалу та зовнішніх чинників розвитку громади; а також методи фінансового прогнозування для обґрунтування ефективності інвестиційних проєктів.

Досліджено теоретичні та практичні засади розвитку сільського зеленого й гастрономічного туризму, а також їхній вплив на соціально-економічне піднесення територій. Теоретичний базис дослідження сформовано під впливом наукових здобутків провідних українських та іноземних авторів, серед яких праці Д. Басюк, Т. Кукліна, В. Ковешніков, М. Холл, Л. Шарплз та інші. У своїх роботах автори детально аналізують потенціал цих видів туризму як дієвих інструментів для стимулювання локальної економіки та відновлення територіальних громад.

Апробація результатів наукового дослідження. Окремі положення проведеного дослідження були представлені та обговорені на II Міжнародній науково-практичній конференції молодих вчених та здобувачів вищої освіти «Розвиток туристичного бізнесу та рекреації: досвід, сучасні виклики та майбутні орієнтири», яка відбулася 15–16 квітня 2026 р. в ОНТУ (Додаток А).

Структура роботи складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків.

РОЗДІЛ 1

НАУКОВО - ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ СІЛЬСЬКОГО ЗЕЛЕНОГО ТА ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В КОНТЕКСТІ РОЗВИТКУ РЕГІОНУ

1.1. Сутність та основні поняття сільського зеленого та гастрономічного туризму

Сучасна ситуація розвитку сільських територій в умовах глобалізації та посилення урбанізаційних процесів вимагає пошуку нових інструментів економічної ревіталізації та збереження культурної автентичності. Сільський туризм виступає не лише як сегмент туристичного ринку, а як складна соціально-економічна система, що інтегрує аграрне виробництво, екологічну відповідальність та рекреаційну діяльність. Розуміння сутності цієї галузі починається з чіткої диференціації термінологічного апарату, який часто сприймається як синонімічний, проте має суттєві функціональні відмінності[19].

Відповідно до офіційної термінології та методології Всесвітньої туристичної організації ООН (UNWTO), сільський туризм класифікується як тип специфічної туристичної діяльності, в якому досвід відвідувача нерозривно пов'язаний із широким спектром продуктів і послуг, що базуються на природі, сільському господарстві, сільському способі життя, локальній культурі, рибальстві та огляді визначних пам'яток[69].

Для забезпечення коректного статистичного обліку, проведення адекватного макроекономічного моделювання та міжнародної порівнянності емпіричних даних, агенція UNWTO створила жорсткі просторові та демографічні критерії ідентифікації сільських туристичних дестинацій, які

сьогодні функціонують як глобальний міжнародний стандарт. Цей стандарт дозволяє урядам та міжнародним фінансовим інституціям чітко розмежовувати об'єкти фінансування в рамках програм сільського розвитку та ініціатив збереження культурної спадщини[78].

На основі джерела UNWTO створено табл. 1.1 з характеристикою яка повинна бути притаманна селу згідно методології Всесвітньої туристичної організації.

Таблиця 1.1

Критерії ідентифікації сільських туристичних дестинацій

Критерій UNWTO	Нормативна специфікація	Характеристика нормативних показників
Демографічне навантаження території	Низька щільність населення в локації	Суворий ліміт: максимум 15 000 мешканців у межах одного населеного пункту
Просторовий ландшафтний базис	Неурбанізовані або периферійні території	Тотальне домінування сільського та лісового господарства у структурі землекористування громади
Соціальна архітектура	Збереження традиційного укладу	Культивування спільнотних цінностей, біологічного та культурного розмаїття, локального стилю життя
Економічний профіль дестинації	Аграрна або суміжна природокористувацька діяльність	Важлива присутність традиційних економічних активностей: землеробство, тваринництво, лісівництво, рибальство
Синтезований туристичний продукт	Амальгамація автентичних послуг	Природоорієнтовані активності, локальна гастрономія, винний туризм, екотуризм, гірський туризм

Джерело: узагальнено автором на основі[58]

Жорсткий демографічний ліміт у 15 000 жителів створює надійний статистичний фільтр, який автоматично відсікає малі міста та урбанізовані зони від міжнародних та національних програм підтримки, концентруючи фінансові ресурси виключно на вразливих сільських громадах. Ініціатива

«Найкращі туристичні села від UNWTO» прямо вказує на те, що туризм повинен стати позитивною силою для трансформації, розвитку сільських районів та добробуту громад, зберігаючи ландшафти та системи знань.

У 2024 році два українські населені пункти – Урич (Львівська область) та Ворохта (Івано-Франківська область) вперше увійшли до світової мережі «Найкращі туристичні села» (The Best Tourism Villages), заснованої міжнародною організацією ООН Туризм. Загалом на розгляд Консультативної ради було подано понад 260 заявок із більш ніж 60 країн світу. П'ять українських туристичних локацій були номіновані Державним агентством розвитку туризму у травні 2024 року, серед них Ворохта, Зелений Гай, Кваси, Олика та Урич, дві з яких отримали статус переможців.

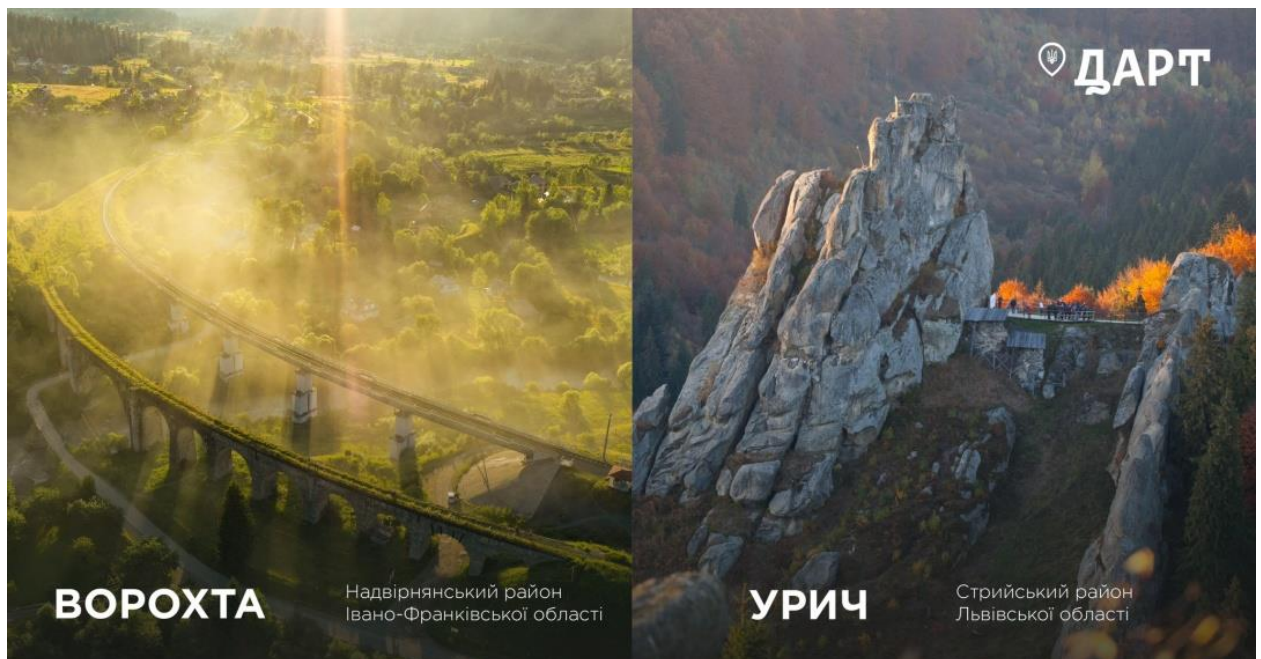


Рис.1.1 Найкращі туристичні села України - 2024

Джерело: [8]

Глобальна ініціатива «Найкращі туристичні села», започаткована у 2021 році, спрямована на виявлення та підтримку населених пунктів, де розвиток туризму ефективно сприяє збереженню місцевої культури, традицій та природного біорізноманіття. Офіційне затвердження нових учасників

відбулося під час 122-ї сесії Виконавчої ради ООН з туризму в Колумбії. Із долученням 55 нових об'єктів загальний перелік цієї міжнародної мережі розширився до 254 населених пунктів.

Обидва українські села-переможці володіють значним туристичним та рекреаційним потенціалом. Село Урич розташоване в межах національного природного парку «Сколівські Бескиди» і є осередком культурно-історичної спадщини завдяки давньоруському наскельному фортифікаційному комплексу «Тустань». Своєю чергою, Ворохта має багаторічну репутацію розвиненого гірськолижного та кліматичного курорту. Інтеграція цих DESTINATION до міжнародної мережі ООН Туризм забезпечить їм фахову менторську підтримку, розширить можливості для залучення фінансування від міжнародних донорів, а також сприятиме подальшій популяризації їхніх природних, культурних і гастрономічних ресурсів на внутрішньому та міжнародному туристичних ринках[83].

А в 2025 році до міжнародного переліку «Найкращі туристичні села», увійшли два населені пункти Закарпатської області – Колочава та Синевирська Поляна.

Обидва українські села-переможці відзначаються високим рівнем рекреаційних та історико-культурних ресурсів оскільки Колочава є вагомим осередком гірського та пізнавального туризму. Музейний фонд села налічує понад десять об'єктів, серед яких скансен «Старе село», музей «Колочавська вузькоколійка» та військово-історичний комплекс «Бункер Штаєра». Крім того, населений пункт є важливим логістичним вузлом для гірських маршрутів та володіє додатковими атракціями, як-от місцевий орнітологічний парк. Синевирська Поляна вирізняється безпосередньою близькістю до високогірного озера Синевир та екопарку «Долина вовків». Архітектурно-історичну цінність DESTINATION формують пам'ятки традиційної закарпатської сакральної архітектури, зокрема дерев'яна церква Покрови та дзвіниця XVIII-XIX століть[17].

Походження сільського туризму можна назвати водночас «старою» та «молодою» формою туризму. Він є старим, оскільки існував ще з давніх-давен. Молодим він вважається тому, що давній сільський туризм зазвичай обмежувався відвідуванням родичів і друзів у селі або пікніками. Це була спонтанна та випадкова поведінка мандрівників, яка не приносила місцевої економічної вигоди, не створювала робочих місць і не формувала галузі. Сільський туризм у його справжньому розумінні – це новий тип туристичної діяльності, що з'явився наприкінці XIX століття і почав бурхливо розвиватися після Другої світової війни.

Популярною є теорія про те, що сільський туризм виник у Франції. Інший аргумент полягає в тому, що він з'явився наприкінці XIX століття у Великій Британії завдяки промисловій революції, яка покращила життя людей, надавши їм більше часу для відпочинку. Залізниця, побудована для потреб промислового розвитку, дозволяла безпечно та швидко доставляти людей за межі їхнього звичного середовища, а наявність вільного доходу та часу стала сприятливим підґрунтям для сільського туризму.

На початку 1960-х років Іспанія взяла на себе ініціативу, перетворивши занедбані аристократичні замки в каталонських селах на прості фермерські будинки; великі містечка та ферми були включені до сфери відвідування, завдяки чому розвинувся популярний сучасний сільський туризм у його справжньому розумінні. Після 1970-х років сільський туризм у США, Канаді та інших країнах увійшов у стадію швидкого зростання. Існує також версія, що сільський туризм народився в Італії: заснування італійської «Національної асоціації сільського господарства та туризму» у 1865 році ознаменувало його народження. У будь-якому разі, загально визнано, що сільський туризм виник у XIX столітті в Європі[80].

Поняття «агротуризм», «фермерський туризм» та «зелений туризм» часто використовуються як синоніми, проте глибокий аналіз виявляє між ними суттєві відмінності, що мають критичне значення для законодавчого регулювання та стратегічного планування галузі.

Агротуризм є специфічним різновидом сільського відпочинку, в якому селянське або фермерське господарство виступає одночасно і місцем проживання, і центральним об'єктом зацікавленості гостей. Ця діяльність завжди базується на оренді помешкання, що може відбуватися у двох основних формах: або як проживання з повним обслуговуванням безпосередньо в межах домоволодіння, або як нічліг із самообслуговуванням на фермерських землях, зокрема у форматах кемпінгів чи наметів.

Зелений туризм зазвичай вважають синонімом поняття «екотуризм», і тому він набуває таких рис – формат екологічно відповідальних подорожей до місцевостей із високою природною цінністю, зокрема до національних і ландшафтних парків. Головною метою цього напрямку є захист природного та культурного спадку регіонів, що передбачає наявність у мандрівників високого рівня екологічної відповідальності. У межах екотуризму виділяють кілька ключових напрямів: активний відпочинок, що охоплює піші, водні, кінні та велосипедні маршрути, а також рибальство; флористичні та фауністичні подорожі, до яких належать спостереження за птахами, полювання та тематичні виїзди; а також етнографічні та культурологічні експедиції[54].

Також зелений туризм є специфічним терміном, поширеним у Східній Європі, зокрема в Україні. Йдеться про екологічно безпечну форму рекреації у сільській місцевості, що базується на наданні комплексу послуг власниками агроосель та охоплює агротуризм як один зі своїх структурних напрямів. Основний акцент тут робиться на екологічності та стабільності розвитку. В Україні сільський зелений туризм розглядається як інструмент розвитку самозайнятості селян без обов'язкового набуття статусу підприємця, якщо діяльність проводиться на базі особистого селянського господарства[36].

Розвиток сільського туризму в різних країнах сформував унікальні моделі, які відображають національні пріоритети та правові системи. Італійська модель «Agriturismo» вважається найбільш розвиненою з точки зору законодавчого захисту фермерів. Закон вимагає, щоб дохід від туризму

був додатковим до основного сільськогосподарського доходу, що стимулює фермерів не кидати землю, а навпаки інвестувати у якість власної продукції. Італійські фермери мають право продавати «продукти з доданою вартістю»: вина, оливкові олії, пасту, мед та ремісничі вироби прямо на фермі.

Американська модель фокусується на «розважальному фермерстві» (entertainment farming) та агропарках. Тут велика увага приділяється освітнім компонентам для дітей (кукурудзяні лабіринти, контактні ферми) та створенню «обличчя фермерства» для міських жителів, які вже в четвертому-п'ятому поколінні відірвані від джерел їжі. На відміну від Європи, в США більший акцент робиться на маркетингу «ніші» та створенні івентів (весілля на фермах, корпоративи)[82].

Французька модель сільського зеленого туризму є однією з найбільш розвинених у світі завдяки поєднанню жорсткої державної сертифікації та глибокої поваги до національної автентичності. Ключовою особливістю системи є діяльність організації «Maison des Gîtes de France», яка впровадила чітку п'ятирівневу класифікацію житла – від простих фермерських будинків до розкішних історичних замків (châteaux), що враховують регіональний шарм Провансу, Нормандії чи Шампані. Модель вирізняється високою інклюзивністю, наявністю унікальних дитячих програм під контролем міністерств, а також розвинутою мережею тематичних агроосель: від винних садиб до сертифікованих WWF «панда-готелів» у національних парках. Особливий акцент зроблено на гастрономічній складовій та екологічній відповідальності, що перетворює сільський відпочинок на комплексний культурний досвід, де високий рівень комфорту гармонійно поєднується з активним дозвіллям та збереженням довкілля[51].

Гастрономічний туризм у сучасному науковому та професійному дискурсі розглядається не просто як нішевий сегмент індустрії гостинності, а як складна багатомірна система, що поєднує в собі культурну ідентичність, економічний розвиток та сенсорний досвід. Сутність цього поняття полягає в подорожах, головною або важливою мотивацією яких є вивчення та насолода

автентичними продуктами харчування, напоями, кулінарними традиціями та пов'язаними з ними видами діяльності в конкретних географічних DESTИНАЦІЯХ. Процес трансформації їжі з базової потреби у засіб культурного самовираження став фундаментальним зрушенням у динаміці туризму, відображаючи ширші суспільні зміни в бік досвідного споживання, автентичності та свідомого вибору мандрівників. гастрономічний туризм часто пов'язують із поняттям «смакового ландшафту» (tastescape), що підкреслює нерозривний зв'язок між місцем, його географією та кулінарною ідентичністю. Цей зв'язок базується на використанні локальних інгредієнтів, традиційних технік приготування та наративів, які формують унікальний досвід, що не піддається простому відтворенню в інших умовах. Поняття «геогастрономії» ще глибше розкриває цей взаємозв'язок, поєднуючи географію з гастрономією для підкреслення важливості походження продуктів, теруару та культурного впливу на формування кулінарних виразів регіону. Таким чином, гастрономічний туризм виступає не лише як акт споживання, але і як освітній процес, що дозволяє мандрівникам зрозуміти історію та цінності громади через її гастрономічну спадщину.

Одні науковці акцентують увагу на отриманні автентичного культурного досвіду та зануренні в традиції місцевого населення, інші ж зосереджуються на економічних чинниках, таких як підтримка сільського господарства, або на практичних аспектах – відвідуванні фестивалів, дегустацій та майстер-класів. Для кращого розуміння наукових підходів до трактування цього терміна, у таблиці 1.2 наведено основні визначення поняття «гастрономічний туризм» від провідних вітчизняних і закордонних авторів.

Аналіз підходів свідчить, що закордонні автори (Х. Ридван) частіше розглядають гастротуризм як інструмент підтримки агросектору, тоді як вітчизняні дослідники (Д. Басюк, С. Саламатіна) роблять акцент на етнокультурній та пізнавальній складовій феномену.

Таблиця 1.2

Визначення поняття «гастрономічний туризм» за різними авторами

Автор	Визначення поняття «гастрономічний туризм»
Всесвітня асоціація гастрономічного туризму	подорожі з метою отримання автентичного досвіду, заснованого на культурі споживання їжі або напоїв; відкритті унікальних місць та їхньої культури через національну кухню
Е. Вульф	пошук і насолода унікальною, незабутньою їжею і напоями як на іншому кінці Землі, так і на сусідній вулиці, адже, крім подорожей по своїй країні або всьому світі, ми також можемо стати гастрономічними туристами у своєму регіоні, місті чи навіть районі
Х. Ридван	туризм, який розроблений місцевими громадами для підтримання сільського господарства
Г. Жеоргхе, П. Тудораче, П. Ністорену	повна або часткова поїздка для того, щоби спробувати місцеві продукти або взяти участь у заходах, які пов'язані з гастрономією
Д. Дасілва	будь-який досвід туризму, в якому високо цінується і/або споживається їжа і питво, яке відображає місцеву, регіональну або національну кухню, традиції, культуру, традиційні або кулінарні методи
Д. Басюк	спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і виробництва
С. Саламатіна	вид діяльності, метою якої є знайомство з етнічною кухнею країни або регіону, основними продуктами, особливостями технології приготування страв, а також підвищення рівня знань із кулінарії
Т. Трададенко	подорож по країнах і континентах для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями з метою покуштувати унікальні для приїжджого людини блюдо або продукт. Мета гастрономічних турів - насолодитися місцевою рецептурою, що увібрала в себе вікові традиції і звичаї місцевих жителів, культуру приготування їжі
В.С. Ковешніков	спеціальні винні і гастрономічні тури; відвідування об'єктів гастрономічного туризму (спеціалізовані музеї, сироварні, винокурні, броварні тощо); відвідування ресторанів з регіональною кухнею; відвідування кулінарних курсів при готелях, а також спеціалізованих кулінарних центрах і школах; відвідування фермерських господарств; відвідування сільськогосподарських (фермерських) ринків; продовольчі виставки та ярмарки;

	гастрономічні та винні (пивні тощо) фестивалі тощо
Т.С. Кукліна	подорожі в різні місця планети для ознайомлення з місцевими кулінарними традиціями й особливостями національної або регіональної кухні. Головна мета відпочивальників, які вибирають гастрономічний туризм, полягає в дегустації унікальних продуктів і страв, властивих винятково цій місцевості, а гастрономічні тури це спеціально розроблені тематичні програми, що можуть включати як дегустації вишуканої їжі, так і навчання в гастрономічних школах будь-якої спрямованості

Джерело: узагальнено автором на основі[71,59,61,13,40,7,4,6]

Спираючись на наведені в таблиці визначення, можна зробити висновок, що гастрономічний туризм – це не просто процес споживання їжі під час подорожі, а комплексний соціокультурний феномен. Незважаючи на певні розбіжності у формулюваннях, більшість авторів сходяться на тому, що сутність цього виду туризму полягає у глибокому пізнанні культури, історії та ідентичності певного регіону чи країни через її національну кухню. Він охоплює широкий спектр діяльності: від пошуку унікальних рецептур і вивчення кулінарних технологій до безпосередньої участі у гастрономічних турах, відвідування фермерських господарств та тематичних фестивалів. Таким чином, гастрономічний туризм виступає потужним інструментом збереження культурної спадщини, розвитку місцевих громад та синтезу екології, виробництва і традицій[44].

Гастрономічний туризм – це перспективний та стрімко зростаючий напрям туристичної індустрії, який виник через високу значущість харчування під час подорожей, оскільки на їжу припадає понад третину всіх витрат туристів. Місцева кухня безпосередньо впливає на загальне враження від відпочинку, тому для України розвиток цього сегмента має вагомий стратегічний значення. Національна кулінарія розглядається як невід'ємна частина нашої культурної спадщини, що стоїть на одному рівні з мовою, мистецтвом та літературою. Оскільки українські страви вже здобули міжнародне визнання, їхня подальша популяризація через створення

конкурентоспроможних гастрономічних турів здатна не лише задовольнити потреби мандрівників, але й стимулювати соціально-економічний розвиток регіонів із збереженням їхньої автентичності.

На практиці такі тури пропонують мандрівникам глибоке занурення в місцеву культуру через інтерактивний та смаковий досвід. Серед яких відвідування тематичних ресторанів і харчових виробництв, участь у гастрономічних фестивалях, вивчення історії рецептів та безпосереднє приготування традиційних страв на майстер-класах. Цей формат відпочинку приваблює напрочуд різноманітну аудиторію. Він ідеально підходить для досвідчених туристів, які втомилися від стандартних екскурсій і шукають нових вражень, а також для істинних гурманів. Крім того, гастротури є важливим інструментом для професіоналів галузі – кухарів, сомельє, рестораторів, фуд-блогерів та представників турбізнесу, які використовують такі поїздки для підвищення кваліфікації, переймання досвіду та розробки власних унікальних маршрутів[20].

Гастрономічні подорожі сьогодні прийнято класифікувати на два основні формати, сільський («зелений») та міський. Кожен із них формує абсолютно різний кулінарний досвід. Сільські маршрути тяжіють до екотуризму: тут ключовим є безпосередній контакт із природою та вживання абсолютно натуральних продуктів. Мандрівники отримують можливість зануритися в процес виробництва – від збирання ягід чи пошуку трюфелів до прогулянок виноградними терасами. Міський гастротуризм, навпаки, базується на індустріальних та ресторанних традиціях, пропонуючи гостям візити на харчові підприємства, наприклад, м'ясні цехи чи кондитерські фабрики, де дегустація стає логічним завершенням екскурсії.

Окрім класичного поділу, існують спеціалізовані монотури, що зосереджуються на одному продукті, як-от винні чи кавові подорожі, які дозволяють порівнювати регіональні особливості одного напою. Також окремим явищем стали масштабні гастрофестивалі, що збирають під одним дахом представників різних кулінарних шкіл.

Ефективність будь-якого гастрономічного продукту безпосередньо залежить від того, наскільки якісно він спроектований під потреби аудиторії. Сучасні розробники турів мають оперувати гнучкими класифікаціями, зважаючи на географічні фактори, мотивацію подорожніх та їхні конкретні смакові запити. Лише такий детальний аналіз дозволяє створити пропозицію, яка перевершить очікування мандрівника та забезпечить успіх туристичного маршруту на ринку[5].

Ресторанні подорожі фокусуються на «гастрономічному паломництві» до закладів найвищого рівня. Головними критеріями таких турів є ексклюзивність авторської кухні, бездоганний сервіс та глибоке розкриття національних традицій. Беззаперечним лідером у цьому сегменті залишається Париж – місто, де висока кулінарія тісно переплетена з культурою та модою.

Водночас популярності набуває освітній гастротуризм, де мандрівка перетворюється на інтенсивне професійне навчання. Програми базуються на майстер-класах та курсах у відомих кулінарних академіях. Класичним прикладом такого поєднання є колаборація школи Le Cordon Bleu та готелю Four Seasons Hotel George V у Парижі, де учасники отримують п'ятиденний практичний вишкіл у поєднанні з п'ятиденним проживанням у готелі люкс-класу.

Еко-туризм у гастрономії орієнтований на повне занурення в органічне виробництво. Туристи відвідують ферми та підприємства, що працюють за принципами екологічної чистоти, вивчаючи повний цикл вирощування та переробки натуральних продуктів. Найбільш розвиненою інфраструктурою для таких подорожей володіють Франція, Німеччина, Велика Британія, Швейцарія та Сполучені Штати.

Окремим яскравим напрямом є подієвий гастротуризм. Такі поїздки суворо прив'язані до календарних дат, коли певна місцевість перетворюється на епіцентр культурно-кулінарних святкувань. Програма туру будується навколо фестивалів, ярмарків чи виставок, де туристи стають безпосередніми учасниками гастрономічного шоу. Взірцями таких подій є липневий

фестиваль дині в Кавайоні (Франція) або видовища серпнева «Томатіна» в іспанському місті Буньйол[39].

Щодо іншої класифікації, то найбільш визнаною є модель класифікації гастрономічного туризму, яка запропонована дослідниками Майклом Холлом та Ліз Шарплз. Ця модель ґрунтується на розумінні харчового туризму як «туризму спеціальних інтересів» (special interest tourism), де визначальним критерієм класифікації є рівень інтересу мандрівника до їжі під час планування поїздки та перебування в дестинації. Нижче в табл.1.3 наведена модель класифікації.

Таблиця 1.3

Модель класифікації дослідниками Майклом Холлом та Ліз Шарплз

Типологічна категорія туризму	Рівень зацікавленості у їжі	Характеристика поведінки та прийняття рішень туристом	Оціночна масовість сегмента
Гурманський/ Гастрономічний	Критично високий інтерес	Подорож планується з первинним та безальтернативним мотивом відвідати конкретний об'єкт (зірковий ресторан, унікальний ринок, виноробню). Усі заходи повністю підпорядковані гастрономії.	Відносно низька (нішовий елітний сегмент)
Кулінарний туризм	Помірний інтерес	Відвідування місцевих ринків, фестивалів чи виноробень є важливою, але не єдиною частиною ширшого спектра лайфстайл-заходів та пізнання культури.	Середня
Сільський/ Урбаністичний	Низький інтерес	Турист може відвідати місцевий харчовий фестиваль чи автентичний заклад виключно тому, що це «щось нове та відмінне», як доповнення до основної програми розваг.	Відносно висока
Масовий	Інтерес відсутній або мінімальний	Споживання їжі здійснюється виключно для втамування голоду. Турист обирає знайомі мережі ресторанів або фастфуд, не цікавлячись локальним контекстом.	Максимальна (масовий турист)

Джерело:[60]

Модель сегментації М. Хола та Л. Шарплз ілюструє чітку обернено пропорційну залежність між рівнем зацікавленості споживача у гастрономічному продукті та загальною ємністю ринкового сегмента. З погляду фінансової ефективності, найвища норма прибутку притаманна елітарному гурманському сегменту. Проте його обмеженість змушує розробників регіональних стратегій орієнтуватися на комплексне охоплення аудиторії.

Гастрономічний туризм є доволі складною економічною системою, життєздатність якої напряму залежить від поєднання цілої низки обов'язкових умов. Фундаментом для формування такого напряму виступає багатий природний та етнічний потенціал, особливо в тих місцевостях, де на одній території проживають різні народи, кожен із яких привносить свої унікальні культурні особливості та рецептурні традиції. Саме цей етнічний різноманітний простір створює середовище, здатне зацікавити сучасного мандрівника. Для успішного розвитку галузі також критично важливо долати об'єктивні бар'єри, серед яких часто трапляється територіальна розпорошеність об'єктів інтересу. Оскільки цільова аудиторія та автентичні гастрономічні локації можуть бути віддалені одна від одної, успіх проєкту залежить від якості логістики та вміння об'єднати окремі точки в єдиний маршрут. Окрім наявності самої національної кухні, ключовими факторами стають чітка мотивація учасників подорожі та залучення кваліфікованих кадрів. Саме спеціалізовані фахівці, здатні професійно інтерпретувати та презентувати місцеву культуру харчування, перетворюють звичайне споживання їжі на повноцінний туристичний досвід, що забезпечує сталий розвиток такого суспільно-економічного явища.

Вдале просування гастрономічного туризму вимагає комплексного підходу, що поєднує державне регулювання з активними ринковими інструментами. На першому етапі це передбачає розробку цілісної державної політики, яка б закріпила цей напрям як пріоритетний. Для цього необхідно оновити інституційну базу та привести нормативно-правове поле у

відповідність до сучасних потреб індустрії, що забезпечить прозорі умови для ведення бізнесу.

Не менш важливу роль відіграє економічне стимулювання, зокрема впровадження гнучких методів оподаткування та ефективних механізмів фінансування, які б сприяли залученню інвестицій у туристичну інфраструктуру. Також важливим є розвиток людського потенціалу через постійне підвищення кваліфікації працівників галузі, адже рівень сервісу є безпосереднім показником конкурентоспроможності. Окремим стратегічним завданням є вихід на міжнародні ринки, де національний продукт має позиціонуватися як унікальний та автентичний товар, здатний конкурувати з визнаними світовими брендами. Зрештою, реалізація масштабних проектів розвитку туристичних дестинацій найкраще досягається через механізми державно-приватного партнерства, які дозволяють об'єднати ресурси влади та бізнесу для досягнення спільних цілей[74].

Сучасна траєкторія розвитку сільських територій в умовах інтенсифікації глобалізаційних процесів та деструктивних макроекономічних викликів потребує розробки та впровадження ефективних інструментів ревіталізації локальних економік. Сільський зелений та гастрономічний туризм виступає не просто як сукупність рекреаційних послуг, а як складна, інтегрована соціо-еколого-економічна система, спроможна стимулювати самозайнятність населення, диверсифікувати аграрне виробництво та забезпечити збереження культурного й ландшафтного різноманіття території. Наукове дослідження цієї сфери ускладнюється термінологічним плюралізмом.

Поняття «сільський туризм», «зелений туризм», «агротуризм» та «гастрономічний туризм» часто використовуються як взаємозамінні, що створює методологічну невизначеність під час розробки регіональних стратегій розвитку. Теоретичний аналіз еволюції наукової думки у сфері сільської рекреації дозволяє виявити зміну парадигми споживчої поведінки.

Як зазначає у своєму дослідженні Лу Танг, міжнародний туристичний попит зазнав трансформації від традиційної концепції «4S» (Sun, Sea, Sand, Sex – сонце, море, пісок, розваги) до концепції «4N» (Nature, Nostalgia, Nirvana, Native – природа, ностальгія, духовний спокій, автентичність). Ця зміна вектору науково обґрунтовує зростання ролі сільського простору як ключового рекреаційного ресурсу XXI століття[80].

Для глибшого розуміння наукових підходів до визначення дефініції «сільський зелений туризм» доцільно здійснити критичне зіставлення поглядів провідних вітчизняних та зарубіжних науковців, класифікувавши їх за ключовими ознаками в табл1.4.

Таблиця 1.4

**Критичний аналіз теоретичних підходів до визначення поняття
«сільський зелений туризм»**

Наукова школа/Автори	Сутність підходу	Переваги концепції	Наукові обмеження та недоліки
Просторово-інфраструктурний підхід (С. Медлік , П. Горішевський , В. Васильєв)	Визначає туризм як форму відпочинку в сільській місцевості, що спирається на мережу спеціалізованих об'єктів (туристичні шляхи, музеї, центри обслуговування, агросадиби).	Чітка орієнтація на матеріально-технічну базу та просторове планування рекреаційних зон.	Ігнорування соціально-психологічного та екологічного аспектів взаємодії між туристом та місцевою громадою.
Ресурсно-виробничий підхід (В. Іванова , В. Чеглей)	Фокусується на використанні особистого майна селян, земельних угідь особистих селянських (ОСГ) або фермерських господарств для	Прагматичність, можливість чіткого законодавчого регулювання та оцінки економічної ефективності	Звуження поняття до суто комерційної діяльності, нівелювання ролі нематеріальної культурної

	надання послуг розміщення та харчування.	використання ресурсів.	спадщини.
Еколого-гуманістичний підхід (Н. Кравченко, М. Рутинський, Ю. Зінько)	Розглядає сільський зелений туризм як підвид екотуризму, орієнтований на перебування в екологічно чистих ландшафтах, охорону довкілля та глибоке пізнання дикої природи й етнокультури.	Акцент на сталому розвитку, збереженні біологічного різноманіття та підвищенні екологічної свідомості туристів.	Повне ототожнення із екотуризмом є методологічно неточним, оскільки сільський туризм завжди передбачає наявність антропогенного (селітебного та аграрного) ландшафту.
Соціально-економічний підхід (В. Биркович, В. Васильєв)	Трактує сільський зелений туризм як специфічну форму самозайнятості сільського населення, що забезпечує легальний додатковий дохід без обов'язкової реєстрації суб'єктом підприємництва.	Орієнтація на вирішення гострих соціальних проблем села (безробіття, бідність, депопуляція).	Слабке врахування вимог до якості та стандартизації сервісу, що обмежує вихід на міжнародний ринок.

Джерело: узагальнено автором на основі [43,47]

Критичне зіставлення наведених підходів дозволяє зробити висновок, що сільський зелений туризм є поліфункціональним явищем. Найбільш збалансованим є інтегроване трактування, згідно з яким сільський зелений туризм – це специфічна форма рекреації у сільській місцевості, яка базується на використанні приватних домогосподарств, традиційного способу життя, аграрного та природно-ландшафтного потенціалу території, здійснюється на

засадах екологічної відповідальності та забезпечує соціо-економічний розвиток місцевої спільноти.

Паралельно із сільським зеленим туризмом активного розвитку набуває гастрономічний туризм, який виступає дієвим інструментом матеріалізації культурної спадщини. Дослідження дефініцій «гастрономічний туризм» у працях різних авторів дозволяє виокремити декілька концептуальних шкіл. Перша група науковців (зокрема, Е. Вульф та Всесвітня асоціація гастрономічного туризму) акцентує увагу на сенсорно-пізнавальному аспекті, визначаючи гастротуризм як пошук та насолоду унікальними стравами та напоями з метою отримання автентичного досвіду пізнання культури DESTINATION. Інша група авторів (Х. Ридван, Г. Жеоргхе, П. Тудораче, П. Ністорену) спирається на прагматично-функціональний підхід, розглядаючи цей вид туризму як комплекс заходів, розроблених громадами для підтримки місцевого сільського господарства через організацію ярмарків, фестивалів та кулінарних майстер-класів.

Особливе наукове значення має інтеграційний підхід Д. Басюк, яка визначає гастрономічний туризм як спеціалізований вид рекреаційної діяльності, пов'язаний з ознайомленням та дегустацією національних кулінарних традицій, що є системним синтезом екології, культури та виробництва. Таке трактування узгоджується з сучасними концепціями «смакового ландшафту» (tastescape) та «геогастрономії», які постулюють, що локальна кухня є прямим відображенням географічних особливостей регіону (теруару) та історичного розвитку етносу.

Теоретичний аналіз понятійного апарату доводить, що сільський зелений та гастрономічний туризм перебувають у стані глибокої взаємозалежності. Гастрономія виступає ядром автентичності сільського простору, трансформуючи базові сільськогосподарські ресурси у високоліквідний туристичний продукт із високою доданою вартістю. Для Куяльницької громади, яка має виражений аграрний профіль, синтез цих двох дефініцій є теоретичною основою для створення унікальних

регіональних рекреаційних продуктів, де гастрономічна спадщина етносів (українців, молдован, чехів) інтегрується в ландшафтну систему долини річки Ягорлик.

1.2. Роль туризму як інструменту відродження сільських територій

Сьогодні сільські території опинилися в доволі складній точці, адже відтік населення, зупинка економічних процесів та хронічне зношення інфраструктури змушують шукати дієві альтернативні шляхи для виживання. У такій ситуації ключовим антикризовим інструментом, що здатен кардинально змінити ситуацію, постає сільський туризм. Важливо розуміти, що нині це вже не просто формат «зеленого» відпочинку чи виключно спосіб додаткового заробітку для окремих сімей, а повноцінний рушій для системного оновлення регіонів. Коли туристична галузь стає невід'ємною частиною місцевої економічної моделі, позитивні зміни відбуваються одразу на кількох рівнях: стимулюється приватне підприємництво та з'являються робочі місця, що дозволяє стримувати відтік кадрів, водночас отримують новий імпульс до життя майже забуті традиційні промисли та культурна спадщина, а загальна якість життя мешканців зростає завдяки оновленню інфраструктури. Отже, сучасна індустрія гостинності в селах перетворюється з допоміжної ніші на стратегічний актив, який дозволяє громадам стати більш стійкими до викликів часу та забезпечити собі перспективу сталого розвитку.

Нинішні економічні зрушення в європейській туристичній індустрії демонструють чітку переорієнтацію попиту: мандрівники дедалі частіше шукають екологічно чисті місця, автентичні враження та спокій, що спричинило справжній розквіт сільського туризму. Станом на цей рік більша

частина європейців свідомо ігнорує великі міста, віддаючи перевагу малозаселеним районам, де можна зануритися в реальний побут місцевих громад[81].

Фінансові показники цього тренду вражають: ще у 2024 році прибутки від приватного орендування житла у восьми провідних західноєвропейських державах перевищили 4 мільярди євро. Варто зауважити, що для середнього сільського домогосподарства такий бізнес приносить понад 5200 євро щорічно, що дозволяє суттєво скоротити розрив у рівні життя між селянами та містянами. На відміну від масового туризму, що концентрує гроші в обмежених туристичних центрах, сільські маршрути дозволяють рівномірно розподіляти капітал, підтримуючи широке коло фермерів та дрібних виробників. Про це красномовно свідчить статистика: у сільській місцевості показник ночівель на одного жителя вчетверо вищий, ніж у великих містах, а кількість робочих місць у туристичному секторі віддалених регіонів стабільно зростає, тоді як міський сектор гостинності, навпаки, скорочується. Попри те, що загальний бюджет підтримки сільських територій ЄС виділяє на цей сектор лише 0,5% фінансування, саме туризм створює майже чверть усіх робочих місць у найбільш віддалених куточках Європи, стаючи головним запобіжником проти економічного занепаду[75].

Гнучка інфраструктура короткострокової оренди (STR – short-term rental) стала головним інструментом інтеграції депресивних сільських територій у глобальну туристичну економіку, ефективно заповнюючи вакуум, який виник через відсутність класичних готельних інвестицій. Ця модель довела свою адаптивність: якщо традиційні готелі у Франції присутні лише в п'яти муніципалітетах, то платформи типу STR охоплюють понад 80% громад, забезпечуючи економічну присутність навіть у найвіддаленіших точках. Загалом по ЄС ринок короткострокової оренди демонструє домінування периферії. Понад половина всього доступного житла та більшість заброньованих ночівель зосереджені саме за межами мегаполісів, що перетворює сільську місцевість на новий центр тяжіння капіталу.

Значний поштовх цьому процесу надала постпандемічна трансформація споживчих звичок, яка змістила акценти в бік децентралізації та внутрішнього туризму. Після COVID-19 сільська гостинність виявилася стійкішою до шоків, ніж міська, завдяки зростанню популярності сімейних подорожей. Середній розмір туристичної групи в селах нині майже в півтора рази більший, ніж у містах. Цей тренд на «сільський перезапуск» приніс орендодавцям значні доходи – з 2024 року вони зросли на 162%, а кількість бронювань – на 88%. У результаті модель короткострокової оренди перетворилася на базовий механізм просторового розвитку, де доступність житла прямо корелює зі стабільністю місцевих бюджетів та соціальним добробутом громад, які раніше вважалися економічно безперспективними[75].

Роль «зеленого» туризму в сучасних умовах трансформації національного господарства виходить далеко за межі звичайного відпочинку, перетворюючись на дієвий інструмент диверсифікації економічної діяльності аграрного сектору та ефективний механізм соціально-економічного розвитку територій. Дослідження науковців Н. А. Добрянської, В. В. Поповича та Р. А. Добрянського доводять, що активізація цього напрямку здатна системно вирішувати гострі проблеми сільських депресивних регіонів, зокрема через подолання безробіття, створення альтернативних джерел формування доходів селянських домогосподарств, а також сприяння раціональному природокористуванню й охороні довкілля. Водночас ефективне розгортання потенціалу екотуризму в регіонах України стримується його несистемним характером та слабким інформаційно-маркетинговим забезпеченням, що актуалізує потребу впровадження комплексних підходів, інструментів Інтернет-просування та механізмів добровільної категоризації сільських зелених садиб задля підвищення загального іміджу дестинацій[73].

Італійський підхід до відродження депресивних поселень базується на концепції «розсіяного готелю» (Albergo Diffuso), яка виступає як філософія сталого розвитку та збереження історико-культурної спадщини без нанесення

екологічної шкоди. Модель була розроблена у 1982 році консультантом з готельного маркетингу Джанкарло Далл'Ара в гірському регіоні Карнія після руйнівного землетрусу 1976 року. Проблема Карнії полягала в тому, що після капітального фізичного відновлення будівель місцеве населення вже розсіялося, економічні зв'язки були втрачені, а чудово відреставровані будинки стояли порожніми. Нове готельне будівництво вимагало б великих обсягів капіталу та незворотно зруйнувало б унікальний характер поселення, тому Далл'Ара запропонував концепцію готелю, який не будується. Відповідно до цієї моделі, номери готелю розкидані по різних наявних історичних будівлях у межах живого села, проте керуються як єдина структура з уніфікованою рецепцією, центральним рестораном та готельним сервісом високого класу, причому відстань між найвіддаленішою кімнатою та центром не повинна перевищувати 150 метрів. Вулиці села перетворюються на готельні коридори, а площа чи спільний двір стають лобі, де туристи природно інтегруються в повсякденне життя громади як тимчасові резиденти. Законодавче визнання моделі розпочалося з першого у світі профільного закону на Сардинії у 1998 році, після чого послідувало заснування Національної асоціації Alberghi Diffusi для захисту автентичності бренду від розмивання. Наразі модель успішно використовується в Швейцарії, Хорватії, Албанії, Німеччині та Японії[56].

Найбільш відомим, радикальним та репрезентативним прикладом реалізації філософії Albergo Diffuso є кейс середньовічного села Санто-Стефано-ді-Сессаніо, розташованого високо в Апеннінах у національному парку Гран-Сассо.

Економічний занепад традиційних секторів аграрного виробництва, автоматизація процесів у сільському господарстві та вивільнення значної кількості робочої сили вимагають пошуку альтернативних шляхів сталого розвитку периферійних територій. У цьому контексті сільський та гастрономічний туризм виступає потужним інструментом диверсифікації сільської економіки. Він запускає дію механізму туристичного

мультиплікатора: витрати туристів на проживання та харчування трансформуються в доходи місцевих фермерів, ремісників, транспортників та комунальних служб, стимулюючи розвиток суміжних галузей.

Для розробки ефективних моделей розвитку сільського туризму в Україні критично важливим є системний аналіз та класифікація світового досвіду. Узагальнення в табл.1.5 дозволяє систематизувати міжнародні моделі за організаційно-правовими механізмами та методами державної підтримки.

Таблиця 1.5

Систематизація міжнародних моделей розвитку та підтримки сільського туризму

Модель/ Країна	Інституційно-правове поле	Фінансово-економічні механізми підтримки	Специфіка формування туристичного продукту	Рівень адаптивності до умов Куяльницької громади
Італійська модель (Agriturismo)	Регулюється спеціальним національним законодавством, що чітко обмежує діяльність рамками діючого фермерського господарства.	Пільгове оподаткування доходів від туризму, надання державних субсидій на реставрацію історичних садиб.	Жорстка прив'язка до власного виробництва: не менше 70% страв мають готуватися з продуктів, вирощених безпосередньо на фермі.	Високий: Можливість інтеграції гостротуризму з виробничою діяльністю 82 діючих агропідприємств в громади.
Французька модель (Gîtes de	Спирається на потужну систему недержавно	Гранти на початкове облаштування садиб,	Класифікація житла за системою «вуликів» або	Високий: Створення локальної системи

France)	ї сертифікації за підтримки Міністерства туризму.	інтеграція до єдиного національного маркетингового порталу.	«квіток». Розвиток тематичних маршрутів (винні, сирні дороги).	категоризації за аналогом ДСТУ 9105:2021 для підвищення якості послуг.
Америка нська модель (Entertainment Farming)	Регулюється загальним комерційним законодавством та стандартам і безпеки харчових продуктів.	Сприяння з боку профільних асоціацій, податкові канікули на рівні штатів для стартапів.	Орієнтація на масштабні розважальні та освітні івенти (кукурудзяні лабіринти, фермерські фестивалі, весілля).	Середній: Потребує значних стартових інвестицій та розвиненого платоспроможного попиту міських агломерацій.
Австрійс ька модель (Urlaub auf dem Bauernhof)	Базується на жорстких екологічних та ландшафтних стандартах землекористування.	Компенсація відсотків за кредитами на екологічну модернізацію садиб, державне фінансування підготовки кадрів.	Поєднання проживання на фермі з активним гірським рекреаційним та велнес-туризмом.	Низький: Обмежений через специфіку плоского, степового рельєфу та посушливий клімат північного регіону Одещини.

Аналіз міжнародних моделей доводить, що перехід від стихійного розвитку сільського туризму до стійкого економічного зростання можливий лише за умови впровадження кластерного підходу та партнерства між місцевою владою, агробізнесом та власниками садиб.

Для наочного відображення взаємозв'язку між сільським зеленим, гастрономічним туризмом та соціо-економічним розвитком дестинацій автором розроблено концептуальну модель (див. рис. 1.2)



Рис. 1.2 Концептуальна модель взаємозв'язку сільського зеленого та гастрономічного туризму із соціо-економічним розвитком територій

Представлена модель демонструє, що інтеграція рекреаційних та кулінарних ресурсів у межах єдиної організаційної структури дозволяє конвертувати пасивний потенціал території у стійкі соціо-економічні ефекти. Економічний ефект досягається через утримання доданої вартості всередині громади за рахунок мінімізації ланцюга посередників між виробником крафтового продукту та кінцевим споживачем-туристом.

Стан дестинації до впровадження туризму:

У XVI столітті за часів правління родини Медічі село процвітало завдяки масштабній торгівлі вовною та траншуманці – сезонній міграції отар овець, чиї історичні шляхи у 2019 році були визнані ЮНЕСКО об'єктом

всесвітньої спадщини. Проте після об'єднання Італії в 1860 році та надання земельних прав дрібним фермерам цей промисел занепав, що призвело до масової еміграції[79]. Наприкінці ХХ століття Санто-Стефано перетворилося на ізольовану, депресивну локацію на межі повного вимирання. Постійне населення скоротилося до близько 70 осіб, переважно похилого віку. Інфраструктура стрімко руйнувалася, більшість середньовічних кам'яних будинків стояли закинутими, а молодь повністю залишала регіон через відсутність будь-яких економічних перспектив. Село фактично перетворилося на «архітектурний привид»

Процес трансформації:

У 1999 році підприємець Даніеле Кільгрен почав відроджувати Санто-Стефано, інвестувавши 4,5 мільйона євро в обмін на заборону сучасного будівництва. П'ятирічна реставрація під керівництвом Девіда Чіпперфілда проходила виключно за середньовічними методами: замість бетону використовували лише камінь, дерево та вапно. Надійність такої технології підтвердив землетрус 2009 року, під час якого старовинні споруди вціліли, на відміну від бетонних конструкцій. Сьогодні це готель Sextantio Albergo Diffuso, де в автентичний побут минулих епох, від антикварних меблів до ручних тканих виробів непомітно інтегровані сучасні зручності.

Стан дестинації після трансформації:

Готель розпочав роботу в 2004 році з 32 будинками, маючи всього 79 ліжок і забезпечивши в перший рік лише 285 людино-ночівель. Проте вже до 2008 року кількість заброньованих ночівель зросла до 7300 на рік, а вартість проживання коливалася від 160 євро в низький сезон до преміальних 300 євро за ніч у високий. Туризм повністю змінив економічний ландшафт дестинації. Місцеві жителі отримали стабільну роботу в готельній мережі, ресторани Locanda Sotto gli Archi та винному льоху La Cantinone. Відновилося традиційне виробництво продуктів харчування, які тепер реалізуються за преміальними цінами для гостей готелю. Старі занедбані будинки, що належали селянам, набули колосальної вартості. Ціна викупленого та

відреставрованого житла для іноземців піднялася до €1200–€1500 за квадратний метр, що принесло значний капітал місцевим родинам. Модель Sextantio зупинила депопуляцію, зберегла архітектурну спадщину регіону та перетворила Санто-Стефано на міжнародний взірець екологічно відповідального люкс-туризму[55].

Інвестиції в туристичну інфраструктуру сіл мають вагоме економічне підґрунтя завдяки здатності галузі генерувати потужний мультиплікативний ефект. Туризм виступає своєрідним локомотивом, що тягне за собою цілу низку суміжних сфер. Починаючи логістикою та роздрібною торгівлею до будівництва і сфери послуг. Розвиток туристичних дестинацій стимулює оновлення соціальної інфраструктури, що загалом покращує якість життя мешканців громади. Крім того, зростання туристичних потоків напряду збільшує попит на локальні продукти. Це відкриває перед малими фермерськими господарствами перспективу реалізації продукції безпосередньо кінцевому споживачу. Створення таких коротких ланцюжків доданої вартості дозволяє сільгоспвиробникам виключити посередників, зменшити логістичні витрати та отримувати значно вищий дохід безпосередньо в місцях виробництва[34].

Сільський зелений туризм виступає дієвим механізмом для відродження та популяризації локальної автентики, включаючи народні промисли, звичаї та пам'ятки історико-культурної спадщини. Коли міські мандрівники проявляють щирий інтерес до місцевих надбань, вони часто відкривають очі самим селянам на справжню цінність того, що раніше здавалося буденним. Така увага з боку гостей не лише сприяє поширенню знань про унікальну культуру регіону в інших куточках країни, а й забезпечує потужну підтримку для її збереження, яка може виражатися як у моральному визнанні, так і в цілком реальній фінансовій допомозі для розвитку народних традицій. Соціальний вимір впливу туризму на сільські території полягає у суттєвому розширенні сфер зайнятості та створенні альтернативних робочих місць для місцевого населення, особливо для жінок

та молоді, які найбільш вразливі на сільському ринку праці. Це сприяє зниженню рівня безробіття, утриманню активного працездатного населення в громадах та стримуванню деструктивних процесів депопуляції та стихійної урбанізації[33].

Систематизація міжнародного досвіду свідчить, що найбільш ефективними є ті моделі, де розвиток туризму інтегрований у загальну стратегію просторового та аграрного розвитку територій. Для Куяльницької громади доцільно адаптувати елементи французької моделі в частині брендування локальних продуктів та італійської моделі щодо стимулювання прямих продажів сільськогосподарської продукції безпосередньо в межах туристичних садиб. Це дозволить залучити внутрішній туристичний потік з великих урбанізованих центрів і створити нові джерела доходу для сільських родин.

1.3. Досвід інтеграції гастрономічного туризму у розвиток регіонів, державна політика та міжнародні стандарти підтримки сільського зеленого туризму

Сучасне вітчизняне нормативно-правове регулювання у сфері сільського зеленого туризму характеризується значним ступенем фрагментарності та наявністю правових колізій, що стримує системний розвиток галузі та перешкоджає її виходу з тіньового сектору економіки. Правовий фундамент рекреаційної діяльності в країні формується Конституцією України та низкою законів загальної та спеціальної дії[76].

Основними законодавчими актами, що прямо чи опосередковано регулюють відносини у сфері сільського зеленого туризму, є:

- Конституція України як вища правова основа ;

- Закон України «Про туризм» від 15 вересня 1995 року № 324, який визначає загальні правові, організаційні та соціально-економічні засади реалізації державної політики в туристичній галузі ;
- Закон України «Про фермерське господарство» від 19 червня 2003 року № 973, який закладає основи функціонування сімейних ферм ;
- Закон України «Про житлово-комунальні послуги» від 24 червня 2004 року № 1875 ;
- Закон України «Про громадські об'єднання» від 22 березня 2012 року № 4572-VI ;
- Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про туризм» щодо надання туристичних послуг» від 9 лютого 2012 року № 4385-VI ;
- Закон України «Про ліцензування видів господарської діяльності» від 01 червня 2000 року № 1775.

Ключовим правовим суб'єктом, на базі майна якого розвивається сільський зелений туризм в Україні, є особисте селянське господарство (ОСГ). Його статус регулюється Законом України «Про особисте селянське господарство» [29] від 15 травня 2003 року. Відповідно до статті 1 цього Закону, особисте селянське господарство є господарською діяльністю без створення юридичної особи, яка проводиться фізичною особою індивідуально або членами родини, що спільно проживають, з метою задоволення особистих потреб через виробництво, переробку та споживання сільськогосподарської продукції.

У березні 2021 року у Верховній Раді України було зареєстровано Проект Закону № 5206 «Про сільський та сільський зелений туризм». Цей законопроект, ініційований народним депутатом Максимом Заремським, був включений до порядку денного парламенту 03 вересня 2025 року та розглядається як фундаментальний крок на шляху інституціоналізації галузі.

Законопроект № 5206 пропонує чітку диференціацію та запроваджує низку стратегічних спрощень для селян, які бажають займатися рекреаційною діяльністю. Зокрема, документ встановлює такі норми:

- Повна відсутність ліцензування для сільських господарів та членів їхніх родин, які надають послуги з тимчасового розміщення туристів у власному житловому будинку, в окремому гостьовому будинку або на території особистого селянського чи фермерського господарства.
- Легалізація права сільських господарів на добровільне присвоєння своєму господарству та послугам відповідної категорії якості та рівня обслуговування, що дозволяє інтегрувати національний ринок у європейські маркетингові мережі.
- Надання права господарям за власним бажанням здійснювати сертифікацію окремих видів послуг або сільськогосподарської продукції для підвищення довіри споживачів.
- Нормативне врегулювання питань страхування: туристи, які обирають цей вид відпочинку, можуть самостійно укласти договори обов'язкового медичного страхування та страхування від нещасних випадків, або діяти через сертифікованих туроператорів та турагентів.
- Покладання на господарів чітких екологічних зобов'язань: поширення серед туристів правил безпечної поведінки у довкіллі, встановлення спеціальних контейнерів для збору сміття вздовж туристичних маршрутів, недопущення виникнення стихійних сміттєзвалищ та маркування місць відпочинку спеціальними знаками[25].

Стандартизація та сертифікація послуг сільського зеленого туризму є ключовим фактором гарантування безпеки споживачів та захисту навколишнього природного середовища. В Україні застосовується комбінований підхід, який поєднує формальні державні будівельні та санітарні норми з добровільними системами екологічної сертифікації.

В Україні сільський зелений туризм (СЗТ) розвивається як специфічна соціально-економічна ніша, яка дозволяє сільським жителям легально отримувати дохід від гостинності, не створюючи складних юридичних структур. Основна відмінність українського підходу полягає в концепції «непідприємницької діяльності» для власників особистих селянських

господарств (ОСГ). Згідно з чинним законодавством, надання послуг із розміщення та харчування у власному будинку до 10 кімнат розглядається як використання майна ОСГ, що звільняє селян від необхідності реєстрації як ФОП, за умови дотримання певних обмежень.

Проект Закону «Про сільський та сільський зелений туризм» №5206 від 2021 року пропонує систематизувати термінологію, визначаючи «сільський туризм» як загальний відпочинок у селі, а «сільський зелений туризм» як діяльність господарів у власному житлі. Важливим аспектом є право господарів на добровільну категоризацію своїх послуг, що дає можливість конкурувати за якістю обслуговування. Новим етапом у розвитку галузі стало прийняття ДСТУ 9105:2021 «Туристичні послуги. Сільський туризм. Загальні вимоги. Класифікація засобів розміщення». Стандарт в табл 1.6 встановлює чіткі критерії для оцінки садиб, що раніше відбувалося стихійно. Класифікація базується на використанні символу «квітка», що відповідає європейським практикам візуалізації якості сільських послуг.

Державна політика України у сфері регулювання сільського зеленого туризму спрямована на формування сприятливого правового та інфраструктурного середовища. Основним нормативним вектором є легалізація діяльності селянських домогосподарств без необхідності набуття статусу суб'єкта підприємницької діяльності, що регламентується положеннями законопроекту «Про сільський та сільський зелений туризм» №5206.

Новим інституційним етапом розвитку стало введення в дію національного стандарту ДСТУ 9105:2021 «Туристичні послуги. Сільський туризм. Загальні вимоги. Класифікація засобів розміщення». Цей стандарт усуває стихійність на ринку послуг, впроваджуючи прозору систему оцінки якості сільських садиб за аналогією з європейськими системами екологічного маркування.

Таблиця 1.6

**Класифікація сільських засобів розміщення відповідно до ДСТУ
9105:2021 та аналіз їхнього впровадження у Куяльницькій громаді**

Категорія (за ДСТУ 9105:2021)	Ключові нормативні вимоги до садиби	Значення класифікації для підвищення конкурентоспроможності	Напрями практичного застосування у Куяльницькій громаді
Базова (без квітки)	Повна відповідність санітарно-гігієнічним нормам, наявність безпечного питного водопостачання, мінімальний набір меблів.	Забезпечує первинну легалізацію діяльності та встановлює базові стандарти безпеки для життя й здоров'я туристів.	Створення стартового реєстру садіб самозайнятих селян у віддалених селах громади (наприклад, с. Перешори).
Перша (1 квітка)	Наявність внутрішнього санвузла, системи опалення, постільної білизни, умов для самостійного приготування їжі.	Орієнтована на невибагливого вітчизняного туриста, створює умови для комфортного транзитного проживання.	Облаштування засобів розміщення вздовж автомобільних шляхів державного значення Р-33 та М-13.
Друга (2 квітки)	Покращене внутрішнє оздоблення, наявність телебачення та бездротового інтернету (Wi-Fi), надання послуг харчування на основі локальних продуктів.	Дозволяє залучати сімейних туристів із середнім рівнем достатку, орієнтованих на повноцінний відпочинок вихідного дня.	Стандартизація садіб, що входять до туристичного кластера «Ягорлицький ключ».
Третя (3 квітки)	Наявність індивідуальних санвузлів у кожній житловій	Наближує сільську садибу до стандартів класичних готельних засобів розміщення, орієнтована на	Формування преміум-садиб етно-гастрономічної

	кімнаті, високий рівень приватності, благоустрій території (ландшафтний дизайн), широкий вибір додаткових послуг.	високоплатоспроможний сегмент ринку.	спрямованості із власними крафтовими цехами та зонами дегустації.
--	---	--------------------------------------	---

Джерело: розроблено автором на основі [70,76]

Аналітичний аналіз класифікації ДСТУ 9105:2021 свідчить, що впровадження стандарту в Куяльницькій громаді дозволить диференціювати пропозицію засобів розміщення відповідно до вимог різних цільових сегментів споживачів. Це забезпечить прозоре ціноутворення та підвищить інвестиційну привабливість рекреаційного сектору громади.

Поряд із національними стандартами, світовим орієнтиром розвитку є методологія Всесвітньої туристичної організації (UN Tourism/UNWTO), зокрема ініціатива «Найкращі туристичні села» (*Best Tourism Villages*). Цей інструмент спрямований на подолання регіональної нерівності через сталий розвиток туризму в селах, які зберігають традиційний спосіб життя, культуру та аграрні практики.

Таблиця 1.7

Аналітична оцінка відповідності потенціалу Куяльницької громади критеріям ідентифікації сільських дестинацій UN Tourism

Критерій UN Tourism	Нормативна специфікація показника	Фактичний стан та ресурсний потенціал Куяльницької громади	Напрями практичного застосування критерію для розвитку громади
Демографічне обмеження	Максимальна чисельність населення до 15 000 мешканців у межах одного населеного	Повна відповідність. Загальна чисельність населення громади становить 19	Дозволяє номінувати окремі села громади (наприклад, с. Куяльник або с. Перешори) на участь у міжнародних програмах підтримки.

	пункту.	263 особи, проте вона розподілена між 58 населеними пунктами (56 сіл та 2 селища). Жодне окреме село не перевищує ліміт у 15 000 жителів.	
Просторовий ландшафт	Неурбанізована територія, тотальне панування сільського та лісового господарства у структурі землекористування.	Високий рівень відповідності. Площа громади становить 916,15 км ² (2,75% території Одеської області). Простір має яскраво виражений природно-аграрний характер.	Захист унікального природного ландшафту долини річки Ягорлик від екологічних забруднень, розвиток екологічних стежок.
Соціальна архітектура	Збереження традиційного соціокультурного укладу, культурної спадщини, сімейних та спільнотних цінностей.	Наявність автентичного базису. Збережено унікальну історичну пам'ять про видатного земляка, громадського діяча та агронома Євгена Чикаленка.	Створення інтелектуально-пізнавальних та етнографічних маршрутів, реставрація історичних об'єктів у селі Перешори.
Економічний	Пріоритет ведення	Абсолютна відповідність.	Інтеграція аграрних підприємств у

профіль	традиційних видів економічної діяльності: рільництва, тваринництва, бджільництва, садівництва.	На території діють 82 великих та середніх сільськогосподарських підприємства різних форм власності.	туристичний простір через механізм виробничих екскурсій та створення крафтових брендів.
----------------	--	---	---

Аналізуючи таблицю 1.7 можна стверджувати, що територіальна структура Куяльницької громади має виняткові передумови для реалізації стандартів UN Tourism. Розосередженість населення по 58 селах та потужний аграрний сектор мінімізують ризики виникнення «овертуризму» та створюють умови для рівномірного розподілу туристичних витрат по всій території громади.

За даними Асоціації індустрії гостинності України, щороку на вітчизняному ринку з'являється близько ста нових об'єктів зелених садиб, які активно просують свої послуги в інтернет-мережі. Загалом, згідно з інформацією Спілки сприяння розвитку сільського туризму, в Україні функціонує близько 1600 садиб, що надають відповідні послуги. Основна їх частина (понад 1000 об'єктів) зосереджена в західних областях, проте спостерігається поступове зростання кількості туристичних пропозицій у регіонах Поділля, а також у центральній та південній частинах країни.

Інтенсифікація розвитку цього сегмента протягом останніх років значною мірою зумовлена зміною соціально-економічної ситуації. Зокрема, через економічні виклики та втрату основних джерел доходу багато підприємців почали комерціалізувати свої непрофільні активи. Об'єкти, які раніше використовувалися переважно для приватного відпочинку (сільські садиби, кінні клуби, мініготелі та заміські заклади харчування), наразі модернізуються та перетворюються на повноцінні рентабельні бізнес-проекти. На сучасному етапі розвитку індустрії виокремлюються два основні формати «зеленого» туризму, що набули найбільшого поширення, зокрема, в

Карпатському регіоні. Перший напрям охоплює заклади розміщення, які забезпечують туристам проживання в поєднанні з різноманітними видами активного відпочинку. Другий напрям базується на організації турів до спеціалізованих локацій – контактних ферм, виноробень та сироварень. Цей формат передбачає залучення туристів до безпосереднього виробничого процесу з подальшою дегустацією локальної продукції, що суттєво підвищує атрактивність туристичного продукту[84].

Теоретичним фундаментом проектування гастрономічних маршрутів є концепція терруару, яка спочатку виникла у виноробстві, але згодом поширилася на весь спектр локальних продуктів харчування. Терруар є багатовимірною екосистемою, що інтегрує кліматичні чинники, специфіку ґрунтів, ландшафтні характеристики, а також накопичений поколіннями людський капітал – традиційні знання, унікальні технології обробки та локальні рецептури. Капіталізація терруару дозволяє створювати унікальну кулінарну ідентичність, яку неможливо штучно відтворити в інших географічних умовах[87].

Світова практика засвідчує, що гастрономічний туризм стає дієвим інструментом для подолання системних криз у депресивних чи віддалених регіонах. Він дозволяє пом'якшити наслідки таких гострих проблем, як незадовільні соціальні стандарти, постійний відтік кадрів, поступове знелюднення та загальне старіння населення. Унікальним аспектом такого підходу є те, що капіталізація локальної кулінарної спадщини надає можливість значно диверсифікувати економіку території без потреби у надмірних промислових інвестиціях, спираючись на власні автентичні ресурси.

У межах Європейського Союзу ключовим інструментом захисту та капіталізації локальної гастрономічної спадщини є система географічних зазначень Geographical Indications. Вона базується на нормах Регламенту Європейського Парламенту та Ради ЄС № 1151/2012 від 21 листопада 2012 року про схеми якості сільськогосподарської продукції та продуктів

харчування. Головна мета цього законодавства захист репутації традиційних продуктів, сприяння розвитку сільських територій, допомога виробникам у отриманні справедливої преміальної ціни та запобігання введенню споживачів в оману неякісними фальсифікатами[67].

Європейська система передбачає три рівні захисту продуктів :

- Захищене найменування місця походження (Protected Designation of Origin PDO). Означає найтісніший зв'язок між характеристиками продукту та його географічною батьківщиною. Уся сировина повинна походити виключно з цього регіону, і всі етапи виробництва, переробки та пакування мають здійснюватися у межах чітко визначеного географічного ареалу.
- Захищене географічне зазначення (Protected Geographical Indication PGI). Передбачає дещо гнучкіші вимоги. Продукт повинен походити з визначеної території, мати специфічну якість чи репутацію, що зумовлені цим походженням, проте достатньо, щоб хоча б один із етапів виробництва, переробки або приготування відбувався у межах цього регіону.

Гарантована традиційна спеціальність (Traditional Speciality Guaranteed TSG). Захищає традиційні рецептури та методи виробництва без обов'язкового зв'язку з конкретною географічною територією. Продукт має демонструвати специфічний характер, а термін його використання на ринку повинен становити не менше 30 років для підтвердження міжгенераційної трансляції рецептури[62].

Італійська Республіка є світовим еталоном у сфері капіталізації кулінарної спадщини. Інституційною основою створення італійської системи еногастрономічних маршрутів став ухвалений у 1999 році Національний закон № 268, який регламентував діяльність «Винних доріг» згодом перейменованих на «Дороги вина та смаків. Закон визначив ці дороги як спеціально промарковані та просувані туристичні маршрути, спрямовані на розкриття, капіталізацію та комерціалізацію винного та

сільськогосподарського потенціалу територій безпосередньо в місцях виробництва[64]

Особливий інтерес для аналізу становить досвід автономного регіону Сицилія, де у межах діяльності «Federazione delle Strade del Vino e Sapori di Sicilia» було об'єднано зусилля різних територій для створення спільного бренду на міжнародній арені. На Сицилії офіційно створено та функціонує 13 винно-гастрономічних доріг, кожна з яких має свою унікальну специфіку, що детально описано в табл. 1.8 нижче.

Таблиця 1.8

Ено-гастрономічні маршрути Сицилії

Назва маршруту	Основні атракції та географічна локалізація	Специфікація еногастрономічного бренду
Terre Sicane	Провінція Агрідженто, долина річки Беліче.	Легкі білі та насичені червоні вина, оливкова олія DOP Val di Mazara.
Val di Mazara	Західна Сицилія, околиці Мадзара-дель-Валло.	Автохтонні сорти Грілло та Катаратто, свіжа риба.
Marsala-Terre d'Occidente	Найзахідніша точка Сицилії, острів Пантеллерія.	Кріплене вино Марсала, десертне вино Пассіто ді Пантеллерія, каперси.
Erice Doc	Середньовічне місто Еріче (арабсько-норманська архітектура).	Гірське виноробство, традиційна сицилійська кондитерська випічка.
Alcamo Doc	Околиці міста Алькамо.	Моносортові білі вина Alcamo DOC, оливкова олія.
Monreale Doc	Район Кафедрального собору Монреале (ЮНЕСКО).	Вина Сира та Перріконе, традиційний хліб Монреале.
Percorso della Targa Florio	Регіональний парк Мадоніє.	Поєднання спортивної спадщини (траса автоперегонів) із гірськими сирами та м'ясними делікатесами.
Provincia di Messina	Провінція Мессіна, Еолійські острови (ЮНЕСКО).	Вулканічні вина Мальвазія делле Ліпарі, червоні вина Фаро.
Etna	Схили діючого	Мінеральні вулканічні вина Etna DOC (сорти

	вулкана Етна (ЮНЕСКО).	Нерелло Маскалезе та Карріканте).
Val di Noto	Південно-східна Сицилія, міста бароко (ЮНЕСКО).	Червоні вина Неро д'Авола, десертні вина Москато ді Ното.
Cerasuolo di Vittoria	Провінції Рагуза та Сіракузи, Вілла дель Казале.	Єдине сицилійське вино найвищого статусу DOCG Cerasuolo di Vittoria, сир Рагузано DOP.
Castelli Nisseni	Центральна Сицилія, Кальтанісетта.	Червоні вина, сухофрукти, традиційний мед.
Valle dei Templi	Археологічний парк «Долина храмів» (ЮНЕСКО) в Агрідженто	Вина з виноградників, розташованих безпосередньо серед античних руїн, мигдаль, фісташки.

Джерело: [86]

Досвід автономного італійського регіону Сицилія демонструє найвищий рівень просторової конвергенції між захищеними географічними зазначеннями (DOP, DOCG) та об'єктами історико-культурної спадщини ЮНЕСКО. Італійські розробники маршрутів успішно інтегрували виноробство та сироваріння у ландшафтні туристичні ланцюжки (наприклад, виноградники серед руїн у «Долині храмів» або мінеральні вина на схилах Етни).

У північному регіоні Ломбардія мережа винно-гастрономічних шляхів стала визначальним чинником сталого розвитку сільських громад. Місцевий досвід переконливо доводить ефективність стратегії, за якої товари із захищеним географічним походженням органічно вписуються в ландшафтні туристичні маршрути. Така інтеграція не лише створює надійні джерела додаткового прибутку для дрібних аграріїв, а й допомагає підтримувати традиційні методи господарювання, які десятиліттями формували унікальний вигляд цього краю[72].

Японська модель інтеграції гастрономічного туризму є унікальним прикладом поєднання традиційної філософії поваги до природи із передовими цифровими рішеннями. Дослідження «Gastronomy Tourism – The

Case of Japan» демонструє, як у країні через інструменти гастрономії вирішуються проблеми старіння населення та депопуляції провінцій. Тут гастрономічний туризм виступає дієвим інструментом соціальної інклюзії та регіональної інтеграції, об'єднуючи традиційні броварні саке, рибні кооперативи та залізничні компанії, які запускають спеціалізовані панорамні поїзди-ресторани[85].

У грудні 2022 року префектура Нара прийняла 7-й Всесвітній форум гастрономічного туризму UNWTO, який зібрав понад 550 делегатів безпосередньо на локації та понад 1200 онлайн-учасників. Форум зафіксував перехід Японії до концепції екологічно відповідального гастротуризму, орієнтованого на досягнення Цілей сталого розвитку ООН. Ключовими елементами цієї моделі є:

- Зменшення харчових відходів. У Нарі було офіційно запущено Глобальну дорожню карту зі зменшення харчових відходів у туризмі. Провідні готельні та туристичні корпорації країни (зокрема AN Hotel Corporation, JW Marriott Hotel Nara, Nara Hotel Co., Tamanoyu Co.) підписали зобов'язання щодо впровадження безвідходних технологій та закупівлі виключно локальної сезонної сировини.
- Цифрові платформи для мікро-виробників. Переможцем Глобального конкурсу стартапів UNWTO стала японська цифрова платформа Bufood.com. Вона успішно вирішила проблему мовного та технологічного бар'єру для дрібних японських фермерів і ремісників у глибинці, дозволивши іноземним туристам напряму бронювати автентичні кулінарні та енотури у віддалених префектурах[77].

Розвиток системного гастрономічного туризму в Україні розпочався у вересні 2017 року із запуском масштабного проєкту Європейського Союзу «Підтримка розвитку системи географічних зазначень в Україні», який тривав 3 роки й 8 місяців. Проєкт забезпечив розробку та ухвалення базового законодавства, адаптованого до регламентів ЄС, надання юридичної підтримки виробникам, проведення освітніх семінарів та розробку перших

пілотних еногастрономічних маршрутів. Для забезпечення сталості результатів проєкту по його завершенню експерти заснували Громадську спілку «Національна еногастрономічна туристична мережа «Дороги вина та смаку України»[68].

Реєстрація перших вітчизняних продуктів із захищеним статусом географічного зазначення стала початком формування нової туристичної карти України. Процес реєстрації пройшов два ключові етапи: державний та європейський. Першими офіційними брендами стали «Гуцульська овеча бриндзя», «Гуцульська коров'яча бриндза» та «Мелітопольська черешня».

«Дорога вина та смаку Української Бессарабії» є найбільш масштабним та методологічно завершеним регіональним проєктом в Україні. Маршрут пролягає південно-західною частиною Одеської області, охоплюючи унікальні природні локації дельту Дунаю, лимани Ялпуг та Сасик і зони компактного проживання етнічних меншин. Загальна протяжність інтегрованого маршруту становить понад 900 кілометрів[41]

Таблиця 1.9

Основні локації та спеціалізація учасників бессарабського маршруту

Суб'єкт господарювання	Локація	Специфікація туристичного продукту
Компанія SHABO	с. Шабо	Гігант індустрії; Центр культури вина, підземні арт-сховища, дегустації преміальних вин та брендів.
Сімейна виноробня V. Petrov	с. Струмок	Перша сертифікована органічна виноробня регіону; вирощування винограду без хімікатів, дегустації у автентичному стилі.
Козяча ферма «Бринзарня»	с. Приморське	Контактна ферма та еко-садиба; спеціалізується на м'яких та витриманих козячих сирах із бессарабськими спеціями.
Зупинка «Зелена Гавань»	м. Вилкове	Острівна туристична локація; дегустація традиційної юшки з дунайського оселедця, місцевого вина «Новак».
Сімейна виноробня	с. Криничне	Преміальне виноробство родини Плачкових; поєднання бессарабських

«Колоніст»		вин із традиційними болгарськими стравами (каурма, міліна).
Комплекс «Фрумушика-Нова»	Тарутинський р-н	Найбільший у Європі комплекс з розведення каракульських овець; етнографічний музей під відкритим небом, дегустації баранини та вина.
Екоферма «Равлики Бессарабії»	м. Ізмаїл	Сучасне інноваційне підприємство; вирощування середземноморських равліків, дегустація ескарго під локальні білі вина.

Джерело:[11]

Аналіз першого вітчизняного інтегрованого маршруту «Дорога вина та смаку Української Бессарабії» доводить високу ефективність функціонування горизонтальної B2B-мережі. У цій моделі великі промислові виробники (SHABO) виступають інфраструктурними та маркетинговими якорями, що створюють первинний потік туристів у регіон, тоді як мікрособ'єкти деталізують та подовжують тривалість перебування мандрівників у дестинації.

Для Куяльницької громади цей досвід обґрунтовує необхідність відмови від ізольованого просування окремих зелених садиб чи фестивалів. Сталий розвиток можливий лише через формування аналогічного логістичного ланцюга, де аграрні підприємства-лідери громади виступатимуть партнерами та постачальниками для мікрорекреаційних локацій.

У сучасних реаліях повномасштабної війни та майбутнього повоєнного відновлення України дослідження сільського зеленого та гастрономічного туризму набуло нових соціо-економічних вимірів. Сучасні вітчизняні наукові праці, зокрема дослідження І.В. Бурачека, Д.С. Панасюка та Д.І. Ярмолюк (2025), обґрунтовують роль гастрономічного туризму як одного з ключових чинників відновлення туристичної індустрії та стимулювання економічної активності у безпечних регіонах країни. Дослідники Л. Ільїн, І. Єрко, В. Голян, Н. Циганюк доводять потребу диверсифікації регіональних рекреаційних продуктів в умовах кризових явищ, а Н.В. Корнілова

наголошує на тому, що локальна гастрономія є найважливішою ланкою, яка поєднує культурну ідентичність із соціально-економічними процесами життєдіяльності територій.

Згідно з науковими узагальненнями, понад 30% загальних фінансових витрат туристів під час подорожі припадає безпосередньо на харчування, що робить регіональну кухню найважливішим маркером якості туристичного відпочинку. Проте функціонування галузі в умовах воєнного стану характеризується низкою суттєвих загроз. Як зазначається у дослідженнях В.С. Ковешнікова та Т.С. Кукліної, до таких загроз належать критичні руйнування інфраструктури, депопуляція сільських територій через виїзд молоді та дефіцит кваліфікованих кадрів.

Водночас, сільський зелений та гастрономічний туризм в умовах війни адаптувався та виконує низку важливих компенсаційних функцій:

1. **Соціальна інтеграція та психологічна реабілітація.** Сільські садиби відносно безпечних областей стали центрами розміщення та працевлаштування внутрішньо переміщених осіб (ВПО). Перебування у природному середовищі у поєднанні з етно-гастрономічними практиками (випікання хліба, спільне приготування страв) виступає дієвим методом арт-терапевтичної реабілітації військовослужбовців та постраждалих цивільних громадян.
2. **Економічна стійкість та самозайнятість.** Спільні дослідження В.О. Бойка та Н.М. Далевської свідчать про те, що розвиток локального туризму під час війни забезпечує підтримку мікробізнесу та крафтових виробників. Кулінарні тури стимулюють попит на фермерську продукцію, забезпечуючи самозайнятість мешканців сіл без залучення значних державних капіталовкладень.
3. **Збереження культурної самобутності.** У період загрози національній ідентичності гастрономічний туризм виступає формою культурного захисту, фіксує та популяризує автентичні кулінарні традиції українського народу.

4. **Перспективи залучення донорського фінансування.** Завдяки виокремленню сфери туризму в окремий оціночний розділ у звітах швидкої оцінки шкоди та потреб відновлення (RDNA), громади мають можливість розробляти та подавати туристичні проекти на фінансування з боку міжнародних донорських фондів (ПРООН, уряду Японії, програми U-LEAD)[1].

У Куяльницькій громаді теоретичні засади адаптації туризму до кризових умов успішно реалізуються через розробку комплексного інтегрованого продукту «**Ягорлицький ключ**». Цей проєкт об'єднує декілька концептуальних напрямів:

- **Етно-гастротур «Ягорлицька веселка».** Базується на поліетнічній спадщині долини річки Ягорлик, де історично співіснують українська, молдавська та чеська громади. Тур пропонує знайомство з традиційною обрядовістю та кулінарією цих народів, що забезпечує збут крафтових продуктів бджільництва, виноробства та сироваріння.
- **Екотур «Ягорлицький лісостеп».** Спрямований на активний відпочинок у природному середовищі (пішохідні маршрути, аматорське рибальство), що відповідає еколого-гуманістичним засадам зеленого туризму.
- **Інтелектуально-освітній тур «Повернення із забуття».** Присвячений популяризації спадщини видатного мецената та громадського діяча Євгена Чикаленка. Маршрут поєднує відвідування села Перешори та села Мардарівка, де встановлено пам'ятник меценату[52].

Висновки до розділу 1

Здійснено комплексний теоретико-методологічний аналіз сутності, еволюції та інституційних засад функціонування сільського зеленого та гастрономічного туризму. Узагальнення наукових підходів та нормативно-правових стандартів, зокрема методології Всесвітньої туристичної організації дало змогу визначити сільський туризм не просто як окремий сегмент ринку рекреаційних послуг, а як складну багатокomпонентну соціально-економічну систему, що інтегрує аграрне виробництво, екологічну відповідальність та рекреаційну діяльність. Було доведено, що чітке просторово-демографічне розмежування дестинацій, зокрема встановлений міжнародний ліміт у 15 000 мешканців для сільських населених пунктів, є надійним інструментом для таргетованого спрямування фінансової та інституційної підтримки на розвиток периферійних і вразливих громад. Крім того, теоретичний аналіз виявив суттєві функціональні відмінності між цільовими дефініціями: якщо агротуризм завжди базується на оренді помешкання безпосередньо в межах діючого селянського або фермерського господарства й залученні гостя до сільськогосподарського укладу, то зелений туризм тяжіє до екологічно відповідальних подорожей до місцевостей із високою природною цінністю з метою захисту природного та історико-культурного спадку. Дослідження світової практики продемонструвало різноманітність та високу адаптивність національних моделей розвитку сільської рекреації. Італійська модель «Agriturismo» засвідчила високу ефективність нормативного закріплення обов'язковості доповнювального характеру туристичних доходів відносно базової аграрної діяльності, що стимулює фермерів інвестувати у якість власної продукції та зберігати земельний фонд. Французька модель продемонструвала важливість системної державної сертифікації житлового та поєднання високого рівня комфорту з автентичним культурним досвідом,

тоді як американський підхід акцентує на комерціалізації «розважального фермерства», створенні агропарків та масштабних тематичних івентів. Особливу цінність для розробки антикризових стратегій має європейський досвід впровадження «розсіяних готелів», який дозволяє ефективно ревіталізувати депресивні чи закинуті історичні поселення без надмірних готельних інвестицій та екологічної шкоди, перетворюючи вулиці села на коридори, а площі – на спільне лобі для природної інтеграції мандрівників у повсякденне життя громади. Японська модель, своєю чергою, підтвердила можливість використання передових цифрових рішень та спеціалізованих платформ для усунення мовних і технологічних бар'єрів для мікротовиробників у глибинці, перетворюючи гастрономічний туризм на інструмент соціальної інклюзії, боротьби зі старінням населення та депопуляцією провінцій. У контексті дослідження гастрономічного туризму встановлено, що сучасний науковий дискурс розглядає кулінарну подорож не просто як процес споживання їжі, а як багатомірний соціокультурний феномен, що нерозривно пов'язує культурну ідентичність із сенсорним досвідом. Застосування концепцій «смакового ландшафту», «геогастрономії» та «терруару» підкреслило взаємозв'язок між географічними, кліматичними, ґрунтовими характеристиками дестинації та накопиченим поколіннями людським капіталом у вигляді традиційних знань і локальних технологій обробки. Спираючись на теоретичну класифікаційну модель М. Хола та Л. Шарплз, було обґрунтовано, що залучення туристів із високим та помірним рівнем зацікавленості у їжі виступає потужним чинником подолання системних криз у віддалених регіонах. Гастрономічний сектор здатний генерувати колосальний мультиплікативний ефект для суміжних сфер, забезпечуючи створення коротких ланцюжків доданої вартості, диверсифікацію джерел прибутку селян та пряму реалізацію екологічно чистої сировини кінцевому споживачу без посередників. Важливе значення у контексті сталого розвитку мають інституційні механізми захисту кулінарного надбання. У межах Європейського Союзу фундаментальним

інструментом капіталізації локальної спадщини виступає нормативно закріплена система географічних зазначень, яка диференціює продукти за трьома рівнями якості: PDO (захищене найменування місця походження), PGI (захищене географічне зазначення) та TSG (гарантована традиційна спеціальність). Світовий досвід проектування еногастрономічних маршрутів переконливо доводить, що інтеграція товарів із захищеним походженням у ландшафтні ланцюжки дозволяє зберегти традиційні методи господарювання та сформувати стійкий регіональний бренд. З урахуванням міжнародних практик детально розглянуто вектор розвитку та специфіку вітчизняного інституційного поля. Запуск масштабних міжнародних проєктів заклав передумови для європейської інтеграції українського ринку через офіційну реєстрацію перших національних брендів із захищеним статусом та розгортання еногастрономічних мереж. Встановимо, що сучасний етап функціонування сільського зеленого туризму в Україні характеризується фрагментарністю нормативного регулювання та наявністю правових колізій, які стримують системну комерціалізацію рекреаційних активів. Впровадження стандарту ДСТУ 9105:2021 та його класифікаційної системи «квіток» стало вагомим кроком до уніфікації вимог до засобів розміщення. Водночас було обґрунтовано, що остаточне виведення галузі з тіньового сектору та стимулювання самозайнятості населення можливе лише за умови ухвалення профільного Законопроєкту № 5206 «Про сільський та сільський зелений туризм». Це дозволить законодавчо закріпити право власників особистих селянських господарств (ОСГ) на надання рекреаційних послуг без обов'язкової реєстрації як суб'єктів підприємницької діяльності, чітко розмежувати поняття сільського і сільського зеленого туризму та покласти на господарів обґрунтовані екологічні зобов'язання щодо охорони довкілля.

Вітчизняний досвід розвитку рекреаційної діяльності в умовах воєнного стану доводить, що сільський зелений та гастрономічний туризм є критично важливими інструментами соціально-економічного виживання громад. Впровадження національного стандарту ДСТУ 9105:2021 у

поєднанні з критеріями сталого розвитку UN Tourism створює надійну методологічну платформу для Куяльницької громади, дозволяючи перетворити наявні аграрні, історичні та етнічні ресурси на інструмент економічного відродження та соціальної згуртованості в період повоєнного відновлення.

РОЗДІЛ 2

АНАЛІЗ ПОТЕНЦІАЛУ ТА СУЧАСНОГО СТАНУ СІЛЬСЬКОГО ЗЕЛЕНОГО ТА ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В КУЯЛЬНИЦЬКІЙ СІЛЬСЬКІЙ РАДІ ПОДІЛЬСЬКОГО РАЙОНУ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ

2.1. Соціально-економічна характеристика та стан інфраструктури Куяльницької громади

Куяльницька сільська рада Подільського району Одеської області була утворена 24 липня 2017 року шляхом добровільного об'єднання 18 сільських рад, громада стала однією з найбільших за площею та управлінським потенціалом в Одеській області (див. Додаток Б).

Громада займає площу 916,15 км², що дорівнює 2,75% від загальної території всієї Одеської області. Такі просторові масштаби створюють дуалістичну ситуацію. З одного боку, вони відкривають значні можливості для інтенсивного розвитку сільського господарства, рекреації та розміщення промислових об'єктів, з іншого формують суттєві виклики для управління розгалуженою комунальною інфраструктурою, забезпечення доступу до публічних послуг та підтримки транспортної зв'язності. Адміністративним центром громади визначено село Куяльник, навколо якого історично та логістично консолідована управлінська вертикаль. До складу громади входять 58 населених пунктів, серед яких 56 сіл та 2 селища, що робить її однією з найбільш багатонаселених за кількістю одиниць сільських громад регіону. Для забезпечення ефективного управління та наближення адміністративних послуг до населення, територія громади концептуально поділена на 15 старостинських округів[16].

Таблиця 2.1

**Соціально-економічний та демографічний профіль Куяльницької
громади (2020–2026 рр.)**

Соціально-економічний показник	Статистичне значення / Динаміка	Аналітична інтерпретація та системний вплив на туризм
Чисельність наявного населення	2020 р.: 21 980 осіб Проміжний облік: 21 683 особи 2025–2026 рр.: 19 263 особи	Загальне демографічне скорочення за аналізований період становить -12,36%. Головними чинниками є природне убуття та міграційний відтік.
Частка працездатного населення (18–59 років)	55% – 60% від загальної чисельності. В абсолютному вимірі кількість працездатних мешканців скоротилася з 9,6 тис. осіб (2022 р.) до менш ніж 9,3 тис. осіб (2024–2026 рр.).	Зменшення кількості працездатного населення безпосередньо обмежує кадровий потенціал громади для розвитку нових галузей.
Коефіцієнт демографічного навантаження	560 осіб похилого віку на 1000 працездатних.	Високий рівень старіння сільського населення створює значний тиск на соціальну сферу та критично обмежує кадровий резерв для обслуговування рекреаційної інфраструктури.
Динаміка міграційних процесів	Стабільне негативне сальдо міграції.	Характеризується «вимиванням» молодшої робочої сили віком 18–35 років через брак кваліфікованих та високооплачуваних робочих місць на території сіл.
Структура підприємництва	Аграрно-домінантна структура: 82 сільськогосподарські підприємства різних форм	Монопрофільність економіки. Основна спеціалізація – вирощування зернових,

	власності.	олійних та нішевих культур, що суттєво обмежує диверсифікацію доходів громади.
Стан малого та середнього підприємництва (МСП)	Критично низька частка МСП у сфері послуг.	Брак суб'єктів підприємництва, орієнтованих на рекреацію та обслуговування туристів. Найбільшим бар'єром визнано низьку підприємницьку ініціативу селян (35,7%).
Загальний інвестиційний та відновлювальний бюджет	1 022,5 млн грн (загальний портфель інвестиційних проєктів).	Базується переважно на залученні державних та міжнародних донорських коштів (програми ПРООН, уряди Японії, Швеції).
Власний місцевий бюджет (без урахування трансфертів)	Близько 3,6 млн грн вільного ресурсу розвитку на рік.	Вкрай обмежені фінансові можливості громади самостійно фінансувати капітальні інфраструктурні об'єкти без залучення зовнішніх інвесторів або грантів.

Розроблено автором на основі джерел [22, 23, 63]

Емпіричний аналіз соціо-економічних показників Куяльницької громади унаочнює наявність глибокої системної кризи сільського господарства традиційного типу. Стрімке скорочення демографічного потенціалу (на 12,36% за шість років) та високе навантаження непрацездатним населенням (560 осіб похилого віку на 1000 працездатних) створюють загрозу повної втрати кадрового капіталу в середньостроковій перспективі.

Через територію СТГ проходять стратегічно важливі автошляхи міжнародного та регіонального значення (див. Додаток В), зокрема М-13 «Кропивницький – Платонове» та Р-33 «Великомихайлівка – Турбів – Гайсин». Громада також має вихід до двох автомобільних доріг територіального значення та розгалуженої залізничної мережі, що є критично

важливим фактором для транспортування великотоннажної аграрної продукції.

Загальна протяжність доріг на території громади становить понад 1300 км, з яких переважна більшість 985 км – це комунальні автошляхи місцевого значення, а 320 км дороги загального користування. Інвестиції в підтримку цієї мережі є критичним фактором інституційного виживання громади[16].

Вектор на розбудову міжнародних зв'язків залишається одним із ключових пріоритетів для Куяльницької сільської громади. Місцева влада постійно шукає нові формати взаємодії із закордонними муніципалітетами та глобальними фондами. Наприклад, у 2021 році успішно фінішувала ініціатива зі створення сучасного ЦНАПу за підтримки програми «U-LEAD з Європою». Розподіл обов'язків виявився максимально ефективним. Громада власним коштом придбала необхідну будівлю. Натомість європейські партнери взяли на себе повне матеріально-технічне забезпечення установи, включно з меблями та технікою.

Наступний рік вимагав іншого підходу, тож фокус очікувано змістився на безпековий фактор. Співпраця з французькими благодійниками з АСТЕД дозволила закрити одразу дві критичні потреби: три місцеві школи отримали належно облаштовані укриття, а по всій території громади змонтували надійну систему оповіщення населення.

Доволі насиченим на партнерства видався 2023 рік. Куяльницька громада долучилася до міжнародної ініціативи «NEXT Black Sea Basin Programme». Робота велася в межах проєкту «Co-Resilience - Cooperation for wildfires community resilience capacity building and early warning in the Black Sea Basin». Практичним здобутком цієї грантової історії стало відкриття локального пожежного осередку в селі Нестоїта. Більше того, саме завдяки цій програмі вдалося знайти місто-побратим за океаном – американський Берлінгтон (штат Вермонт).

Матеріальне посилення пожежної безпеки продовжилося і в грудні того ж року. Цього разу комунікація через платформу Cities 4 Cities допомогла

залучити донорську підтримку з Німеччини. Муніципалітет міста Зіндельфінген безкоштовно передав місцевим рятувальним командам два спеціалізовані автомобілі[23].

Демографічна картина Куяльницької громади загалом нагадує типові тенденції українського села. Офіційні бази даних показують цифри від 19 263 до 21 683 мешканців. Такий помітний розкид у статистиці має логічне пояснення. Насамперед, впливає постійний рух людей: сільська місцевість стала прихистком для багатьох вимушених переселенців (ВПО). Крім того, традиційно дається взнаки розрив між офіційною реєстрацією та реальним місцем проживання.

Окремо варто поглянути на структуру зайнятості, яка виглядає доволі оптимістично. Економічну активність зберігає 13 681 особа. Для сільської території це справді високий відсоток робочих рук. Відповідно, працездатні жителі здатні самостійно утримувати місцеву соціальну інфраструктуру та забезпечувати стабільний внутрішній ринок. Звичне землеробство вже давно не єдина ніша для роботи. Жителі громади поступово переходять до переробного виробництва. Місцеві кадри навіть освоюють такі сучасні напрями, як відновлювана енергетика.

Агросектор Куяльницької громади представлений широкою мережею з 82 підприємств. Організаційно вони максимально різні – від потужних агрохолдингів, що оперують тисячами гектарів, до невеликих середніх фермерських господарств. У виробництві домінує чітка спеціалізація. Місцеві аграрії зосередилися на вирощуванні культур, орієнтованих переважно на зовнішні ринки. Флагманами тут виступають традиційні для регіону соняшник та кукурудза, а також озимі пшениця та ячмінь. Фактично, саме цей рослинницький сегмент задає ритм економіці території[16].

2.2. Ресурсна база для розвитку сільського зеленого та гастрономічного туризму

Фізико-географічне розташування на схилах Подільської височини визначає унікальний природний потенціал Куяльницької громади. Місцевий рельєф вирізняється надзвичайною мальовничістю завдяки глибокому розчленуванню балками, ярами та річковими долинами, які поєднують скелясті урвища з пологими терасами. Така геоморфологічна структура створює виняткові панорамні краєвиди, що за своєю естетикою нагадують передгір'я. Важливим елементом природного багатства є великі лісові масиви площею близько 10 тисяч гектарів, які в поєднанні з розгалуженою мережею ярів утворюють цінні екотони та забезпечують високий рівень біорізноманіття.

Гідрографічна мережа громади є надзвичайно розгалуженою і охоплює 537 гектарів водних ресурсів, до складу яких входять шість річок загальною протяжністю майже 100 кілометрів. Ключовими водними артеріями, що протікають через населені пункти громади, є річка Тростянець, у долині якої лежить село Нестоїта, та річка Ягорлик, що забезпечує водою долину села Коси. Найбільшою водною системою регіону є річка Великий Куяльник, що бере початок на південно-східних схилах Подільської височини. Загальна довжина цієї річки становить 150 кілометрів, а її басейн простягається через Подільський та Березівський райони, приймаючи води приблизно 40 малих річок і струмків загальною протяжністю 280 кілометрів.

Незважаючи на потужний природний потенціал, екологічний стан водних ресурсів громади викликає занепокоєння через антропогенний тиск та кліматичні зміни. Річка Великий Куяльник зазнає катастрофічного обміління та замулення русла, що спричинено неконтрольованим спорудженням штучних перешкод. Станом на сьогодні у басейні річки функціонує близько 135 штучних водойм, загат, дамб та ставків, які суттєво знижують природний

стік води. Додаткової шкоди завдає видобуток піску, глини та ракушняку в несанкціонованих кар'єрах, що руйнує природні водоносні горизонти[53,2].

Історичне минуле земель Куяльницької громади відзначається глибиною та етнічною неоднорідністю, що сформувало багат шаровий соціокультурний простір. Археологічні дослідження фіксують присутність на цих територіях пам'яток палеоліту, а також трипільської, бронзової та черняхівської культур, що свідчить про безперервність процесів державотворення та освоєння краю протягом тисячоліть. Сучасна мережа поселень почала формуватися переважно у першій половині та всередині XVIII століття в ході складних міграційних процесів та колонізації лісостепової зони. Етнічний склад населення громади історично складався як багатонаціональний. Сьогодні тут проживають представники понад 55 національностей та народностей. Провідне місце в етнічній структурі займають українці, які становлять 68% населення. Другою за чисельністю етнічною групою є молдовани, частка яких сягає 26%. Молдовське населення компактно проживає в кількох великих селах, зокрема в селі Липецьке, заснованому у 1745 році. Також помітний історичний слід залишили німці-колоністи, які заснували вівчарські господарства, частина села Коси досі має історичну назву Кошари, та валахи. Етнічна взаємодія призвела до утворення унікального соціокультурного сплаву, що відобразився в архітектурі житла, побутових звичаях, народному мистецтві та кулінарії[30].

Територія громади характеризується також значною кількістю архітектурних та історичних пам'яток, деякі з них представлені у табл.2.2.

Таблиця 2.2

Історико-архітектурні пам'ятки на території громади

Історико-архітектурна пам'ятка	Локація	Історичний період	Сучасний стан та значення для туризму
Храм Успіння Пресвятої Богородиці	с. Нестоїта	Заснований 1748 р., кам'яний 1833 р.	Зруйнований у 1935 р., повністю відбудований у 2000-х за первинним проєктом

Свято-Покровська церква	с. Качурівка	Початок XVIII століття	Автентична споруда, побудована з додаванням курячих яєць у розчин
Маєток пана Маслинського	с. Вишневе	XIX століття	Будівля у формі хреста з вежею та флюгером, збудована поміщиком Унтиловим
Надгробні козацькі плити	с. Стара Кульна	XVI – XVII століття	Християнські поховання з висіченими хрестами, пам'ятка козацької доби
Конюшні станції Борщі	ст. Борщі	Друга половина XIX століття	Колишні племінні конюшні, згодом дитячий будинок та школа-інтернат
Пам'ятник Мефодію Колісниченку	с. Коси	Відкритий у 2022 році	Скульптура цехмайстру та засновнику єдиної на півдні школи лірників

Проведена інвентаризація об'єктів культурної спадщини свідчить про наявність значного історичного ресурсу, який наразі перебуває в пасивному стані й не генерує економічної вигоди для громади. Ключова науково-практична проблема полягає в незадовільному стані збереження та відсутності інфраструктурного доступу до унікальних об'єктів, таких як маєток у Вишневому або козацькі надгробні плити в Старій Кульні.

Кожен великий населений пункт громади володіє власним історичним наративом та матеріальною спадщиною. Село Нестоїта засноване в 1723 році на річці Тростянець. Походження назви села пояснюється кількома легендами. Одна з них пов'язує назву з пересильним пунктом для кріпаків, де люди «довго не стояли», інша із застереженням для чумаків, які зупинялися в тутешніх густих лісах, де промишляли розбійники «тут довго не стояти». Головною архітектурною домінантою села є храм Успіння Пресвятої Богородиці. Перший дерев'яний храм під очеретом існував з 1748 по 1818 роки. Новий кам'яний храм звели у 1833 році, проте його зруйнували більшовики в 1935 році. На початку 2000-х років громада власними зусиллями відбудувала храм за оригінальним проєктом. Поруч встановлено унікальний 10-тонний гранітний хрест ручної[31].

Село Коси Село відоме як єдиний на півдні України осередок школи лірників. Тут працював видатний майстер колісної ліри Мефодій Колісниченко, на честь якого у 2022 році встановлено скульптуру. У місцевому Будинку культури, побудованому на місці зруйнованої в 1970-х роках кам'яної Покровської церкви функціонує краєзнавча музейна кімната. Вона містить багату етнографічну колекцію (знаряддя праці, ткацький верстат, колекція вишивок народної майстрині Тіни Накул) та окрему залу, присвячену цеху колісних лірників[35].

Географічне положення Куяльницької громади на стику лісостепової Подільської височини та причорноморських степів визначило специфіку її кулінарних традицій. У гастрономічному плані Одеська область чітко диференціюється на південну бессарабську та північну подільську зони. Якщо Бессарабія орієнтована на балканські традиції з акцентом на вівчарство, виготовлення бринзи, м'ясних делікатесів на грилі та використання гострих спецій, то кулінарна культура Північної Одещини є невід'ємною складовою класичного Поділля. Провідні гастрономічні експерти визначають Поділля як історичний епіцентр формування традиційної української кухні.

В табл.2.3 порівняно Куяльницьку громаду з Доброславською та Тарутинською, які мають значну присутність на туристичному ринку Одеської області.

Таблиця 2.3

Порівняльний аналіз туристичного розвитку громад Одеської області

Параметр порівняння	Куяльницька громада (Подільський район)	Доброславська громада (Одеський район)	Тарутинська громада (Болградський район)
Якірний туристичний продукт	Благодійний гастрофестиваль «Пан Борщ», історико-	Мережа тематичних парків («Японський сад», «Дубай-парк», «Тракія»,	Етнографічний комплекс «Фрумушика-Nova»:

	літературна спадщина (Є. Чикаленко, школа лірників).	«Прованс»), зафіксованих національних рекордів.	17	найбільша в Європі вівчарська ферма, скансен бессарабського села, виноробство.
Локація та транспортна доступність	Віддалена аграрна зона (202 км від Одеси). Пряма доступність через залізничну станцію Подільськ (5 км) та автошлях Р-33.	Приміська прибережна зона (50 км від Одеси). Висока інтенсивність транспортних потоків, ідеальна доступність.		Периферійна степова зона (210 км від Одеси). Транспортна доступність ускладнена низькою якістю ґрунтових доріг на під'їзді.
Стан рекреаційної інфраструктури	Перебуває на початковій стадії. Колективні засоби розміщення відсутні. Розвиваються поодинокі зелені садиби без сертифікації.	Високорозвинений. Наявна мережа кав'ярень, ресторанів, облаштованих зон відпочинку, високий рівень безпеки та паркової навігації.		Автономний туристичний кластер. Наявні комфортабельні котеджі, етно-корчма, конференц-зал, басейни, міні-зоопарк.
Брендинг території та маркетинг	Формується навколо подільської кулінарної ідентичності та меценатства Чикаленка. Брак системного територіального брендингу.	Сформований успішний бренд «Доброслав перлінка Одещини». Потужне просування через туроператорів та соціальні медіа.		Міжнародно впізнаваний бренд сільського та зеленого екотуризму Бессарабії. Професійний цифровий маркетинг.
Цифрова присутність	Обмежена офіційними інформаційними ресурсами сільської ради. Спеціалізовані	Висока. Інтерактивні карти парків, віртуальні екскурсії, активні спільноти в соціальних		Власний багатомовний веб-портал, інтеграція у глобальні системи онлайн-

	туристичні сайти відсутні.	мережах.	бронювання житла.
Основні джерела фінансування	Місцевий бюджет, План відновлення за підтримки ПРООН та фінансування уряду Японії.	Власні бюджетні надходження, залучення приватних інвестицій та обласних програм розвитку туризму.	Приватний капітал родини Паларієвих, залучення грантів міжнародного співробітництва.

Розроблено автором на основі джерел[10,65,15]

Порівняльний аналіз трьох громад демонструє різні моделі капіталізації туристичного потенціалу. Доброславська громада успішно конвертує свою приміську локацію у потік вихідного дня через муніципальні паркові зони, а периферійна Тарутинська нівелює логістичні недоліки завдяки потужному приватному кластеру («Фрумушика-Nova»). На їхньому тлі Куяльницька громада володіє глибоким етнокультурним ресурсом та хорошою залізничною логістикою, проте залишається аутсайдером через критичну відсутність інфраструктури гостинності (засобів розміщення та харчування) і слабкий маркетинг. Головна точка росту для Куяльника використати поточне донорське фінансування не просто для точкових фестивалів, а для стимулювання місцевого МСП (зелених садиб) та створення цифрових інструментів, що дозволить трансформувати транзитний статус Подільського залізничного вузла на повноцінну дестинацію.

Найбільш успішним прикладом використання гастрономічної спадщини Куяльницької громади є заснування та регулярне проведення масштабного благодійного фестивалю «Пан Борщ». Захід, що вже став традиційним брендом громади, проходить у селі Коси. Фестиваль організують у двох основних часових та тематичних форматах.

Осінній формат проходить наприкінці вересня та приурочений до Дня захисників і захисниць України та Дня українського козацтва. Цей захід має виражену благодійну спрямованість[15].

Літній формат проводиться наприкінці червня до Дня Конституції України) у формі масштабного кулінарного марафону, під час якого естафета приготування борщу передається від одного старостинського округу до іншого, що сприяє консолідації та змагальності всередині громади[52].

Локацією для фестивалю виступає центральний стадіон села Коси та мальовнича долина місцевого ставка, де розгортаються численні ярмаркові майданчики. Головною atrakцією є презентація 15 унікальних рецептів борщу, виготовлених за секретами різних сіл громади. Гості мають можливість продегустувати як традиційні подільські білий та червоний борщі, так і неординарні варіації як борщ із рибою, борщ із вишнями, борщ із грушами, з яблуками або з домашніми галушками. Особливою популярністю користується борщ, приготований у гігантському казані безпосередньо головою Куяльницької громади Сергієм Паламарчуком. Фестивальний простір насичений супутніми туристичними послугами. Реалізуються тематичні імбирні пряники з логотипом фестивалю, свіжоспечений хліб, мед та продукти бджільництва від місцевих пасічників, вироби народних майстрів. Святкову атмосферу створюють виступи інструментальних та хорових колективів Центру культури та дозвілля Куяльницької сільської ради, проводяться майстер-класи з традиційних ремесел для дорослих та розважальні програми для дітей. Таким чином, фестиваль «Пан Борщ» трансформує автентичну кулінарну спадщину в сучасний висококонкурентний туристичний продукт, що забезпечує значний соціально-економічний ефект для громади[21].

Унікальним локальним центром аграрного бізнесу є село Коси. Станом на весну 2026 року в цьому населеному пункті у сфері сільського господарства офіційно працюють 12 суб'єктів господарювання, серед яких 8 юридичних осіб та 4 фізичні особи-підприємці. Згідно табл.2.4 сумарний фінансовий виторг підприємств села Коси за 2025 рік становив 109 641 700 гривень, що свідчить про високу концентрацію капіталу в аграрному секторі

та платоспроможність місцевих виробників, здатних виступати спонсорами чи партнерами рекреаційних ініціатив.

Таблиця 2.4

Фінансова звітність агропідприємств в с. Коси

Назва суб'єкта господарювання в с. Коси	Організаційно-правова форма	Виторг за 2025 рік (грн)	Потенціал для інтеграції в туристичну інфраструктуру
ТОВ «КОСІВСЬКЕ»	Товариство з обмеженою відповідальністю	35 566 000	Фінансування інфраструктурних проєктів, агротуризм
ФГ «АГРОПІВДЕНЬ ПЛЮС»	Фермерське господарство	24 254 300	Постачання зернових та технічних культур, екскурсії на виробництво
СФГ «ЕМАНУІЛ»	Селянське (фермерське) господарство	22 352 000	Вирощування екологічної сировини для гастротурів
СФГ Перлея М. Д.	Селянське (фермерське) господарство	13 254 200	Постачання молочних та м'ясних продуктів для зелених садіб
ФГ «ІМПЕРІЯ НАКУЛ»	Фермерське господарство	12 954 400	Організація дегустаційних локацій, бджільництво та садівництво

Розроблено автором на основі [45,56,48,49,50]

Аналіз фінансових показників провідних суб'єктів господарювання села Коси свідчить про високий ступінь концентрації капіталу в аграрному секторі громади, де сукупний виторг лише п'яти підприємств перевищує 109 млн грн на рік. З погляду фінансового менеджменту дестинацій, це спростовує тезу про повну відсутність внутрішнього інвестиційного ресурсу в громаді.

Замість пасивного очікування зовнішніх інвесторів, органи місцевого самоврядування мають застосувати механізм державно-приватного партнерства (ДПП). Такі прибуткові підприємства, як ТОВ «Косівське» або ФГ «Агropівдень Плюс», спроможні виступити співінвесторами для капітального оновлення доріг та благоустрою туристичних зон у селі.

Водночас дрібніші фермерські господарства (СФГ Перлея, ФГ «Імперія Накул») можуть бути інтегровані в туристичний ланцюг як сертифіковані В2В-постачальники екологічно чистого м'яса, меду та молока для зелених садиб, що гарантує їм стабільний збут за вигідними роздрібними цінами.

Згідно інвестиційного паспорта Куяльницької територіальної громади [63] було виділено ключові проєкти, які мають пряме відношення до розбудови локального сільського зеленого та гастрономічного туризму.

Будівництво равликової ферми в селі Коси пропонує створення перспективного об'єкта гастрономічного туризму. Локацію обрано завдяки наявності необхідних природних ресурсів та сприятливих умов для вирощування сухопутних равликів, під що вже є готова земельна ділянка. Продукція ферми орієнтована на сектор високої гастрономії та ресторанного бізнесу, оскільки ці равлики відомі своєю соковитою та ніжною текстурою, що робить їх популярними серед гурманів по всьому світу. Інтеграція такої локації у туристичні дегустаційні маршрути дозволить залучити поціновувачів страв, які традиційно є візитівкою французької та італійської кухонь. Орієнтовна вартість реалізації цієї інвестиційної пропозиції становить 238 096 євро.

Будівництво міні-пивоварні в селі Гонората є класичним прикладом розвитку крафтового гастротуризму, що передбачає запуск локального виробництва пива у селі Гонората. Для розгортання потужностей пропонується капітальна будівля комунальної власності громади загальною площею 307 кв. м, де передбачено зони для зберігання хмелю та ячменю, причому громада має потенціал для самостійного вирощування ячмінного хмелю. Головною цінністю об'єкта для сільського рекреаційного туризму є можливість облаштування відпочинкової зони як безпосередньо в приміщенні, так і на свіжому повітрі, що перетворює броварню на повноцінний екскурсійно-дегустаційний комплекс для мандрівників. Орієнтовна вартість проєкту складає 150 000 євро.

Створення реабілітаційно-оздоровчого комплексу в селі спрямоване на розгортання екологічного та відпочинкового зелено-туристичного осередку на базі колишнього піонерського табору в селі Гонората Подільського району. Завдяки бездоганному природному розташуванню біля невеликого озера та лісу, локація має потужний рекреаційний потенціал. Інвесторам надається земельна ділянка та майновий комплекс із будівлями, що потребують реконструкції. На цій базі планується зведення готелю, реабілітаційного комплексу та сучасної зони відпочинку на свіжому повітрі. Орієнтовна вартість цього масштабного об'єкта зеленого туризму становить 1 666 667 євро.

Будівництво мінізаводу із переробки молочної продукції у селі Гонората. Проект створення локального молокопереробного підприємства у селі Гонората закладає міцний фундамент для крафтового гастрономічного туризму (зокрема, виробництва автентичних сирів). На ділянці площею 0,8 га, яка знаходиться за 50 метрів від трансформаторної підстанції та водомережі, планується розв'язати критичну проблему ланцюга постачання агропродукції в громаді. Завод забезпечить ефективну переробку молока, зібраного у місцевого населення, захищаючи еко-виробників від ризикованих умов та занижених цін оптових покупців з інших областей, що дозволить постачати свіжі високоякісні молочні продукти до туристичних об'єктів та ресторанів. Орієнтовна вартість інвестицій 357 143 євро.

Зелені сади громади: вирощування лохини. Ця інвестиційна пропозиція створює матеріальну базу для розвитку агротуризму (ягідних еко-турів у форматі «pick-your-own») через закладення садів лохини на території Куяльницької сільської ради. Громада володіє наявними вільними земельними ділянками для садівництва, а також характеризується сприятливим помірно-континентальним кліматом і надзвичайно родючими ґрунтами, які багаті на необхідні для росту ягід мінерали й органічні речовини. Така плантація може стати чудовою екологічною локацією для відвідування туристами з можливістю власноручного збору та дегустації

екологічно чистої продукції, а вартість впровадження проекту оцінюється у 100 000 євро.

Будівництво заводу з виробництва соків та консервації в селі Глибочок. Важливим інфраструктурним елементом гастрономічного сектору є створення підприємства з переробки плодово-овочевої продукції у селі Глибочок. Інвестиційний майданчик площею 2 га вже має асфальтоване покриття та знаходиться у безпосередній близькості до ліній електропередачі (5–7 м) і водопостачання (10–15 м). Поява такого заводу покликана вирішити гостру проблему відсутності переробних підприємств у Подільському районі, через яку місцеві господарства втрачають прибутковість на складній логістиці, та дозволить випускати лінійку фірмових натуральних соків і консервації під брендом Куяльницької громади. Орієнтовна вартість 714 286 євро.

Будівництво теплиць для вирощування овочів. Проект створення сучасного високорентабельного тепличного комплексу орієнтований на цілорічне забезпечення регіонального ринку свіжою продукцією. Сприятливий клімат та родючі ґрунти громади створюють ідеальні умови для стабільного вирощування широкого асортименту культур, серед яких пропонуються томати, огірки та свіжа зелень (салат, кріп, петрушка). Завдяки застосуванню передових комп'ютеризованих систем управління крапельним зрошенням та сучасних технологій вирощування саджанців, підприємство здатне забезпечити бездоганні стандарти якості еко-продуктів для місцевих закладів гостинності та ресторанного бізнесу. Орієнтовна вартість проекту 200 000 євро.

2.3. SWOT - аналіз розвитку цільових видів туризму в громаді

Демографічний потенціал Куяльницької громади демонструє певну варіативність залежно від методик обліку. За однією з метрик, загальне населення громади оцінюється у 19 263 осіб. З цього числа близько 13 681 особа належить до категорії економічно активного населення, що забезпечує громаду достатнім обсягом внутрішніх трудових ресурсів для сервісної та туристичної сфер. Економічний профіль громади базується на потужному аграрному секторі. Тут діють 82 сільськогосподарські підприємства різних форм власності, які спеціалізуються на вирощуванні зернових та олійних культур, зокрема пшениці, ячменю, кукурудзи та соняшнику. Загальний валовий внутрішній продукт (ВВП) громади складає значні 2487,4 млн грн, що свідчить про високу фінансову спроможність муніципалітету та потенційну наявність вільних ресурсів для інвестування в інфраструктуру[16].

Останніми роками громада активно диверсифікує свою економіку за рахунок інноваційних та екологічно орієнтованих проєктів.

- Будівництво сучасного олійно-екстракційного заводу переробною потужністю до 1300 тонн на добу, що сприятиме глибокій переробці сировини.
- Розвиток нішевого тваринництва, зокрема планування та створення сучасних перепелиних і равликкових ферм, які безпосередньо інтегруються в програми агротуризму.
- Впровадження концепції «Органічна долина Куяльник», кластера повноциклового органічного сільськогосподарського виробництва з вираженою експортною орієнтацією.
- Розгортання індустріального парку «Р-33» у селищі Борщі на базі промислового комплексу підприємства «Південтехгаз». Парк площею

10 га розрахований на створення до 5000 робочих місць із загальним інвестиційним бюджетом понад 531 млн грн. Промислова ділянка забезпечена високим та трьома артезіанськими свердловинами безпосередньо на території.

Куяльницька громада володіє винятково вигідним транспортно-географічним положенням, що робить її легкодоступною як для внутрішніх, так і для міжнародних туристичних потоків. Показники транспортної віддаленості від адміністративного центру громади до ключових транзитних та урбаністичних вузлів вказані в табл. 2.5

Таблиця 2.5

Логістична віддаленість Куяльницької громади від основних центрів

Логістичний об'єкт	Відстань (км)	Значення для громади
Кордон з Європейським Союзом	203	Полегшення прямих експортних операцій, стимулювання транскордонного співробітництва та залучення європейських інвестицій.
м. Київ	427	Забезпечення стабільного зв'язку із центральними органами виконавчої влади та вихід на ключові національні ринки споживання.
м. Одеса	202	Безперешкодний доступ до регіональних адміністративних, фінансових та академічних ресурсів, медичних центрів третинного рівня.
Морський торговельний порт Одеса	204	Головний логістичний шлях експорту українських зернових та олійних культур на глобальні ринки.
Морський порт Чорноморськ	214	Альтернативний вузол морського експорту, що дозволяє диверсифікувати логістичні ризики.
Морський порт Південний	225	Розширення транспортної варіативності для місцевої та релокованої промисловості.
Аеропорт Одеса	206	Потенційний пасажирський та вантажний хаб (у перспективі після відновлення авіасполучення).
Залізнична станція Подільськ	5	Ключовий інфраструктурний вузол для формування вантажних потягів, забезпечення роботи елеваторів.
Залізнична станція Балта	32	Резервний залізничний вузол для північної частини громади.

Розроблено на основі джерела:[16]

Просторовий аналіз логістичного каркаса Куяльницької громади виявляє дію «ефекту просторової периферійності». Значна віддаленість від

ключових міських ринків збуту рекреаційних послуг (Одеса – 202 км, Київ – 427 км) робить громаду вразливою для організації короткострокових турів вихідного дня за допомогою автомобільного транспорту через значні витрати мандрівників на паливо та амортизацію. Проте, близькість до залізничної станції Подільськ (всього 5 км) докорінно змінює логістичні умови. Залізничний вокзал Подільська функціонує як надійний швидкісний транспортний міст, що зв'язує громаду з найбільшими мегаполісами України.

Для визначення внутрішніх спроможностей та зовнішніх загроз рекреаційного сектору Куяльницької громади автором розроблено табл.2.6, аналітичну SWOT-матрицю з обґрунтуванням кожної позиції.

Таблиця 2.6

SWOT-аналіз видів туризму в межах Куяльницької сільської ради

Сильні сторони	Слабкі сторони
<p>S1. Наявність унікальних культурно-історичних магнітів. Батьківщина Є. Чикаленка у Перешорах , автентична школа лірників у Косах , куранти 1937 року у Нестоїті.</p> <p>S2. Яскрава подієво-гастрономічна ідентичність. Успішний досвід проведення благодійного фестивалю «Пан Борщ» та наявність унікального рецепту борщу з карасями.</p> <p>S3. Багатий природно-заповідний фонд. Лісовий заказник «Валекруч-Негай» та розвинена мережа малих річок і ставків.</p> <p>S4. Вигідне транспортно-транзитне розташування. Близькість до великого залізничного хабу Подільськ та вихід на регіональну трасу Р-33.</p>	<p>W1. Незадовільний стан дорожньої інфраструктури. Висока зношеність комунальних доріг громади.</p> <p>W2. Критичний дефіцит засобів розміщення. Відсутність класичних готелів та низька кількість діючих садиб зеленого туризму.</p> <p>W3. Негативна демографічна та кадр динаміка. Скорочення чисельності населення та відтік працездатної молоді.</p> <p>W4. Слабкий рівень діджиталізації та промоції. Відсутність спеціалізованого веб-порталу, інтерактивних карт та фізичної навігації для туристів.</p> <p>W5. Низька підприємницька активність населення. Небажання селян ризикувати капіталом у сфері послуг.</p>
Можливості	Загрози
<p>O1. Залучення донорського фінансування. Розробка проєктів розвитку в рамках Плану відновлення громади за підтримки ПРООН та уряду Японії.</p> <p>O2. Синергія з індустріальним парком «Р-33». Залучення промислових резидентів та використання інфраструктури парку для фінансування соціальних і туристичних ініціатив.</p> <p>O3. Розвиток внутрішнього мікротуризму. Зростання попиту на</p>	<p>T1. Безпекові ризики воєнного стану. Ракетна загроза, логістичні блокади, обмеження на проведення масових заходів.</p> <p>T2. Погіршення економічної ситуації. Зниження реальних доходів населення України, падіння платоспроможного попиту на туристичні послуги.</p> <p>T3. Посилення кадрового голоду. Мобілізаційні процеси, виїзд фахівців за межі регіону.</p> <p>T4. Інвестиційна пасивність бізнесу.</p>

<p>безпечний замський відпочинок вихідного дня серед мешканців великих міст (Одеса, Кропивницький).</p> <p>О4. Державна підтримка самозайнятості. Спрощена система ведення діяльності для власників ОСГ за стандартом ДСТУ 9105:2021 (без реєстрації ФОП).</p>	<p>Страх втрати інвестицій через високу безпекову невизначеність.</p>
---	---

SWOT-аналіз рекреаційного сектору Куяльницької громади виявляє класичний для українських сільських територій конфлікт між високою якістю ресурсного потенціалу (S1–S3) та низьким інституційно-кадровим наповненням (W1–W5). Проте, матриця чітко унаочнює, що зовнішні загрози воєнного стану та падіння реальних доходів населення (T1–T2) парадоксальним чином активізують внутрішні можливості (O3). За умов обмеження виїзду за кордон, мешканці великих промислових міст (Одеса, Кропивницький) формують стійкий та платоспроможний попит на безпечний, екологічно чистий та доступний замський відпочинок. Громада спроможна повністю перекрити слабкість дорожньої мережі (W1) та дефіцит готелів (W2) шляхом стимулювання створення розосередженої мережі зелених садиб на базі ОСГ за стандартом ДСТУ (O4), фінансування яких має здійснюватися через залучення грантових програм уряду Японії та ПРООН (O1).

Висновки до розділу 2

Здійснено комплексний аналіз сучасного стану, ресурсного потенціалу та ключових тенденцій розвитку туристично-рекреаційної інфраструктури Куяльницької територіальної громади Подільського району Одеської області. Проведена інвентаризація та просторовий аналіз географічних, природно-кліматичних та історико-культурних активів підтвердили наявність міцного фундаменту для формування конкурентоспроможного локального продукту у сфері сільського зеленого та гастрономічного туризму. Наявність значних масивів лісових угідь, водних артерій, зокрема річок Ягорлик, суходолу

басейну Південного Бугу, а також унікальних заповідних та урочищних територій створює сприятливі мікрокліматичні умови для організації заміського екологічного відпочинку. Історико-етнографічна спадщина, представлена поєднанням українських, молдовських та польських культурних традицій, що відображені в архітектурі, місцевих промислах та автентичній кухні, виступає додатковим каталізатором для розгортання етнотурів та інтеграції громади до загальнонаціональних туристичних маршрутів.

Важливе місце у структурі дослідження посідає детальна діагностика наявної інфраструктури забезпечення гостинності. Виявлено, що попри високу зацікавленість внутрішніх мандрівників, сектор засобів розміщення та громадського харчування в межах Куяльницької сільської ради перебуває на початковій стадії формування та характеризується високим рівнем фрагментарності. Переважна більшість наявних об'єктів потребує модернізації відповідно до сучасних міжнародних стандартів та сертифікації за національною системою ДСТУ. Сильною стороною є висока концентрація особистих селянських господарств та фермерських підприємств, які готові диверсифікувати свою діяльність через створення крафтових локацій, але стримуючими факторами залишаються низький рівень обізнаності господарів щодо технологій ведення туристичного бізнесу, відсутність консолідованої маркетингової стратегії та обмеженість фінансових ресурсів для стартових інвестицій. Транспортно-логістичний аналіз показав, що близькість до основних залізничних вузлів (станція Подільськ) та проходження регіональних автомобільних трас забезпечують базову доступність дестинації, проте стан внутрішніх доріг між селами громади вимагає суттєвого покращення для організації безперешкодних радіальних екскурсійних маршрутів.

У межах аналізу інвестиційної привабливості громади було детально вивчено та структуровано офіційні проєктні пропозиції, що безпосередньо формують матеріально-технічну базу для еногастрономічного та

агротуризму. Створення равликової ферми у селі Коси та мінізаводу із переробки молочної продукції (із перспективою сироваріння) у селі Гонората визначено як опорні точки для запуску гастрономічних дегустаційних турів, спроможних залучити платоспроможну аудиторію та сформувати унікальне ціннісне замовлення. Проєкти з розбудови міні-пивоварні та великого реабілітаційно-оздоровчого комплексу на базі закинутого рекреаційного об'єкта в селі Гонората мають стати центрами тяжіння для сімейного відпочинку, поєднуючи екологічну рекреацію з крафтовим споживанням. Крім того, закладення плантацій лохини та будівництво заводу з виробництва соків у селі Глибочок закладають передумови для розвитку інноваційного сегменту агротуризму – ягідних та овочевих турів у форматі самостійного збору врожаю, що відповідає сучасним глобальним екологічним трендам.

Застосування методології SWOT-аналізу дозволило системно верифікувати внутрішні чинники та зовнішні впливи на досліджуваний комплекс. До ключових сильних сторін віднесено високу екологічну чистоту території, багаті чорноземи, наявність вільних земельних ділянок комунальної власності з готовими кадастровими номерами під інвестиційні проєкти, а також збережену автентичну гастрономічну спадщину. Головними слабкими сторонами визначено дефіцит кваліфікованих кадрів у сфері гостинності, низький рівень цифровізації локальних туристичних послуг, відсутність єдиного інформаційного порталу громади та слабе маркування туристичних об'єктів. Зовнішні можливості пов'язані із переорієнтацією вітчизняного споживача на внутрішній безпечний туризм, доступністю міжнародних грантових програм для повоєнного відновлення громад та державною політикою підтримки самозайнятості. Водночас виявлено критичні загрози, серед яких загальна макроекономічна нестабільність внаслідок тривалого воєнного стану, міграційні процеси сільського населення, ризики пошкодження інфраструктури та висока конкуренція з боку більш розвинених суміжних дестинацій Одеської області.

РОЗДІЛ 3

РОЗРОБКА ТА ОБҐРУНТУВАННЯ ЗАХОДІВ З РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКОГО ЗЕЛЕНОГО І ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В КУЯЛЬНИЦЬКІЙ ТЕРИТОРІАЛЬНІЙ ГРОМАДІ

3.1. Проєктування регіональних туристичних продуктів і тематичних івентів

Історично сформований економічний фундамент Куяльницької громади глибоко вкорінений у розвиток аграрного сектору, який десятиліттями слугував основним вектором регіонального зростання. Нині ця територія володіє солідним виробничим ресурсом: функціонування вісімдесяти двох підприємств, що працюють у різноманітних організаційно-правових форматах, формує не лише потужну аграрну базу, а й складну мережу економічних взаємозв'язків. У розпорядженні громади знаходиться значний земельний ресурс 72 721 гектар угідь, які за правильного планування стають стратегічним активом для переходу від сировинної моделі до створення продукції з доданою вартістю. Зокрема, масштабна кормова база відкриває перспективні горизонти для запуску інноваційних тваринницьких проєктів, що потребують інтенсивного підходу та сучасних технологій переробки.

Важливим компонентом територіального капіталу є 10 тисячний масив лісових насаджень. Ці території виступають як ключовий рекреаційний ресурс, придатний для розробки оздоровчих та екотуристичних стратегій. Особливу увагу варто приділити гідрологічному потенціалу громади: мережа, що охоплює 537 гектарів водного простору та включає шість річок протяжністю майже сто кілометрів, створює унікальний ландшафтний малюнок. Ця розгалужена система водних артерій є незадіяним драйвером

для формування мережі водних рекреаційних маршрутів, які можуть стати частиною складних туристичних продуктів, поєднуючи активний відпочинок із вивченням локального біорізноманіття.

Сприятливий помірно-континентальний клімат із м'яким зимовим періодом та тривалим, теплим літом забезпечує громаді агрокліматичну перевагу, яку неможливо ігнорувати при плануванні майбутньої спеціалізації. Такий теруар створює оптимальні умови не лише для традиційного вирощування високорентабельних зернових та олійних культур, які вже давно стали експортним стандартом, а й відкриває ніші для вищої культури господарювання. Регіон має потенціал до відродження та модернізації виноградарства, інтенсивного садівництва та розвитку нішевого фермерства, наприклад, органічного виробництва або вирощування крафтових культур. Це дозволить громаді не лише диверсифікувати джерела доходів, а й поступово вийти з-під тиску монокультурного землеробства, створюючи стійкішу та економічно незалежну модель розвитку.

Стратегічний вектор розвитку Куяльницької громади сьогодні чітко сфокусований на залученні капіталу задля забезпечення тривалого економічного підйому та підвищення якості життя місцевих мешканців. Ключовим інструментом цієї трансформації, офіційно закріпленим у «Стратегії розвитку Куяльницької сільської територіальної громади до 2027 року», є розвиток сільського туризму, виділений в окремому «стратегічну ціль 2». В рамках цього напрямку влада ставить перед собою завдання не лише виявити приховані туристичні локації, а й системно нарощувати мережу садиб, готових приймати гостей[42].

Важливу роль у реалізації цієї концепції відіграє парк-пам'ятка садово-паркового мистецтва «Валекруч-Негай». Цей унікальний природний комплекс площею 936 гектарів, що має відповідний охоронний статус згідно з державним кадастром, стає ключовим інфраструктурним центром для проведення тематичних заходів та подій. Завдяки взаємодії аграрних ресурсів, значного природно-заповідного фонду та послідовної підтримки з

боку місцевого самоврядування, громада формує вигідні умови для запуску інвестиційних проєктів, які поєднують гастрономічні традиції з потенціалом зеленого туризму.

Проєктування туристичних продуктів на території Куяльницької громади повинно базуватися на взаємодії трьох ключових елементів:

- екологічної складової
- гастрономічної автентичності
- етнокультурної бази

Проєкт ефективного розвитку туризму в громаді має вигляд кластерної моделі, де кожен бізнес стає важливою ланкою єдиного туристичного ланцюга. Замість конкуренції підприємці об'єднують зусилля, створюючи спільні маршрути.

Найбільш ефективним інструментом запуску туристичного потенціалу є подієвий маркетинг. Тематичні івенти виступають потужними інформаційними приводами, здатними генерувати масові туристичні потоки в стислі терміни. Враховуючи досвід Куяльницької громади з «фестивалем борщу», доцільно спроектувати два основні сезонні івенти.

Перший івент – це запуск еко-гастрономічного фестивалю сиру та вина. Майданчиком для проведення цього заходу доцільно обрати зону парку-пам'ятки «Валекруч-Негай». Концепція полягає в тому, щоб зробити цей фестиваль подією, яка стане головною вітриною для крафтових сироварень та локальних виноробів, дозволяючи їм налагодити контакт зі споживачем та популяризувати власну продукцію.

Другий івент – це тематичні вікенди. На противагу фестивалям, цей формат розрахований на аудиторію, яка прагне автентики та не готова чекати часу фестивалю. Головна концепція – повна інтеграція відвідувача в реальний процес господарювання. Протягом вихідних туристи зможуть спробувати все. Від ранкового доїння кіз на невеликих фермах до навчання мистецтву сироваріння під наглядом господарів. Осінній сезон додасть до програми збір врожаю винограду. А також буде можлива дегустація

результатів власної праці в поєднанні з локальним вином. Такі проекти висувають вимоги до сервісу, тому головним етапом підготовки стане підготовка та запуск садиб, що виявлять бажання долучатись до проекту.

Розвиток зелених садиб у Куяльницькій громаді розглядається як фундаментальний крок для переходу від стихійного надання послуг з розміщення до формування ринку сільської гостинності. Згідно з європейською моделлю, де туризм та збереження культурної спадщини визнаються рівнозначними елементами розвитку сільських територій поряд із виробництвом продуктів харчування, цей сектор здатний зменшити наслідки скорочення робочих місць в сільських реаліях. Водночас реалізація наявного потенціалу потребує суворого дотримання нормативно-правових вимог щодо якості та безпеки надання послуг.

На розгляд винесено два можливі варіанти організації засобів розміщення. Перший – проведення житлового аналізу на території громади та виявлення придатних для створення та облаштування будівель під зелені садиби, та другий – залучення інвестицій, грантів та бюджету на придбання модульних будинків і їх подальше облаштування. Основним нормативним документом у цій галузі виступає Національний стандарт України ДСТУ 9105:2021 «Туристичні послуги. Сільський туризм. Загальні вимоги. Класифікація засобів розміщення», введений у дію з 1 лютого 2022 року. Його положення охоплюють послуги сільського туризму, що надаються як юридичними особами всіх форм власності та фізичними особами-підприємцями, так і громадянами, які здійснюють таку діяльність відповідно до чинного законодавства. Саме допуск фізичних осіб до надання послуг є вагомим чинником для Куяльницької громади, оскільки це значно спрощує умови доступу до ринку для домогосподарств, надаючи змогу отримувати додатковий дохід без необхідності складного юридичного оформлення на початкових етапах.

Згідно попередньої інформації автором розроблено табл.3.1, де вказані рекомендації щодо облаштування та утримання зелених садиб.

Таблиця 3.1

Рекомендації щодо організації зелених садиб

Критерій оцінювання згідно з ДСТУ	Базовий рівень вимог для зеленої садиби	Рекомендації для садиб громади
Житлові умови	Окремі кімнати для туристів, дотримання норм площі на 1 особу	Забезпечення шумоізоляції від господарських приміщень; збереження етнічного інтер'єру
Санітарно-гігієнічні умови	Наявність облаштованого санітарного вузла (туалет, душ з гарячою водою)	Інтеграція сучасних септиків для мінімізації впливу на підземні води; автономні бойлери
Харчування	Можливість самостійного приготування їжі або харчування від господарів	Фокус на локальних продуктах, власні овочі, мед, сир з місцевих міні-ферм
Безпека	Наявність засобів пожежогасіння, аптечки, безпечна електропроводка	Проведення інструктажів з техніки безпеки для туристів перед еко-походами

Запропоновані практичні рекомендації адаптують сухі нормативні вимоги державного стандарту ДСТУ 9105:2021 до специфіки селянських домогосподарств Куяльницької громади. З погляду екологічного інжинірингу, ключовою проблемою сільської місцевості є відсутність централізованих мереж водовідведення, що за умов безконтрольного зростання кількості туристів може призвести до забруднення ґрунтових вод. Тому, рекомендація щодо обов'язкового облаштування автономних септиків замкнутого типу з біологічною фільтрацією є критично важливою умовою збереження природного біорізноманіття. З маркетингової точки зору, фокусування господарів на автентичному етнічному інтер'єрі та наданні страв виключно з локальних екологічних продуктів дозволить створити високу споживчу цінність, що повністю компенсує певні інфраструктурні обмеження сільського побуту.

Створення крафтової виноробні є найскладнішим, але водночас найбільш рентабельним компонентом гастрономічного туризму. Кліматичні

умови та відсутність зареєстрованих виробників вина на півночі Одещини в межах Куяльницької громади створюють сприятливий сценарій та теруар для вирощування технічних сортів винограду, плодів та ягід.

Доцільно розвивати цей напрямок, оскільки, прийняття Закону України від 20 березня 2018 року № 2360-VIII та подальша імплементація Закону України від 18 червня 2024 року № 3817-IX «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів» кардинально спростили процедуру ліцензування для суб'єктів мікровиноробства[38].

Згідно з положеннями статті 1 Закону № 3817, малим виробництвом виноробної продукції вважається суб'єкт господарювання, який здійснює за повним технологічним циклом виробництво та розлив у споживчу тару алкогольних напоїв без додавання спирту (виноградних і плодово-ягідних вин, напоїв медових) в обсязі, що не перевищує 10 000 декалітрів (100 000 літрів) за календарний рік. Цей обсяг є більш ніж достатнім для забезпечення потреб не лише індивідуальної зеленої садиби, але й регіонального туристичного кластера в цілому. Важливим законодавчим моментом є те, що виноматеріали можуть бути отримані шляхом переробки як самостійно вирощених, так і придбаних плодів, ягід, винограду чи меду, за умови, що вся придбана сировина має виключно українське походження. Це відкриває можливості для кооперації між власниками зелених садіб та сільськогосподарськими підприємствами громади, стимулюючи локальний ланцюг.

Нижче розглянуто етапи впровадження виноробної діяльності в рамках малого підприємства:

1. Технологічне оснащення та відповідність стандартам безпеки. Відповідно до статті 9 Закону № 3817 [24] та Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [28], переробка сировини, виробництво, зберігання та обробка виноматеріалів повинні здійснюватися з використанням типового обладнання та

технологічних ємностей, виготовлених із корозійностійких матеріалів (наприклад, харчової нержавіючої сталі або дубових діжок). Використання кустарного або неспеціалізованого пластикового обладнання категорично заборонено, що гарантує високу якість кінцевого туристичного продукту.

2. Подання декларації відповідності. Процедура отримання ліцензії на мале виробництво виноробної продукції передбачає попереднє подання декларації про відповідність матеріально-технічної бази до Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужба). Цей офіційний документ є підтвердженням того, що наявні потужності дозволяють забезпечити випуск продукції, яка відповідає всім встановленим стандартам харчової безпеки.

3. Ліцензування виробництва. Дозвіл на виготовлення алкогольних напоїв видається профільним органом державної податкової служби. Процес повністю переведений у цифровий формат. Для початку потрібно стати на облік у податковій, внести відомості про об'єкти оподаткування, а після цього надіслати електронну заяву через особистий кабінет платника податків. До пакету документів додається засвідчена декларація про стан матеріально-технічної бази та підтвердження перерахування ліцензійного платежу.

4. Оптимізація збуту. У фінансовому плануванні ключову роль відіграє стратегія реалізації та грамотне управління витратами на дозвільну документацію. У випадках, коли крафтова виноробня орієнтується на постачання до ресторанів чи торговельних мереж, виникає потреба в отриманні ліцензії на гуртову торгівлю для малих виробників. Вартість такого дозволу прирівнюється до 4,5 розмірів мінімальної заробітної плати, що станом на 1 січня становить 36 000 грн. Разом із тим, модель зеленої садиби дозволяє скористатися суттєвими перевагами податкової оптимізації. Згідно з положеннями статті 71 Закону № 3817, роздрібна торгівля виключно столовими винами не потребує окремої ліцензії. Для власників зелених садиб це відкриває можливість на законних підставах реалізовувати вино під час дегустацій безпосередньо на об'єкті.

Структура витрат на отримання ліцензій для виробництва та реалізації вина вказана в табл.3.2.

Таблиця 3.2

Вартість ліцензій на реалізацію винної продукції

Вид ліцензії для малого виробництва	Вартість	Умови та обмеження
Ліцензія на виробництво	1297,05 грн (або 1200 грн) щорічно	До 10 000 декалітрів на рік; виключно українська сировина, без додавання спирту
Ліцензія на гуртову торгівлю	36 000 грн щорічно	Право постачання продукції дистриб'юторам, HoReCa
Роздрібна торгівля столовими винами	0 грн (Ліцензія не вимагається)	Прямі продажі туристам на території садиби, виноробні

Аналіз фіскального та ліцензійного навантаження відповідно до нового законодавства України доводить наявність безпрецедентно вигідних умов для легалізації мікровиноробства у межах сільських громад. Зниження вартості виробничої ліцензії для малих підприємств до символічних 1297 грн повністю руйнує тіньовий бар'єр, що роками стримував розвиток крафтового виноробства.

Проектування простору виноробні має включати три функціональні зони. Зону переробки (оснащену пресами та ферментаційними чанами з нержавіючої сталі), зону витримки (підвальне приміщення з дубовими діжками та контрольованою температурою) та дегустаційний зал.

Впровадження тваринництва у проєкт формує продукт із максимальною доданою вартістю та підвищеним рівнем туристичного інтересу. Організація утримання малої рогатої худоби як кіз із наступною переробкою молока на крафтовий сир дає змогу повністю замкнути виробничо-збутовий цикл на рівні одного господарства. Питання стабільного забезпечення міні-ферми необхідною кормовою базою успішно виконується за рахунок використання місцевих ресурсів.

Проектування міні-ферми потребує чіткого дотримання просторових та екологічних стандартів. Відповідно до чинних санітарних вимог[32], функціонування тваринницьких об'єктів передбачає встановлення санітарно-захисної зони (СЗЗ). Хоча норматив для великих комплексів кількістю до 12 тисяч голів сягає 500 метрів, навіть для малих господарств із поголів'ям у кілька десятків або сотень особин необхідно забезпечити достатню дистанцію від житлової забудови та рекреаційних водних зон, включаючи місцеві річки.

Переробка козячого молока на сир виступає ключовим економічним важелем господарства. Рентабельність виробництва безпосередньо залежить від технологічних коефіцієнтів конверсії сировини. Вихід одного кілограма кисломолочного продукту потребує в середньому восьми літрів молока, тоді як для отримання аналогічної маси твердого сиру потрібно від десяти до дванадцяти літрів.

Перехід приватного сектору Куяльницької громади до моделі розгалуженої туристичної мережі пов'язаний із суттєвими стартовими витратами. Технічне переоснащення виноробень згідно з харчовими стандартами, впровадження сучасних систем пастеризації та контролю на сироварні, а також приведення садиб до вимог ДСТУ, усі ці заходи потребують значних інвестицій. Оптимальним механізмом реалізації таких проєктів запропонована модель фінансування, що базується на поєднанні коштів приватних партнерів, ресурсів місцевих бюджетів та цільових державних програм підтримки малого бізнесу.

Основним важелем державної підтримки малого бізнесу у сфері переробки є урядовий проєкт «єРобота»[9], зокрема грантова програма на створення або розвиток переробних підприємств. Згідно з Постановою Кабінету Міністрів України від 24 червня 2022 р. № 739 «Деякі питання надання грантів для виробництв переробної промисловості», підприємці можуть отримати безповоротну фінансову допомогу в розмірі до 8 мільйонів

гривень, а в окремих випадках (з урахуванням специфіки території) до 16 мільйонів гривень.

Ці кошти мають суворо цільове призначення і можуть бути витрачені на:

- Придбання основних засобів виробництва (сироварні котли, виноробні преси, лінії розливу, верстати).
- Введення в експлуатацію технологічного обладнання.
- Доставку придбаного обладнання.

Для залучення максимального фінансування у розмірі до 8 млн грн заявник має забезпечити створення щонайменше 25 нових робочих місць, при цьому загальний діапазон вимог становить від 5 до 25 посад залежно від обсягу запитуваних коштів. Обов'язковою умовою є ведення операційної діяльності протягом не менше трьох років із гарантованою сплатою податкових відрахувань за офіційно працевлаштований персонал. Невиконання цих зобов'язань, зокрема припинення роботи чи порушення податкової дисципліни, тягне за собою вимогу щодо повного повернення отриманих державних коштів.

Зважаючи на те, що для стандартної зеленої садиби штат із 25 осіб є економічно необґрунтованим та нереалістичним, доцільнішим шляхом для громади вбачається використання альтернативних стратегій. По-перше, фокусування на мікрогрантах, де порогом для виконання умов є створення лише одного-двох робочих місць. По-друге, масштабування через створення сільськогосподарського обслуговуючого кооперативу (СОК). Така форма об'єднання власників мікровиноробні та невеликих ферм дозволяє спільно претендувати на гранти для будівництва технологічного хабу.

Місцевий бюджет Куяльницької сільської ради відіграє роль гнучкого інструменту для покриття витрат, які не підпадають під державні програми. Координацію реалізації цієї політики здійснює відділ економіки та інвестицій виконавчого комітету. Головним документом є місцева цільова програма

«Програма розвитку малого і середнього підприємництва (МСП) Куяльницької ТГ»[27], розрахована на період 2026-2028 років.

Зазначена програма має на меті створення екосистеми для розвитку приватного бізнесу, забезпечення його фінансовим ресурсом та стимулювання інвестиційних процесів на рівні Одеської області. У межах цього курсу громада спроможна впровадити дієві інструменти підтримки, зокрема компенсацію банківських відсотків для суб'єктів господарювання, які приводять свої зелені садиби у відповідність до норм ДСТУ 9105:2021.

Паралельно з цим, видатки місцевого бюджету доцільно спрямувати на зміцнення туристичної інфраструктури, що включає оновлення під'їзних шляхів до парку «Валекруч-Негай», впровадження систем сучасної навігації та фінансування промоційних заходів для популяризації фестивалів.

Третім рівнем фінансової екосистеми є залучення приватного капіталу партнерів. Великі аграрні холдинги можуть виступати в ролі інвесторів або стратегічних партнерів для мікро-фермерів, надаючи їм товарні кредити наприклад, забезпечення козячих ферм кормами на умовах відтермінування платежу до моменту реалізації сиру під час туристичного сезону.

Для капіталізації цього потенціалу запропоновано два авторські комплексні туристичні продукти, що базуються на глибокій автентичності дестинації та мають чіткі просторово-часові, цінові та цільові параметри. Ключовою інноваційною складовою цих продуктів є інтеграція локальних мікропідприємств – новоутвореної садиби-сироварні та крафтового виробника вина, які виступають головними атракційними та гастрономічними магнітами території.

Авторський тур 1. «Етно-гастрономічний шлях «Подільська ліра та таємниці теруару»»

Концептуальна ідея цього дводенного продукту полягає у поєднанні унікальної музично-фольклорної спадщини та гастрономічних традицій регіону. В основу культурного нарративу покладено історичний факт функціонування у селі Коси єдиної на півдні України школи лірників,

заснованої у першій половині XIX століття видатним цехмайстром Мефодієм Колісниченком. Другим важливим історичним вузлом є село Перешори – батьківщина видатного мецената Євгена Чикаленка. Лірники з Косівської школи регулярно мандрували до Перешор у маєток Чикаленків, де господар годинами слухав їхні думи та записував тексти. Цей взаємозв'язок зафіксовано в історичних джерелах («Київська старина», 1896 рік)[18].

Гастрономічну складову туру побудовано навколо села Липецьке та базується на візиті до крафтового виробника вина. Це новостворене виноробне підприємство спеціалізується на виготовленні екологічно чистих вин із локальних сортів винограду («Одеський чорний»).

Деталізована погодинна програма перебування на маршруті туру побудована на засадах інтерактивності та повного занурення в етно-гастрономічний простір:

День 1:

- 09:00–09:30 – Зустріч групи на залізничній станції м. Подільськ. Трансфер до с. Коси.
- 09:30–12:00 – Екскурсія до Косівської краєзнавчої кімнати у Будинку культури. Ознайомлення з експозицією першої зони (традиційний побут, ткацький верстат, веретена, вишивки Тіни Накул). Перехід до другої зони – унікальної кімнати лірників. Інтерактивна лекція–перформанс про колісну ліру, таємну мову («лебійську») та суворі правила лірницького братства, започаткованого Мефодієм Колісниченком. Покладання квітів до скульптури М. Колісниченку.
- 12:00–12:30 – Трансфер до с. Липецьке (18 км).
- 12:30–15:00 – Етнічний молдавський обід у сертифікованій зеленій садибі. Меню: традиційна мамалига на дровах зі шкварками та бринзою, плацинди з гарбузом, сиром та зеленню, запечена домашня птиця. Майстер-клас із розкатування найтоншого тіста для плацинд від місцевої господині.

- 15:00–18:00 – Візит до крафтового виробника вина. Екскурсія молодим виноградником на південних схилах яру, технологічним цехом та льохом витримки. Інтерактивна лекція від головного винороба про мікроклімат долини річки Ягорлик. Проведення професійної дегустації авторських сортів у поєднанні з локальними закусками.
- 18:30 – Вечеря, ночівля в етно-садибі с. Липецьке.

День 2:

- 08:30–09:30 – Сніданок у садибах.
- 09:30–10:15 – трансфер через мальовничі подільські степи до с. Перешори.
- 10:15–13:30 – Історико-меморіальний блок «Батьківщина Чикаленка». Відвідування залишків маєтку родини Чикаленків та відновленої Чикаленкової криниці. Перехід до руїн величного Свято-Миколаївського храму, біля якого поховано прах сина Євгена Чикаленка – Левка Чикаленка, видатного археолога. Читання спогадів Є. Чикаленка та уривків з його праці «Розмови про сільське хазяйство» безпосередньо біля стін храму під акомпанемент відтвореної колісної ліри.
- 13:30–14:30 – Еко-пікнік біля Чикаленкової криниці. Частування трав'яними чаями за рецептами родини Чикаленків та подільським медом.
- 14:30–15:30 – Зворотний трансфер до залізничного вокзалу м. Подільськ. Відправлення туристів.

Авторський тур 2. «Екологічно-рекреаційний квест-маршрут «Стежками Поділля»»

Цей одноденний продукт орієнтований на активний відпочинок, екологічну рекреацію та пізнання найдавнішої історії краю. Ключовим інноваційним та кулінарним вузлом маршруту є новоутворена садиба-сироварня «Гертопські джерела» у селі Гертопи. Це сімейне підприємство інтегрує традиційне господарство зі збереженими старовинними

технологіями варіння сиру на відкритому вогні та сучасні вимоги до харчової безпеки.

Програма туру:

- 09:00–11:00 – Виїзд із м. Подільськ. Пішохідний перехід екологічною стежкою до багатовікового Комарівського дуба – унікальної пам’ятки природи. Екологічна лекція від лісника.
- 11:00–13:30 – Квест–екскурсія у селі Вишневе біля класицистичного панського маєтку ХІХ століття з пошуком «артефактів» трипільської культури, що були знайдені під час археологічних розкопок неподалік.
- 13:30–16:30 – Прибуття до с. Гертопи, візит до новоутвореної садиби-сироварні. Відвідування господарства, ознайомлення з породами кіз. Участь у майстер-класі з доїння та традиційного виготовлення козячої бринзи у казані на дровах. Екскурсія до підвалу витримки твердих та напівтвердих крафтових сирів. Гастрономічний обід-дегустація: плато з крафтових сирів, свіжі овочі, хліб на заквасці. Фотосесія на фоні традиційного житла.
- 16:30–18:00 – Переїзд до с. Нестоїта, відвідування шкільного краєзнавчого музею.
- 18:00–19:00 – Повернення до м. Подільськ.

Для зручності створено табл.3.3 з характеристикою авторських турів.

Таблиця 3.3

Параметри та логістично-організаційне забезпечення авторських турів

Параметр туру	Маршрут №1	Маршрут №2
Маршрут та логістика	м. Подільськ – с. Комарівка (пам'ятка природи «Комарівський дуб») – с. Вишневе (трипільські локації, палац класицизму ХІХ ст.) – с. Гертопи (садиба-сироварня	м. Подільськ (залізничний вокзал) – с. Коси (Кімната лірників, скульптура М. Колісниченка) – с. Липецьке (садиби, дегустація вина) – с. Перешори (маєток Чикаленків,

	«Гертопські джерела») – с. Нестоїта (шкільний краєзнавчий музей) – м. Подільськ. Транспорт: Комбінований (велосипедний та автомобільний).	Чикаленкова криниця, руїни Свято-Миколаївської церкви) – м. Подільськ. Транспорт: Залізниця до м. Подільськ + орендований комфортабельний еко-мікроавтобус (18 місць) на самому маршруті.
Тривалість	1 день (з 09:00 до 19:00).	2 дні/1 ніч (вихідні дні: субота – неділя).
Сезонність	Квітень – Жовтень (період комфортних температур для пішохідних та велопрогулянок).	Травень – Жовтень (високий сезон активного туризму). Листопад – Квітень (зимовий адаптований формат: різдвяні молдавські обряди та дегустації зимових релізів вин).
Цільові сегменти	– Екологічно свідомо молодь; – Прихильники активного відпочинку (велосипедисти, трекери); – Корпоративні клієнти (еко-тимблдінг); – Учнівська молодь.	– Родинні туристи; – Поціновувачі гастрономічного туризму; – Інтелектуальний клас великих міст; – Іноземні фольклористи.
Ключові партнери	– ДП «Подільське лісове господарство»; – Садиба-сироварня; – ЗОШ с. Нестоїта (шкільний краєзнавчий музей).	– Відділ розвитку культури та туризму Куяльницької сільської ради; – Місцеві власники садиб у с. Липецьке; – Крафтовий виробник вина, Косівська музейна кімната.

Проектування двох альтернативних за параметрами авторських турів демонструє збалансований підхід до покриття споживчого попиту. Одноденний активний Маршрут №1 орієнтований на низькобюджетний молодіжний сегмент, фокусуючись на природних атракціях лісового заказника та квестових форматах. Натомість дводенний Маршрут №2 виступає як преміальний інтелектуальний турпродукт із високою доданою вартістю, націлений на сімейних та іноземних туристів, де глибокий фольклорний наратив (школа лірників) органічно поєднується з елітарною дегустацією подільських вин та проживанням в садибах.

Нижче в табл. 3.4 наведено структуровану програму проведення ключових туристичних подій, спрямовану на рівномірне охоплення сезонів та активне залучення рекреаційного потенціалу території.

Таблиця 3.4

Календарний план заходів на території Куяльницької сільської ради

Назва заходу, маршруту	Орієнтовна сезонність	Масштаб та учасники	Необхідні ресурси
Виставка «Диво писанкове»	Квітень – Травень	Локальний (150–200 осіб)	Виставкова зала, стенди, продукція для благодійного ярмарку, матеріали бібліотечного фонду.
Концерт-марафон «З піснею до Перемоги»	Травень – Червень	Масштабний (1000+ осіб у межах громади)	Мобільне звукове та сценічне обладнання, підготовка майданчиків у 15 селах, координація колективів.
«Українська книга» & «Вишня-Fest»	Червень	Регіональний (350–500 осіб)	Відкритий майданчик (с. Бочманівка), виставкові стенди, тематичні локації та фотозони.
Еко-тур «Ягорлицький лісостеп»	Червень – Серпень	Камерний (15–30 осіб)	Маршрути екостежок (3 і 5 км), супровід гіда, внутрішній трансфер, організація харчування (с. Коси).
Фестиваль «ПАН Борщ»	Жовтень	Найбільший (700+ осіб)	Облаштування локацій для 15 старостатів, зона інтерактиву «Винні ігри», етно-світлиця, концертна сцена.
Етно-гастро тур «Ягорлицька веселка»	Вересень – Жовтень	Екскурсійний (20–40 осіб)	Транспортне сполучення між селами, організація трьох тематичних дегустацій, залучення музею та колективів.

Тур «Євген Чикаленко»	Позасезонний	Просвітницький (15–25 осіб)	Логістика від ст. Мардарівка до с. Перешори, супровід екскурсовода, доступ до меморіальних та історичних об'єктів.
Авторський тур №1 «Подільська ліра та таємниці теруару»	Травень – Жовтень	Екскурсійно-гастрономічний (групи по 15 осіб, прогнозовано до 270 осіб на рік при 18 регулярних заїздах)	Комфортабельний еко-мікроавтобус (18 місць), супровід лірника-аніматора, доступ до крафтової виноробні (с. Липецьке), садиби та Чикаленкової криниці (с. Перешори).
Авторський тур №2 «Стежками Поділля»	Квітень – Жовтень	Рекреаційно-квестовий (групи по 15 осіб, прогнозовано до 300 осіб на рік при 20 регулярних заїздах)	Автобусний трансфер, послуги інструктора з активного туризму, квест-програми, доступ до садиби в с. Гертопи та музею у с. Нестоїта.

Джерело: побудовано автором на основі [52]

Куяльницька громада побудувала гнучку модель, де замість дорогих залучених ресурсів ставка робиться на власну автентіку: унікальні гастрономічні традиції, локальних крафтярів та мережеву роботу всіх 15 старостатів. Головна активність очікувано фокусується на літніх та осінніх заходах просто неба, проте наявність патріотичних весняних марафонів та всесезонних історичних маршрутів дозволить утримувати увагу туристів протягом року. Зараз кожна подія громади виконує ще й важливу соціальну місію, працюючи як благодійний майданчик для підтримки армії, що перетворює традиційний подієвий туризм на потужний інструмент згуртування та розвитку всього Подільського регіону.

3.2. Прогнозування впливу туризму на зростання добробуту та зайнятість серед місцевого населення

Для розуміння того, чому проекти з крафтового виноробства та зеленого туризму є необхідними для Куяльницької громади, слід проаналізувати демографічний стан та ринок праці. Населення самої громади налічує 19 263 особи. В цілому ж, макрорегіональна статистика Одеської області демонструє стійкі депопуляційні процеси, особливо в сільській місцевості. За період з початку 2017 року до початку 2021 року наявне населення Одеської області скоротилося з 2386,5 тис. осіб до 2368,1 тис. осіб. При цьому кількість померлих щорічно суттєво перевищувала кількість народжених (наприклад, у 2020 році народилося 20,6 тис., а померло 34,9 тис. осіб). Сільське населення області також демонструє постійний спад: з 790,8 тис. осіб у 2017 році до 776,1 тис. осіб у 2021 році. Цей спад зумовлений не лише природним скороченням, але й потужною економічною міграцією. Фундаментальною причиною відтоку працездатного населення, зокрема молоді, є катастрофічний розрив у рівні оплати праці між аграрною периферією та урбаністичними центрами[22].

Аналіз даних профільного ринку праці свідчить, що станом на травень 2026 року та попередні періоди середня заробітна плата у Подільському районі Одеської області становить лише близько 8 637 гривень на місяць. В річному вимірі це дорівнює 103 644 грн, що становить приблизно 2 159 грн на тиждень або 53,98 грн на годину. При цьому найнижча зафіксована річна ставка у районі складає 93 252 грн, а найвища 123 336 грн. Для порівняння, середня заробітна плата у місті Одеса сягає 27 500 гривень на місяць. Загальнообласний показник середньої заробітної плати станом на травень 2025 року фіксувався на рівні 20 182 гривень[12].

Така разюча диспропорція робить неможливим утримання кваліфікованих кадрів у межах громади виключно за рахунок традиційних

аграрних підприємств, які часто оптимізують податки або використовують нелегальну сезонну працю. Запуск туристичних проєктів є механізмом диверсифікації економіки, здатним генерувати робочі місця європейського зразка з відповідним рівнем оплати праці, який би наближався до обласних показників та стимулював зворотну міграцію або принаймні зупинив відтік молоді.

Одеська область історично є флагманом українського виноградарства та виноробства. Національний науковий центр «Інститут виноградарства і виноробства імені В. Є. Таїрова», коньячний завод «Шустов», Центр культури вина «Шабо», Болградський виноробний завод та ТМ «Grande Vallée» формують потужний гастрономічний та енотуристичний бренд регіону. Однак ці гіганти індустрії монополізували туристичні потоки переважно у південних районах області. Куяльницька громада, маючи сприятливий клімат, може успішно інтегруватися у цю нішу через створення невеликих, автентичних, крафтових виноробень, які пропонують туристам ексклюзивний продукт.

Козині ферми з власною сироварнею стали справжнім трендом зеленого туризму в Україні. Яскравими прикладами успіху є «Ранчо Марка «Бабусині кози» в Біляївській міській раді Одеської області та еко-ферма «Бабині Кози» у Київській області. Секрет їхньої рентабельності полягає у багатовимірній монетизації. Традиційна ферма заробляє лише на продажі сировини великим переробним заводам за гуртовими цінами. Натомість, міні-ферма, орієнтована на туризм, створює кілька паралельних джерел доходу[14].

Екскурсії на еко-ферми, які включають розповіді про сироваріння, годування кіз та контакт із ними, користуються величезним попитом як тури вихідного дня для сімей з дітьми або шкільні екскурсії. Вартість базової екскурсії може становити близько 270 грн за особу.

Створення мережі зелених садіб різного класу в Куяльницькій громаді дозволить задовольнити попит як студентської молоді, так і заможних сімей з

Одеси чи Києва. Для успішного функціонування критично важливою є інтеграція сучасних стандартів комфорту (швидкісний інтернет, якісна сантехніка) із сільською автентичністю. Крім того, садиби можуть використовувати інноваційні форми оздоровлення, такі як «Апі-Сон», що вже успішно практикується в інших регіонах Одещини.

Аналіз економіки туризму доводить, що ізольоване функціонування туристичних об'єктів у сільській місцевості є малоефективним. Якщо турист приїжджає лише на козину ферму, його візит триває 2-3 години, після чого він повертається додому. Відбувається мінімальна транзакція. Справжнє зростання добробуту досягається лише за умови просторової кластеризації підприємств. Куяльницька громада, поєднуючи крафтову виноробню, козину ферму та декілька зелених садиб, формує замкнену туристичну екосистему.

Реалізація стратегії туристичного кластеризації матиме глибокий та багаторівневий вплив на ринок праці Куяльницької громади, пропонуючи альтернативу низькооплачуваній праці в агрохолдингах, де середня зарплата становить 8 637 грн. Створення безпосередніх робочих місць на нових підприємствах є найбільш очевидним ефектом. Важливо, що ці робочі місця вимагатимуть вищого рівня кваліфікації або розвитку нових компетенцій (soft skills, сервіс, комунікація), що неминуче призведе до зростання вартості праці.

На кожне пряме робоче місце в туризмі, за законами економіки, створюється від 1,5 до 3 робочих місць у суміжних галузях. Зведення дерев'яних котеджів, бань, альтанок зі зрубу вимагає залучення місцевих будівельних бригад, теслярів, електриків, сантехніків. Це забезпечує постійними замовленнями місцевий мікробізнес. Відстань від Одеси та відсутність прямого залізничного сполучення до кожного населеного пункту створює попит на трансферні послуги.

Ресторани при зелених садибах потребують щоденного постачання свіжих яєць, овочів, зелені, м'яса птиці. Це дає можливість

домогосподарствам Куяльницької громади, які не залучені безпосередньо в туризм, стати постачальниками органічної продукції за роздрібними цінами.

Вкрай важливим наслідком розвитку зеленого туризму є його вплив на інклюзивність ринку праці. Жінки в сільській місцевості часто потерпають від прихованого безробіття, оскільки механізоване сільське господарство пропонує переважно чоловічі вакансії (трактористи, комбайнери). Індустрія гостинності кардинально змінює цей баланс. Сфера послуг, адміністрування, кулінарія, сироваріння та догляд за дрібними тваринами створюють масив робочих місць для жінок. Приклад Ольги Назаренко, власниці козиної ферми, яка успішно долає труднощі, поєднуючи фермерство з вихованням усиновлених дітей, є свідченням того, як такий бізнес сприяє соціальній емансипації та фінансовій незалежності жінок на селі[37].

Економічні вигоди від розвитку туризму не обмежуються доходами підприємців та їхніх найманих працівників. Завдяки механізмам фінансової децентралізації, ці доходи безпосередньо конвертуються у збільшення бюджету Куяльницької сільської ради, що, в свою чергу, дозволяє підвищувати якість життя всієї громади. Власники зелених садиб, ремісники та дрібні фермери переважно реєструються як фізичні особи-підприємці (ФОП) першої та другої груп. Ставки єдиного податку для них встановлюються місцевою радою, і ці кошти на 100% зараховуються до сільського бюджету. Зростання кількості офіційно зареєстрованих садиб експоненційно збільшує ці надходження.

Розбудова мережі зелених садиб, крафтових сироварень та мікровиноробень здатна запуснути масштабну економічну трансформацію Куяльницької громади. Впровадження такої стратегії створює потужний мультиплікативний ефект, передусім через легалізацію місцевих виробників, які завдяки спрощеним ліцензійним умовам можуть вийти з тіні, наповнюючи бюджет податковими відрахуваннями для подальшого розвитку бізнесу. Водночас розосередження туристичних точок на великій території між десятками населених пунктів дозволяє уникнути надмірного

навантаження на довкілля, перетворюючи заповідні зони та мальовничі долини на активні туристичні ресурси. Ключовою перевагою стає повна локалізація ланцюгів доданої вартості, коли переробка сировини у преміальний продукт та його продаж відбуваються на місці, що дозволяє громаді утримувати весь прибуток усередині, замість втрати маржі через зовнішніх посередників.

Для успішної реалізації цієї екосистеми критично важливо усунути інституційні бар'єри, з якими стикаються підприємці, зокрема у питаннях сертифікації НАССР чи дотримання суворих ветеринарно-санітарних вимог. Виконавчий комітет сільської ради має трансформуватися у своєрідний проектний офіс, що візьме на себе координацію між державними грантовими програмами, місцевими ресурсами та потенціалом наявних аграрних підприємств. Об'єднання зусиль місцевої влади, бізнесу та грантової підтримки дозволить не просто надати нові можливості окремим виробникам, а перетворити традиційний аграрний район на цілісний високорентабельний туристичний кластер національного значення, здатний до сталого самостійного розвитку.

Економічна спроможність запропонованих авторських турів базується на детальних розрахунках собівартості, ціноутворення, очікуваних доходів та термінів окупності. Нижче в табл. 3.5 наведено детальний фінансовий план авторського туру №1 та №2.

Таблиця 3.5

Калькуляція собівартості та формування ціни для авторського туру №1 та №2 (на групу 15 осіб)

Стаття витрат	Опис та обґрунтування розрахунку	Сума витрат на групу, грн
Авторський тур №1 «Подільська ліра та таємниці теруару»		
Транспортні витрати	Оренда мікроавтобуса (2 дні, маршрут 180 км з урахуванням виїздів до Косів та Липецького)	9 000
Проживання (1 ніч)	Розміщення в етно-садибах с. Липецьке (15 осіб × 500 грн/особа)	7 500
Харчування (2 дні)	2 обіди, 1 вечеря, 1 сніданок (15 осіб × 700 грн /особа)	10 500

Послуги екскурсовода	Гонорар сертифікованого гіда-аніматора за 2 дні	3 000
Анімаційна програма	Гонорар лірника та екскурсія по Кімнаті лірників	1 500
Послуги виноробні	Професійна дегустація у крафтового виробника вина (15 осіб × 300 грн особа)	4 500
Вхідні квитки та сувеніри	Плата за вхід до об'єктів та роздатковий матеріал	1 500
Страховання та адмінвитрати	Медичне страхування групи (15 осіб × 33,3 грн)	500
Загальна собівартість	Сума прямих та непрямих витрат	38 000
Собівартість на 1 особу	Загальна собівартість/15 осіб	2 533
Прибуток оператора (margin)	Рівень рентабельності становить 26,3%	907
Ціна туру для 1 особи	Собівартість + прибуток	3 440
Авторський тур №2 «Стежками Поділля»		
Транспортні витрати	Оренда мікроавтобуса на 1 день (маршрут 120 км: Подільськ – Комарівка – Вишневе – Гертопи – Нестоїта – Подільськ)	5 500
Харчування	Обід у садибі-сироварні (дегустаційне плато, традиційні подільські страви) та легкий еко-перекус на маршруті (15 осіб × 450 грн/особа)	6 750
Послуги екскурсовода	Гонорар сертифікованого гіда-інструктора за 1 день активного супроводу	1 500
Анімаційна програма	Розробка та проведення квест-програми у с. Вишневе	1 200
Послуги сироварні	Інтерактивний майстер-клас із доїння кіз та виготовлення бринзи на дровах у садибі-сироварні в с. Гертопи (15 осіб × 250 грн/особа)	3 750
Страховання та адмінвитрати	Медичне страхування групи на час маршруту (15 осіб × 100 грн/особа)	1 500
Загальна собівартість	Сума прямих та непрямих витрат	20 200
Собівартість на 1 особу	Загальна собівартість / 15 осіб	1 346
Прибуток оператора (margin)	Рівень рентабельності становить ~26,5% від кінцевої вартості (маржа — 353,67 грн з особи)	5 300
Ціна туру для 1 особи	Собівартість + прибуток оператора	1 700

Порівняльний аналіз фінансової структури обох турів унаочнює, що одноденний Авторський тур №2 характеризується значно вищим рівнем цінової доступності для масового споживача. Відсутність витрат на

проживання та менші витрати на організацію харчування дозволили знизити собівартість одиниці турпродукту на 54,5% порівняно з Авторським туром №1. При цьому Авторський тур №2 генерує високу питому прибутковість для місцевих виробників сиру, оскільки вартість інтерактивного майстер-класу та дегустаційного обіду повністю покриває операційні витрати мікросироварні та забезпечує гарантований збут крафтової продукції безпосередньо на місці виробництва.

«Для оцінки практичної ефективності розробленої кластерної моделі Куяльницької громади було проведено калькулювання розробленого комплексного туристичного продукту. В основу розрахунків покладено оптимальну туристичну групу у кількості 15 осіб при проведенні 18 регулярних турів на рік.

Згідно з розрахунками калькуляції собівартості, загальні прямі та непрямі витрати на одну туристичну групу становлять 38 000 грн, що формує собівартість на рівні 2 533 грн на одну особу. За умови планованого рівня рентабельності туроператора в 26.5% (чистий прибуток у сумі 671 грн на особі), розрахункова кінцева ціна туру становить 3 440 грн.

Аналіз впровадження цієї інтегрованої моделі свідчить, що прогнозований річний турпотік складе 270 осіб. Це забезпечить пряме залучення коштів у сумі 684 000 грн безпосередньо у внутрішній сектор економіки громади (оплата за розміщення в садибі с. Липецьке та с. Коси, придбання крафтових продуктів виноробні, локальної сироварні та фінансування шкільних краєзнавчих музеїв).

Враховуючи коефіцієнт локального мультиплікатора синергії на рівні 1.2, загальний економічний ефект від функціонування кластера в межах територіальної громади сягне 855 000 грн за рік. Це доводить доцільність горизонтальної кооперації між органами місцевого самоврядування (Куяльницька сільська рада), бізнесом (крафтові виробники та садиби) та освітнім сектором для досягнення збалансованого розвитку рекреаційної зони громади.

За умови проведення 18 регулярних заїздів за Маршрутом №1 та 20 заїздів за Маршрутом №2 (300 туристів на рік, прямі локальні витрати – 20 200 грн/група), сукупні прямі надходження в локальну економіку складуть: $855\ 000 + 404\ 000 = 1\ 259\ 000$ грн.

Розрахунок впливу туризму на зайнятість населення

Для оцінки загального ефекту розвитку туризму на ринок праці Куяльницької громади використано формулу 3.1 для моделі туристичного мультиплікатора зайнятості.

Формула (3.1)

$$J_{total} = J_{direct} + J_{indirect} = J_{direct} \cdot (1 + K_{ind})$$

Де:

J_{total} – загальна кількість створених робочих місць;

J_{direct} – кількість робочих місць, безпосередньо створених у туристичному секторі;

K_{ind} – коефіцієнт непрямої зайнятості (мультиплікатор), який для сільських територій з розвиненим аграрним сектором становить 1,2.

При реалізації двох запропонованих турів на оптимальному рівні (2027 рік) показники зайнятості становитимуть:

- Адміністратори та гіді туристично-інформаційного центру (ТІЦ) – 3 особи;
- Власники та помічники в садибах (с. Липецьке, с. Гертопи) – 8 осіб;
- Персонал новоутвореної садиби-сироварні (технолог, сировар, доглядач) – 3 особи
- Персонал крафтового виноробного підприємства (винороб, технолог цеху розливу, гід-дегустатор) – 3 особи;
- Водії туристичного транспорту – 2 особи.
- **Разом пряма зайнятість 19 осіб.**

– Загальна зайнятість = $19 \times (1 + 1,2) = 19 \times 2,2 = 42$ особи

Таким чином, розгортання туристичної діяльності з фокусом на нові крафтові виробництва забезпечить постійну та сезонну зайнятість для 42 жителів громади, стимулюючи самозайнятість та диверсифікацію доходів сільських домогосподарств.

3.3. Організаційно-економічні механізми та партнерські моделі реалізації туристичних проєктів для сталого розвитку громади

Синтез трьох проєктів, крафтової виноробні на базі особистого селянського господарства, козячої мініферми з лінією переробки та реалізації сиру, а також зеленої садиби, облаштованої на базі традиційного помешкання селян у єдиний функціональний кластер вимагає детального аналізу податкових преференцій для виробників сільськогосподарської продукції, глибокого розуміння останніх змін у ліцензуванні малих виробників виноробної продукції, ретельного дотримання санітарно-епідеміологічних вимог до харчових потужностей, впровадження стандартів екологічної сертифікації туристичних об'єктів та ефективного використання механізмів залучення безповоротного державного грантового фінансування. Формування такої життєздатної економічної моделі локального туристичного кластера здатне забезпечити мультиплікативний ефект для всієї економіки громади, створюючи Куяльницьку сільську раду на конкурентоспроможну дестинацію екологічного та гастрономічного туризму.

Кластер «Південне Поділля» створюється як добровільне об'єднання суб'єктів, що забезпечують формування, просування та реалізацію спільного турпродукту. Його внутрішню структуру та зв'язки представлено на рис 3.1

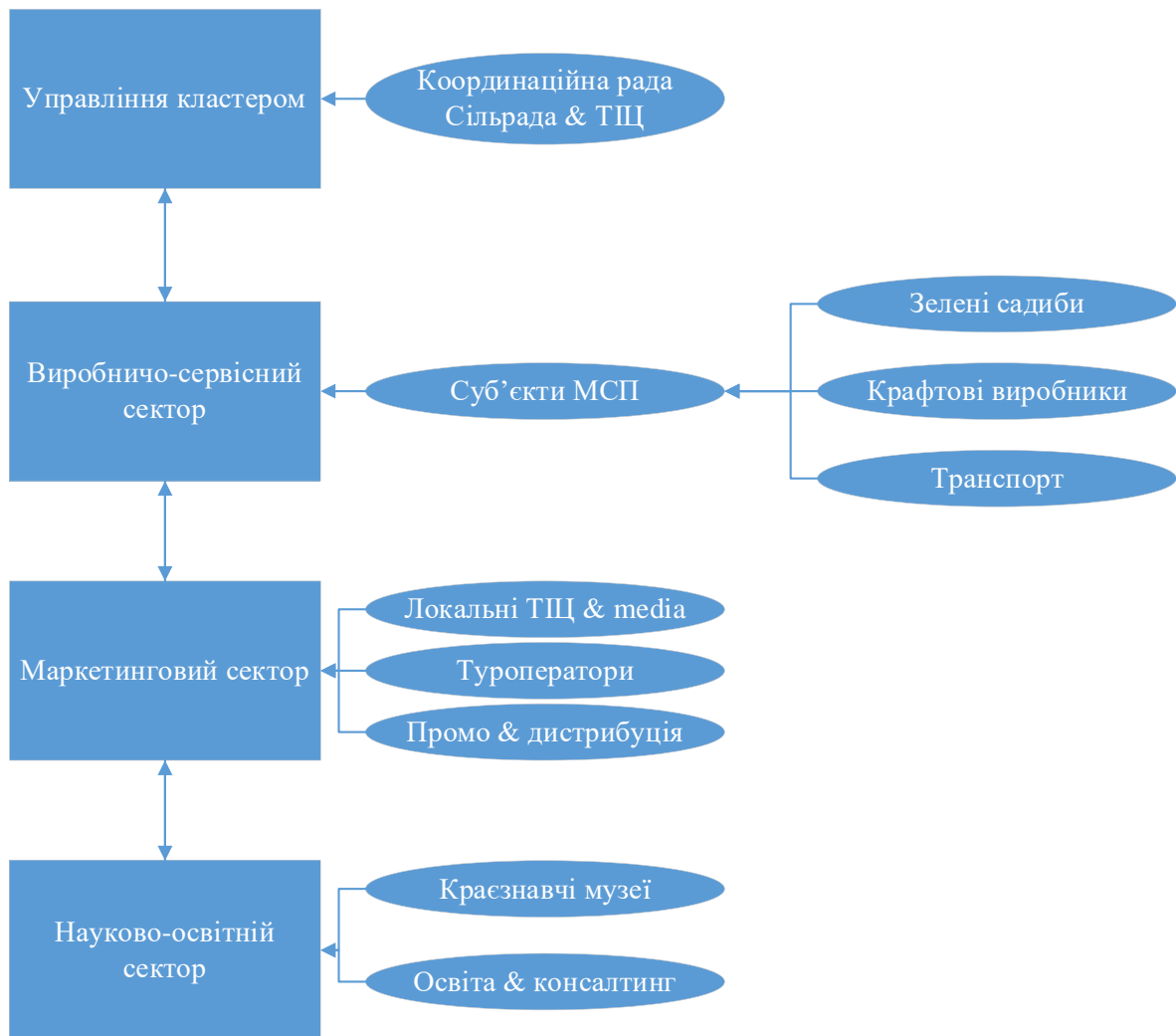


Рис. 3.1 Організаційно-функціональна структура туристичного кластера «Південне Поділля»

Фундаментом для легального та економічно ефективного запуску аналізованих туристичних проєктів виступає інститут особистого селянського господарства (ОСГ). Згідно з чинним законодавством України, особисте селянське господарство визначається як форма господарської діяльності, яка проводиться без обов'язкового створення юридичної особи фізичною особою індивідуально або особами, які перебувають у сімейних чи родинних відносинах. Ця форма є оптимальною для старту крафтового бізнесу, оскільки мінімізує початкові та адміністративні витрати.

Основною перевагою реалізації туристичних проєктів на базі ОСГ є надзвичайно сприятливий та спрощений податковий режим, який дозволяє спрямовувати лівову частку прибутків на реінвестування в обладнання та

покращення інфраструктури. Закон України «Про єдиний податок для членів особистого селянського господарства»[26] чітко детермінує об'єкт оподаткування та механізми контролю. Відповідно до статті 2 цього Закону, об'єктом оподаткування визнаються доходи членів ОСГ, які були отримані в результаті власного виробництва, переробки та подальшої реалізації сільськогосподарської продукції.

Більше того, законодавство розширює базу оподаткування єдиним податком, включаючи до неї доходи від надання послуг з використанням майна особистого селянського господарства, в тому числі послуг сільського зеленого туризму. Це створює ідеальне правове поле для об'єднання виробництва крафтових продуктів та надання послуг проживання в одній економічній моделі. Офіційний контроль за своєчасним і повним надходженням сум єдиного податку для членів ОСГ покладено на органи державної податкової служби, при цьому платники податку несуть персональну відповідальність за правильність та своєчасність розрахунків з бюджетом згідно зі статтею 6 та 7 відповідного Закону.

Економічний сенс та привабливість використання моделі ОСГ на початковому етапі полягає в уникненні складної корпоративної бюрократії. Господарям не потрібно одразу реєструвати товариство з обмеженою відповідальністю, формувати статутний капітал, наймати професійного бухгалтера та вести складний, багаторівневий корпоративний облік. Проте, стратегічне планування вимагає розуміння, що при досягненні певних обсягів виробництва зокрема, масштабуванні оптових продажів сиру через національні торговельні мережі або для отримання доступу до великих державних грантових програм переробної промисловості, ОСГ має планомірно трансформуватися у фізичну особу-підприємця (ФОП) із відповідними кодами КВЕД або повноцінну юридичну особу.

Фінансові-інвестиційні механізми для реалізації трьох запропонованих туристичних проєктів за допомогою державної підтримки. Ці кошти можуть бути спрямовані на закупівлю технологічних ліній для виноробні,

обладнання для сироварні та реконструкції сільського помешкання під стандарти зеленої садиби.

Найбільш масштабним, дієвим та доступним фінансовим інструментом підтримки мікро-, малого та середнього підприємництва в сучасній Україні є урядова програма безповоротних грантів «єРобота», яка реалізується Міністерством економіки України у партнерстві з порталом «Дія» та Ощадбанком. Програма має модульну структуру і пропонує кілька цільових напрямків, кожен з яких має свою специфіку, цільову аудиторію та жорсткі умови надання коштів. Для проєктів Куяльницької громади найбільш релевантними є напрямки:

– Мікрогранти «Власна справа». Це базовий інструмент для започаткування або розвитку невеликого бізнесу. Класична програма передбачає надання фінансування у розмірі до 250 000 гривень. Існує також розширена версія програми «Власна справа: Розширення» для підприємців з більшими амбіціями, яка дозволяє залучити до 500 000 гривень. Усі ці програми передбачають постійний набір заявок.

– Грант на переробне підприємство «Новий рівень». Стратегічний, високобюджетний інструмент, орієнтований на створення повноцінних, масштабованих виробничих потужностей підприємствами переробної промисловості харчової галузі. У рамках цієї програми держава може надати грант у розмірі до 8 000 000 гривень на розвиток та модернізацію існуючого виробництва.

– Гранти на розвиток тепличного господарства та закладання садів [66]. Цей напрямок є допоміжним, але критично важливим для створення власної надійної сировинної бази для виноробні. Програма передбачає фінансування до 7 000 000 гривень (за площу 2 гектари) на створення модульних тепличних комплексів (закупівля посівних матеріалів, технічного обладнання). На закладання садів та ягідників, зокрема виноградників, ліміт становить до 10 000 000 гривень. Грант може покривати до 70% загальної вартості реалізації проєкту.

– Спеціальні гранти для ветеранів та членів їхніх сімей. Окремий інструмент підтримки в рамках «Робота», спрямований на учасників бойових дій, осіб з інвалідністю внаслідок війни та їхніх дружин/чоловіків. Розмір фінансування становить до 250 000 грн, до 500 000 грн та до 1 000 000 грн (4 робочі місця, за умови, що ветеран є ФОП більше 1 року, діє співфінансування 70% від держави на 30% власних коштів). Кошти можна витратити на обладнання, меблі, оренду, комерційну франшизу, а також на закупівлю тварин чи саджанців для ферм.

Додатковим джерелом капіталу є конкурсні грантові програми Українського ветеранського фонду Мінветеранів. Фонд надає мікрогранти у розмірі до 20 000 грн для швидкого відшкодування витрат на обладнання чи товари для ведення бізнесу. Для більш масштабних інвестицій діють спеціальні програми наприклад, «Варто»[3], які дозволяють залучити до 1 500 000 грн грантових коштів на розвиток ветеранського бізнесу.

Модель кругової локальної економіки (Circular Local Economy) та B2C/B2B взаємодія трьох аналізованих проєктів формує досконалий, замкнений економічний цикл локального рівня(див. рис.3.2).

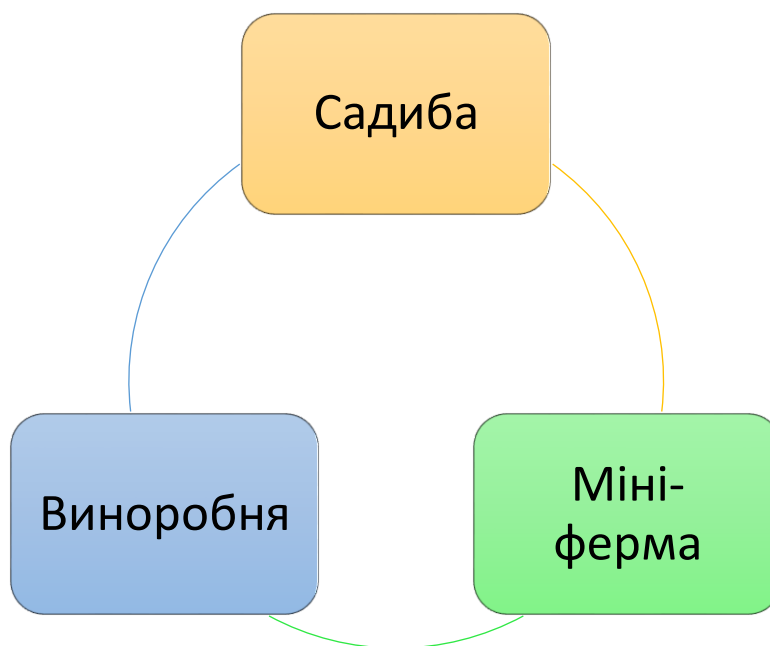


Рисунок 3.2 Модель взаємодії проєктів

- Зелена садиба виступає головною точкою залучення трафіку та безпосереднього розміщення туристів, створюючи гарантований базовий попит на послуги харчування, розваг та дозвілля.
- Козяча мініферма функціонує не лише як виробничий майданчик, що забезпечує екологічно чистим молоком і крафтовим сиром гостей садиби, але й виконує важливу функцію екологічного балансування, утилізує органічні відходи з садиби, що є прямою вимогою для підтримки статусу екологічної сертифікації «Зелена садиба».
- Крафтова виноробня (Магніт вражень): Формує емоційне ядро гастрономічного туризму. Вино та сир є класичними комплементарними (доповнюючими) товарами. Модель крос-продажів (B2B взаємодія між виноробом та сироваром) безпосередньо у місці виробництва та споживання (на території зеленої садиби) максимізує маржу обох виробників, оскільки повністю виключає транзакційні витрати на складну дистрибуцію, маркетинг у великих містах та націнки мережевих посередників.

З огляду на те, що нове законодавство дозволяє малим виноробам легально закуповувати сировину для переробки, за умови її виключно українського походження, та здійснювати гуртову торгівлю продукцією з цієї купованої сировини за наявності ліцензії, виникає потужна економічна передумова для створення функціональних сільськогосподарських кооперативів. Селяни громади власники малих земельних паїв (ОСГ), які займаються вирощуванням винограду на території громади, але не мають достатнього капіталу чи бажання інвестувати у власні переробні потужності та ліцензії, можуть стати постійними постачальниками врожаю для крафтової виноробні. Така кооперація кардинально знижує капітальні витрати кожного окремого домогосподарства, оптимізує використання дорогих ресурсів та гарантує виноробні безперебійне постачання якісної, локальної сировини.

Куяльницька сільська рада в процесі кластеризації не повинна виступати лише пасивним спостерігачем чи формальним регулятором земельних відносин. В рамках імплементації «Програми розвитку МСП Куяльницької ТГ» місцева влада має обійняти позицію ключового інституційного партнера, медіатора та інвестора в суспільні блага.

Від керівного апарату громади очікується пріоритетне спрямування коштів бюджету розвитку на забезпечення якісних під'їзних шляхів до туристичних магнітів та місць компактного розташування зелених садіб. Встановлення сучасних елементів туристичної навігації євроформату, облаштування рекреаційних зон поблизу річкових артерій.

В сьогоденнішніх умовах, залучення ветеранів до створення бізнесу та надання їм таких можливостей, стимулює як і місцеве населення так і самих ветеранів. Тому ветерани, використовуючи гранти для закупівлі тварин чи саджанців, можуть відкривати власні вузькоспеціалізовані ферми і ставати надійними локальними B2B-постачальниками екологічної сировини для більших крафтових переробних потужностей громади.

Для виробництва до 10 кг сиру на добу необхідно щодня переробляти близько 100 літрів свіжого молока (виходячи з технологічної норми 10 літрів молока на 1 кг твердого або напівтвердого сиру). Зааненська коза молочної лінії в середньому забезпечує добовий надій у 4 літри молока. Таким чином, для стабільного виробництва необхідне дійне стадо з 25 кіз та 1 племінного цапа для відтворення. Комплект обладнання для сироварні включає пастеризатор на 100 л, чиллер, прес, посолочну ванну та камеру дозрівання.

Виробництво 500 пляшок вина (0,75 л) за сезон становить 375 літрів (37,5 декалітрів) готової продукції, що повністю відповідає рамкам малого виноробства. Для цього потрібно приблизно 600 кг винограду. Для формування власної сировинної бази в громаді орендується земельна ділянка площею 1 га за середньою регіональною ціною 3 500 грн/рік. На ній розбивається виноградник, для чого купується 300 якісних саджанців технічних сортів за ціною 120 грн за одиницю. Додатково для першого

сезону (до початку повноцінного плодоношення власного виноградника) передбачено закупівлю 600 кг сировини в партнерів громади. Обладнання включає нержавіючі ємності з плаваючими кришками, фільтр-прес, дробарку та укупорювач.

Облаштування особистого житла на 3-4 гостьові кімнати (до 8-10 місць) передбачає косметичний ремонт, меблювання, капітальну модернізацію санвузлів (встановлення септиків, душових кабін та автономного гарячого водопостачання відповідно до вимог ДСТУ 9105:2021) та благоустрій прибудинкової території.

У табл.3.6 представлено детальний розрахунок планових витрат для двох проєктів.

Таблиця 3.6

Кошторис витрат на проєкти

Назва проєкту та стаття витрат	Кількісні параметри	Вартість (грн)	Цільовий ресурс фінансування
Проєкт 1. Козяча міні-ферма та сироварня			-
Купівля дійних кіз (зааненська порода)	25 голів	100000	Партнери громади та власні кошти
Купівля племінного цапа	1 голова	5000	Власні кошти
Будівництво та облаштування козівника	1 об'єкт	80000	Громада (місцевий бюджет)
Ванна сироробна 100 л (пастеризатор)	1 шт.	120000	Держава (Грант «Власна справа»)
Чиллер для швидкого охолодження молока	1 шт.	40000	Держава (Грант «Власна справа»)
Прес пневматичний для сиру	1 шт.	68200	Держава (Грант «Власна справа»)
Ванна для посолу сиру	1 шт.	36000	Держава (Грант «Власна справа»)
Камера дозрівання сиру (з клімат-контролем)	1 шт.	50000	Держава (Грант «Власна справа»)
Підготовка приміщення сироварні (ремонт за ДСТУ)	1 об'єкт	100000	Власні кошти та громада ¹
Допоміжний інвентар, форми, фільтри	1 комплект	10000	Власні кошти

Стартовий запас кормів на перший сезон	1 комплект	50000	Партнери громади (агрогосподарства)
Всього за Проєкт 1	-	659200	-
Проєкт 2. Крафтова виноробня та виноградник	-	-	-
Оренда земельної ділянки сільгосппризначення	1 га/1 рік	3500	Власні кошти
Саджанці винограду технічних сортів	300 шт.	36000	Держава (Грант «Робота «Свій сад»)
Ємність для бродіння з плаваючою кришкою (110 л)	4 шт.	24000	Держава (Грант «Власна справа»)
Дробарка для винограду та ручний прес	1 комплект	20000	Власні кошти
Фільтрувальна установка Hobby Grifo	1 шт.	12000	Власні кошти
Пробковий підлоговий укупорщик	1 шт.	11500	Власні кошти
Фільтрувальні картриджі та дрібні аксесуари	1 комплект	3000	Власні кошти
Скляні пляшки (0,75 л) та корки	500 комплектів	10000	Власні кошти
Закупівля винограду (до початку плодоношення саду)	600 кг	18000	Партнери громади (агрогосподарства) ²
Річна плата за виробничу ліцензію	1 рік	1297	Власні кошти ³
Всього за Проєкт 2	-	139297	-
Проєкт 3. Облаштування зеленої садиби	-	-	-
Косметичний ремонт та меблювання гостьових кімнат	4 кімнати	150000	Власні кошти та громада
Модернізація санвузлів (септик, душ, бойлери)	2 комплекти	120000	Власні кошти та громада
Ремонт та переобладнання кухні / їдальні	1 об'єкт	80000	Власні кошти
Благоустрій території та облаштування відпочинку	1 об'єкт	50000	Громада (Програма МСП)
Всього за Проєкт 3	-	400000	-
ЗАГАЛЬНИЙ БЮДЖЕТ УСІХ ПРОЄКТІВ	-	1198497	Гібридне фінансування

Проектний кошторис демонструє виважену структуру капітальних інвестицій, що орієнтована на забезпечення бездоганної харчової та технологічної безпеки виробництва відповідно до стандартів НАССР. Левова частка витрат (понад 55% загального бюджету) припадає на Проект 1, оскільки створення сироварні вимагає закупівлі складного сертифікованого обладнання з харчової нержавіючої сталі (пастеризатори, чиллери, камери дозрівання). Завдяки цьому крафтовий продукт буде відповідати високим вимогам безпеки харчових продуктів. Водночас Проект 2 (виноробня) спроектований за мінімальним бюджетом (139 297 грн) завдяки використанню ручного обладнання на першому етапі та кооперації з місцевими фермерами щодо закупівлі винограду. Капітальна модернізація санвузлів у межах Проекту 3 (садиба) закриває критичну слабкість сільського туризму – брак комфортних умов проживання. Сукупний бюджет у 1,198 млн грн є цілком доступним для залучення фінансування.

Табл.3.7 відображає стратегію формування капіталу для двох проектів.

Таблиця 3.7

Джерела залучення капіталу

Джерело фінансування	Очікувана сума (грн)	Цільове призначення та умови
Держава (гранти «Власна справа» та «Свій сад»)	386000	Придбання обладнання для сироварні/виноробні, закупка саджанців. Створення робочих місць
Куяльницька ТГ (Програма розвитку МСП)	150000	Інфраструктура зеленої садиби, ліцензування, благоустрій
Партнери громади (аграрні підприємства)	150000	Товарний кредит на корми, закупівля племінного поголів'я та сировини
Власні кошти та праця господарства	512497	Ремонтні роботи, оренда землі, меблювання та супутні витрати
Загальний обсяг фінансування	1198497	Повний запуск інтегрованого гастротуристичного кластера

Джерело: розроблено автором на основі аналізу урядових програм та

муніципальних ресурсів

Спроектована гібридна модель фінансування унаочнює сучасний підхід до управління інвестиційними ризиками в умовах високої макроекономічної невизначеності. Головний фінансовий ефект досягається завдяки диверсифікації джерел капіталу: частка власних коштів ініціаторів проєкту складає менше 43%, тоді як решта суми залучається за рахунок зовнішніх безповоротних ресурсів. Використання державних грантів програми «єРобота» («Власна справа» та «Свій сад») у сумі 386 000 грн дозволяє повністю покрити витрати на технологічне обладнання без виникнення боргового тиску та високих відсоткових ставок комерційних банків. Муніципальна участь (150 000 грн) та товарні кредити від великих агрогосподарств (150 000 грн) виступають додатковим стабілізуючим фактором, що гарантує безперебійність фінансування будівельних робіт та закупівлі сировини на початковому етапі.

Календарний графік основних етапів формування та запуску кластера представлений в табл.3.8. Таблиця наочно демонструє часові рамки реалізації проєкту, послідовність інтеграції його учасників та терміни, необхідні для виходу кластера на повну операційну потужність.

Таблиця 3.8

Календарний план впровадження кластера

Етап реалізації проєктів	Терміни виконання	Джерела фінансування / Відповідальні особи
1. Юридичне оформлення та подача заявок на гранти «єРобота»	Червень 2026 р.	Власні кошти / Господарі ОСГ
2. Модернізація санвузлів садиби, будівництво козівника	Липень – Серпень 2026 р.	Місцевий бюджет (Програма МСП) / Грант
3. Закупівля обладнання для сироварні та закупівля кіз	Вересень 2026 р.	Грант «Власна справа» / Партнери
4. Запуск крос-маркетингу та прийом перших турпотоків	Жовтень 2026 р.	Відділ економіки ТГ / Кластер

П'ятимісячний календарний графік проєкту (з червня по жовтень) максимально оптимізує часові ресурси та мінімізує період «заморожування» капіталу за рахунок чіткої сезонної координації. Капітальне будівництво козівника та модернізація садиби заплановані на літо з найбільш сприятливими погодними умовами, а закупівля обладнання і племінного стада у вересні синхронізована з осіннім збором винограду. Це дозволяє вже в жовтні запуснути повноцінне виробництво сиру, активувати крос-маркетинг і прийняти перші групи туристів на піку сезону гастрономічного споживання.

Висновки до розділу 3

Здійснено обґрунтування стратегічних підходів та практичних рекомендацій щодо інтенсифікації розвитку сільського зеленого та гастрономічного туризму як ключового інструменту соціально-економічного піднесення Куяльницької територіальної громади. Впровадження інтегрованої моделі розвитку, що базується на створенні туристичного кластера, визначено як найбільш ефективну форму організації господарської діяльності. Це дозволяє консолідувати зусилля фермерських підприємств, крафтових виробників та власників зелених садиб задля формування цілісного конкурентоспроможного продукту, підвищення якості обслуговування та оптимізації маркетингових витрат. Запропоновані заходи, що охоплюють розвиток інфраструктури, запуск переробних потужностей та брендинг територій, створюють умови для сталого функціонування громади навіть у складних соціально-економічних умовах.

Розроблено фінансово-інвестиційну модель реалізації інтегрованого гастротуристичного кластера, яка передбачає диверсифіковані джерела фінансування. Загальний бюджет проєкту у розмірі 1 198 497 умовних одиниць (за умови реалізації комплексу заходів, включаючи державні

грантові програми «Власна справа» та «Свій сад», кошти місцевих програм розвитку МСП, товарні кредити партнерів та власні інвестиції господарств) дозволяє здійснити повний запуск виробничих та сервісних потужностей. Такий підхід забезпечує не лише оновлення матеріальної бази, а й створення нових робочих місць, що має критичне значення для подолання депопуляції та стимулювання зайнятості, зокрема серед ветеранів та внутрішньо переміщених осіб. Залучення ветеранів до створення вузькоспеціалізованих ферм, за підтримки грантових програм, трансформує їх у надійних B2B-постачальників екологічної сировини, що підсилює внутрішню економічну стійкість кластера.

Окремий акцент зроблено на просторовій та інфраструктурній оптимізації туристичного середовища. Рекомендовано впровадження сучасних елементів навігації євроформату, облаштування рекреаційних зон поблизу річкових артерій та інтеграцію існуючих автошляхів (Р-33 та М-13) у логістику туристичних потоків. Це дає можливість змінити вектор сприйняття громади з транзитної зони на самодостатню дестинацію, де автентична спадщина поєднується з комфортом відпочинку. Цифровізація туристичних послуг, створення єдиної платформи бронювання та віртуального гіда стануть логічним завершенням організаційного етапу, що суттєво розширить цільову аудиторію та забезпечить доступність інформації для туристів у режимі 24/7.

Таким чином, реалізація запропонованих практичних рекомендацій дозволить Куяльницькій територіальній громаді вийти на новий рівень соціально-економічного добробуту. Виявлені під час діагностики можливості та врахування існуючих ризиків дозволили сформувати гнучку стратегію, яка не лише відповідає викликам сьогодення, а й закладає міцний фундамент для довгострокового розвитку в період повоєнного відновлення. Синтез аграрного потенціалу, гастрономічної автентики та сучасних інструментів гостинності перетворює Куяльницьку громаду на перспективний майданчик

для впровадження найкращих практик сільського зеленого туризму, що підтверджує наукову та практичну значущість проведеного дослідження.

ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній роботі бакалавра здійснено комплексне теоретико-методологічне обґрунтування та розроблено практичні рекомендації щодо розвитку сільського зеленого та гастрономічного туризму як стратегічного інструменту підвищення соціально-економічного добробуту Куяльницької територіальної громади Подільського району Одеської області в період її відновлення. Науковий пошук дозволив переосмислити підходи до управління периферійними територіями, довівши, що в умовах сучасних кризових явищ та інтенсифікації глобалізаційних процесів ці дестинації виступають складною, інтегрованою соціо-еколого-економічною системою. Вони забезпечують ефективну диверсифікацію аграрного сектору, активізують самозайнятість та капіталізують історико-культурну спадщину. Спираючись на методологію Всесвітньої туристичної організації, у роботі було чітко розмежовано понятійно-категоріальний апарат між агротуризмом та екологічним зелено-туристичним відпочинком, а також обґрунтовано концепції «смакового ландшафту» та «теруару», які трансформують локальну сировину у високоліквідний продукт із високою доданою вартістю.

Дослідження міжнародного досвіду, зокрема італійської, французької, американської та японської моделей, засвідчило високу адаптивність системної підтримки сільських дестинацій та визначило орієнтири для вітчизняних реалій. Особливу наукову цінність для повоєнного відродження українського села має італійська концепція «розсіяного готелю» (*Albergo Diffuso*), яка дозволяє ревіталізувати депресивні чи закинуті історичні поселення без надмірних капіталовкладень та екологічної шкоди, природно інтегруючи мандрівників у повсякденне життя громади. Поряд із цим, французька практика впровадження багатоступеневої сертифікації житла та японський досвід застосування спеціалізованих цифрових платформ для мікро-виробників підтвердили, що перехід від стихійного розвитку

сільського туризму до стійкого економічного зростання можливий лише за умови горизонтальної кооперації та кластерного підходу.

Проведена всебічна діагностика сучасного стану та ресурсного потенціалу Куяльницької сільської ради виявила наявність потужного ландшафтного та історико-етнографічного базису для формування конкурентоспроможного рекреаційного продукту. Унікальний рельєф схилів Подільської височини, значні масиви лісових угідь та розгалужена гідрографічна мережа басейну Великого Куяльника і річки Ягорлик створюють сприятливі мікрокліматичні умови для замиського відпочинку. Цей природний капітал підсилюється багат шаровою соціокультурною спадщиною, представленою поліетнічними традиціями українського й молдовського населення, пам'яттю про видатного мецената Євгена Чикаленка у Перешорах та автентичною школою лірників Мефодія Колісниченка у селі Коси. Водночас було встановлено, що попри значні ресурси та вигідну залізничну логістику біля хабу Подільськ, інфраструктура гостинності в громаді перебуває на початковій стадії формування і потребує модернізації та діджиталізації.

Застосування методології SWOT-аналізу дозволило системно верифікувати внутрішні чинники та зовнішні впливи на досліджуваний комплекс, визначивши вектори його стратегічного розвитку. Головними сильними сторонами громади визнано потужний аграрний сектор, високу екологічну чистоту, наявність вільних комунальних земель із кадастровими номерами та успішний досвід проведення благодійного гастрофестивалю «Пан Борщ». Їм протиставлені такі слабкі сторони, як зношеність внутрішніх комунальних доріг, кадровий голод та низька підприємницька ініціатива селян. Проте виявлені зовнішні можливості, пов'язані із переорієнтацією споживачів на безпечний внутрішній мікротуризм, доступністю грантових програм повоєнного відновлення та спрощеною системою діяльності для власників особистих селянських господарств за стандартом ДСТУ 9105:2021,

повністю нівелюють загрози воєнного стану та інвестиційної пасивності бізнесу.

На основі отриманих результатів у роботі було обґрунтовано авторську кластерну модель «Південне Поділля», побудовану на засадах кругової локальної економіки (Circular Local Economy). Модель передбачає замкнений функціональний цикл B2B та B2C взаємодії між новоутвореною садибою-сироварнею у селі Гертопи, крафтовим виробником вина у селі Липецьке та базовою зеленою садибою. Така інтеграція дозволяє повністю локалізувати ланцюги доданої вартості всередині громади, максимізуючи маржу мікропідприємств за рахунок крос-продажів комплементарних товарів (вина та сиру) безпосередньо у місці споживання. Важливим інституційним інструментом оптимізації визначено норми Закону України № 3817-IX, які дозволяють малим виноробам здійснювати роздрібну торгівлю столовими винами безпосередньо на території садиби без купівлі дорогої ліцензії, що стимулює вихід бізнесу з тіньового сектору.

Для практичного впровадження розробленої моделі було спроектовано два комплексні авторські туристичні продукти з чіткими просторово-часовими та логістичними параметрами. Перший продукт – це дводенний етно-гастрономічний тур «Подільська колісна ліра та таємниці теруару», а другий – одноденний екологічно-рекреаційний квест-маршрут «Стежками Поділля». Детальні економічні розрахунки калькуляції собівартості першого туру на оптимальну групу з 15 осіб зафіксували собівартість на рівні 2 533 грн на одну особу, що при планованій рентабельності оператора у 26,5% формує кінцеву ціну туру в 3 440 грн. Прогнозоване проведення 18 регулярних турів на рік забезпечить стабільний потік у 270 осіб, генеруючи прямий річний дохід у сумі 684 000 грн, який завдяки коефіцієнту локального мультиплікатора синергії конвертується у загальний економічний ефект для громади в розмірі 855 000 грн щорічно.

Важливим соціо-економічним наслідком реалізації запропонованих заходів є їхній безпосередній та глибокий вплив на ринок праці та добробут

сільського населення Куяльницької громади. За допомогою моделі мультиплікатора зайнятості було розраховано, що повне розгортання кластера забезпечить створення 19 прямих робочих місць для адміністраторів, гідів, сироварів та виноробів. Завдяки непрямому ефекту в суміжних сферах (замовлення для будівельних бригад, транспортні послуги, постачання сировини від домогосподарств за роздрібними цінами) загальна зайнятість складе 42 особи. Це вирішує проблему прихованого безробіття та створює альтернативні високооплачувані робочі місця для жінок і молоді, що суттєво перевищуватимуть поточну низьку середню зарплату в аграрному районі, яка становить лише 8 637 грн.

Для успішного запуску цієї екосистеми в роботі було сформовано детальний кошторис витрат та диверсифіковану модель фінансування загальним обсягом 1 198 497 грн. Фінансовий план базується на гібридному поєднанні безповоротних державних мікрогрантів урядової програми «Робота» (напрямки «Власна справа» та «Свій сад» у сумі 386 000 грн), видатків місцевого бюджету в межах «Програми розвитку МСП Куяльницької ТГ на 2026-2028 роки» (150 000 грн), товарних кредитів на корми від великих агрогосподарств села Коси (150 000 грн) та власних інвестицій власників ОСГ. Головна роль у цьому процесі відводиться виконавчому комітету сільської ради, який має трансформуватися у проєктний офіс для координації залучення ветеранів війни та ВПО до створення крафтових ферм, що забезпечить соціальну згуртованість громади.

Підсумовуючи результати дослідження, можна стверджувати, що практична реалізація запропонованих рекомендацій дозволить Куяльницькій територіальній громаді вийти на новий рівень соціально-економічної спроможності. Інтеграція значного аграрного потенціалу, унікальних природно-заповідних урочищ та автентичної подільської гастрономії в межах єдиної довгострокової стратегії дозволить змінити вектор сприйняття території з транзитної зони на самодостатню дестинацію. Це забезпечить наповнення місцевого бюджету за рахунок податкових надходжень від ФОП,

зупинить депопуляцію сіл та закладе міцний інституційний і матеріально-технічний фундамент для сталого просторового розвитку в період повоєнного відновлення України.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бурачек і., панасюк д., ярмолюк д. Гастрономічний туризм в Україні під час війни. *Економіка та суспільство*. 2025. № 71. Url: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-92> .
2. Великий куяльник пересихає: хто робить з одещини пустелю. *Одеське життя*. Url: <https://odessa-life.od.ua/uk/article-uk/velikij-kujalnik-peresihaiie-hto-robit-z-odeshhini-pustelju> .
3. Ветеранський фонд. <https://veteranfund.com.ua/>. Url: <https://veteranfund.com.ua/contests/varto/>
4. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки. *Все про туризм: туристична бібліотека*. Url: https://tourlib.net/statti_ukr/koveshnikov.htm
5. Вишневська г. Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. *Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури*. 2013. № 31. С. 112–118. Url: http://nbuv.gov.ua/ujrn/apitphk_2013_31_18.
6. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. *Все про туризм: туристична бібліотека*. Url: https://tourlib.net/statti_ukr/kuklina.htm .
7. Гастрономічний туризм: перспективні напрями. *Все про туризм: туристична бібліотека*. Url: https://tourlib.net/statti_ukr/tradadenko.htm .
8. Дарт представляє п'ять українських сіл, які можуть увійти до мережі оон туризм «кращі туристичні села». *Державне агентство розвитку туризму України*. Url: <https://www.tourism.gov.ua/blog/dart-predstavlyaie-pyat-ukrayinskih-sil-yaki-mozhut-uviyti-do-merezhi-oon-turizm-krashchi-turistichni-sela>.
9. Гранти на підприємство. *Дія бізнес*. Url: https://business.diia.gov.ua/finance/grant_na_pererobne_pidpriemstvo
10. Доброслав - перлінка одещини. *Ganezh.odessa*. Url: <https://www.ganezh.odessa.ua/dobroslav-perlinka-odeshhini-1>.

11. Дорога вина та смаку української бессарабії – аккерманіка. *Аккерманіка*.

Url: https://akkermanika.org/wiki/дорога_вина_та_смаку_української_бессарабії

12. Зарплата подільського району. *Https://ua.jooble.org/*.

Url: <https://ua.jooble.org/salary/зарплата/подільський-район,-одеська-область>.

13. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. *Все про туризм: туристична бібліотека*.

Url: https://tourlib.net/statti_ukr/basjuk3.htm .

14. Козина ферма «ранчо марка «бабусини кози» – біляївська міська рада. *Біляївська міська рада*. Url: <https://bilyaivka.od.gov.ua/kozyna-ferma-rancho-marka-babusyny-kozy/> .

15. Куяльницька громада: «зелені садиби», 15 видів борщу та індустральний парк. *Одеське життя*. Url: <https://odessa-life.od.ua/uk/article-uk/kuyalnyczka-gromada-zeleni-sadyby-15-vydiv-borschu-ta-industrialnyj-park> .

16. Куяльницька громада - цифровий шоурум: проєкти, індустріальні парки. *Economy of trust ukraine inc*. Url: <https://uamunicipalities.com/ua/city/kuialnyk/> .

17. Найкращі туристичні села світу - оон виділив колочаву та синеvirську поляну - новини культури - renews. *Головні новини України*. Url: <https://renews.com.ua/kultura/naikrashi-tyristichni-sela-svity-oon-vidiliv-kolochavy-ta-sinevirsky-poliany-novini-kylytyri/>.

18. Олександр таранюк. Таємна мова і суворі правила: історія косівської школи лірників на одещині. *Суспільне одеса*. Url: <https://suspilne.media/odesa/1118450-taemna-mova-i-suvori-pravila-istoria-kosivskoi-skoli-lirnikiv-na-odesini/>.

19. Олійник в., данілова о. Організація туризму: сільський зелений туризм світовий досвід та перспективи розвитку в Україні. *Економіка та суспільство*. 2025. № 72. Url: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-72-30> .

20. Омельницька в.о. сутність та класифікація видів гастрономічного туризму. *Приазовський економічний вісник*. 2018. Секція 2, № 1. С. 15–18.

21. 'Пан борщ': на фестивалі в Куяльницькій громаді представили 15 рецептів борщу. *Сила громад*. Url: <https://silahromad.com.ua/2025/09/27/pan-borshh-na-festivali-v-kuyalnickij-gromadi-predstavili-15-receptiv-borshhu/> .

22. Паспорт одеської області. 2021. Url: https://oda.od.gov.ua/strapi/uploads/pasport_odeskoyi_oblasti_za_2021_rik_41dc46b277.pdf.

23. План відновлення та розвитку Куяльницької сільської територіальної громади одеської області до 2027 року. Url: <https://kuyalnyksr.od.gov.ua/wp-content/uploads/2018/01/план-відновлення-та-розвитку-куяльницької-тг.pdf>.

24. Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, спиртових дистилатів, біоетанолу, алкогольних напоїв, тютюнових виробів, тютюнової сировини, рідин, що використовуються в електронних сигаретах, та пального : закон україни від 18.06.2024 № 3817-іх : станом на 1 січ. 2026 р. Url: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3817-20#text> .

25. Проект закону про сільський та сільський зелений туризм : закон україни. Url: <https://ips.ligazakon.net/document/ji04552a?an=3>.

26. Проект про єдиний податок для членів особистого селянського господарства : закон україни. Url: <https://ips.ligazakon.net/document/jf3dd00a?an=3>.

27. Про затвердження програми «розвитку малого та середнього підприємництва на території Куяльницької сільської територіальної громади на 2026 – 2028 роки».

28. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : закон україни від 23.12.1997 № 771/97-вр : станом на 2 берез. 2026 р. Url: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр#text> .

29. Про особисте селянське господарство : закон України від 15.05.2003 № 742-iv : станом на 15 листоп. 2024 р. Url: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/742-15#text> .

30. Публічна бібліотека імені Євгена Чикаленка - історія краю. *Публічна бібліотека імені євгена чикаленка - публічна бібліотека імені євгена чикаленка куяльницької сільської ради.* Url: https://kotovsk-crb.ucoz.ua/index/istorija_kraju/0-16 .

31. Публічна бібліотека імені Євгена Чикаленка - нестоїта. *Публічна бібліотека імені євгена чикаленка - публічна бібліотека імені євгена чикаленка куяльницької сільської ради.* Url: <https://kotovsk-crb.ucoz.ua/index/nestojita/0-360> .

32. Розмір санітарно-захисної зони для тваринницьких підприємств: що врахувати | журнал ecobusiness. *Журнал ecobusiness. Екологія підприємства | ecolog-ua.com.* Url: <https://ecolog-ua.com/news/rozmir-sanitarno-zahysnoyi-zony-dlya-tvarynnyckykh-pidpryyemstv-shcho-vrahuvaty> .

33. Роль зеленого туризму в розвитку сільських територій. *Все про туризм: туристична бібліотека.* Url: https://tourlib.net/statti_ukr/bojko.htm .

34. С. А. Мазур. Сільський туризм як перспективний напрям розвитку внутрішнього туризму. *Електронне наукове фахове видання "ефективна економіка".* 2018. Т. 2. Url: http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/2_2018/47.pdf.

35. Село коси на одещині: тут навчалися найвідоміші лірники. *Одеське життя.* Url: <https://odessa-life.od.ua/uk/article-uk/selo-kosi-na-odeshhini-tut-navchalisja-najvidomishi-lirniki> .

36. Сільський зелений туризм як вид рекреаційної діяльності. *Все про туризм: туристична бібліотека.* Url: https://tourlib.net/statti_ukr/cheglej.htm .

37. Служба новин. Фермерка з одещини створила ранчо кіз – zemliak. *Zemliak.* Url: <https://zemliak.com/news/ferma/7646-na-odeshchini-kozina-ferma-stala-zonoyu-vidpochinku> .

38. Спрощено процедуру отримання ліцензії на виробництво алкогольних напоїв для малих виробництв виноробної продукції. *Державна податкова служба україни*. Url: <https://tax.gov.ua/nove-pro-podatki--novini-/445475.html>.

39. Ставська ю.в. гастрономічний туризм як популярний напрям у туристичній індустрії. *«економіка, фінанси, менеджмент:актуальні питання науки і практики»*. 2023. Т. 2, № 64. С. 148–155.

40. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні одещини. *Все про туризм: туристична бібліотека*. Url: https://tourlib.net/statti_ukr/salamatina.htm .

41. Стенько О. «дороги вина та смаку бессарабії»: як ірина польшакова розвивала її та вірить у відновлення туризму – о, море.city. *О, море.city*. Url: <https://omore.city/articles/321793/dorogi-vina-ta-smaku-bessarabii-yak-irina-polshakova-rozvivala-ii-ta-virit-u-vidnovlennya-turizmu> .

42. Стратегія розвитку кукляницької сільської об'єднаної територіальної громади на період до 2027 року. Url: <https://kuyalnyksr.od.gov.ua/wp-content/uploads/2019/11/стратегія-кукляницької-сільської-отг-до-2027-року.-1.pdf>.

43. Сутність сільського зеленого туризму. *Все про туризм: туристична бібліотека*. Url: https://tourlib.net/statti_ukr/serdyukova.htm .

44. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму. *Все про туризм: туристична бібліотека*. Url: https://tourlib.net/statti_ukr/omelnycka2.htm .

45. СФГ «Емануїл». *Opendatabot.ua*. Url: <https://opendatabot.ua/c/30909920>.

46. СФГ Перля м. Д. *Opendatabot.ua*. Url: <https://opendatabot.ua/c/22508354>.

47. Тищук і. В., Ільїна о. В. Сільський зелений туризм : конспект лекцій. Луцьк : вол. Нац. Ун-т ім. Лесі українки, 2024. 94 с.

Url: <https://evnuir.vnu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/78b49c8d-95cb-4b46-9348-9c54acc9adbc/content>.

48. ТОВ «Косівське». <https://opendatabot.ua>.

Url: <https://opendatabot.ua/c/30820413>.

49. ФГ «Агропівдень плюс». <https://opendatabot.ua/>.

Url: <https://opendatabot.ua/c/43456510>.

50. ФГ «Імперія накул». [Opendatabot.ua](https://opendatabot.ua).

Url: <https://opendatabot.ua/c/45024759>.

51. Французький досвід організації рекреаційного сервісу в сільській місцевості. *Studfiles*. Url: <https://studfile.net/preview/5454323/page:6/> .

52. Ягорлицький ключ. <https://yahorlyck.com/>.

Url: <https://yahorlyck.com/>.

53. Як з'явилася вежа з курантами в старовинному селі на одещині. *Одеське життя*. Url: <https://odessa-life.od.ua/uk/article-uk/nestoita-300-rokiv-odnomu-z-najstarishih-sil-ukraini> .

54. Основні поняття та визначення: сільський туризм, агротуризм, екотуризм і зелений туризм - бібліотека buklib.net. *Головна - бібліотека buklib.net*. Url: <https://buklib.net/books/30046/> .

55. Abruzzo and the hill town of santo stefano di sessanio – academy travel | tailored small group journeys. *Academy travel | tailored small group journeys*. Url: <https://academytravel.com.au/blog/the-abruzzo-and-the-hill-town-of-santo-stefano-di-sessanio> .

56. [Albergodiffuso.com](http://albergodiffuso.com). *Albergodiffuso.com*.

Url: <https://www.albergodiffuso.com/a-comprehensive-guide-to-albergo-diffuso-the-italian-model-of-sustainable-hospitality.html> .

57. Albergo diffuso: the streets are the corridors. *The silent luxury*. Url: <https://the-silent-luxury.com/albergo-diffuso-italy-slow-hospitality/>.

58. Best tourism villages. *Unwto*. Url: [https://tourism-villages-unwto.org/wp-content/uploads/2024/01/240123-best-tourism-villages-en.pdf](https://tourism-villages.unwto.org/wp-content/uploads/2024/01/240123-best-tourism-villages-en.pdf).

59. C. Michael hall and richard mitchell. Tourism business frontiers: consumers, products and industry chapter 16: gastronomy, food and wine tourism. *Www.globalspec.com*.

Url: <https://www.globalspec.com/reference/47077/203279/chapter-16-gastronomy-food-and-wine-tourism>.

60. Culinary tourism. A new trend on the tourism market - expert journal of marketing. *Expert journal of marketing*.

Url: <https://marketing.expertjournals.com/23446773-508/> .

61. Dianna dasilva-glasgow. Assessing the economic potential for culinary tourism in suriname: a value chain approach. *Competitiveness unit suriname*.

Url: <https://www.surinamecompete.org/wp-content/uploads/2016/01/assessing-the-economic-potential-of-culinary-tourism-revised.pdf> .

62. European quality certification: pdo, pgi & tsg explained - garnacha - grenache. *Garnacha - grenache*. Url: <https://garnachagrenache.com/european-quality-certification-pdo-pgi-tsg-explained/> .

63. Інвестиційний паспорт громади
file:///c:/users/user/onedrive/pictures/investpassport.pdf

64. From wine production to wine tourism experience: the case of italy. *American association of wine economi*. No. 2. Url: <https://wine-economics.org/>.

65. *Frumushika.com*. Url: <https://frumushika.com/>.

66. Fundinghub – гранти для бізнесу. *Fundinghub*.
Url: <https://fundinghub.com.ua/grant/hrant-do-7-mln-hrn-na-budivnytstvo-modulnykh-teplyts-dlya-ahrobiznesu> .

67. Geographical indications food and drink. *Agriculture and rural development*.
Url: https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-food-and-drink_en .

68. Geographical indications system for ukrainian food. What's new?. *Https://odessa-journal.com/*. Url: <https://odessa-journal.com/public/geographical-indications-system-in-ukraine-whats-new>.
69. Glossary of tourism terms | unwto. *Un tourism | bringing the world closer*. Url: <https://www.untourism.int/glossary-tourism-terms>.
70. Greentour. *Спілка сільського зеленого туризму україни*. Url: https://www.old.greentour.com.ua/posluga/programm_kategory.
71. H. Ridvan yurtseven ph.d. sustainable gastronomic tourism in gokceada (imbros): local and authentic perspectives. *International journal of humanities and social science*. Vol. 1, no. 18.
72. Motuzenko o. O., giancola d. V. Innovative experience of italy in the organization of enogastronomic tourism routes on the example of the wine and taste road of lombardy. *Geography and tourism*. 2019. No. 50. P. 132–147. Url: <https://doi.org/10.17721/2308-135x.2019.50.132-147>.
73. Natalia A. D., Vasiliy V. P., Rostyslav A. D. "green" tourism as a strategic direction of social and economic development of regions of ukraine. *Economics: time realities*. 2018. Vol. 3, no. 37. P. 20–28. Url: <https://doi.org/10.5281/zenodo.6483346>.
74. Nesterchuk i. Gastronomic tourism: exploration of acsyological concepts. *Bulletin of taras shevchenko national university of kyiv. Geography*. 2017. No. 68-69. P. 97–102. Url: <https://doi.org/10.17721/1728-2721.2017.68.18>.
75. New research reveals rural tourism as europe's hidden economic engine | digital tourism think tank. *Connecting destinations | digital tourism think tank*. Url: <https://www.thinkdigital.travel/opinion/new-research-reveals-rural-tourism-as-europes-hidden-economic-engine>.
76. Olena h. Legal regulation of rural green tourism services (on example of private peasant farms). *Law. Human. Environment*. 2019. Vol. 10, no. 4. Url: <https://doi.org/10.31548/law2019.04.003>.
77. Organization w. T. Unwto high-level regional conference on green tourism: final report. World tourism organization, 2013.

78. Rural tourism | un tourism. *Un tourism / bringing the world closer*.
Url: <https://www.untourism.int/rural-tourism>.

79. Stepping back in time: sextantio santo stefano di sessanio - gourmet roaming. *Gourmet roaming*. Url: <https://www.gourmetroaming.com/sextantio-santo-stefano-di-sessanio/>.

80. Tang l. The overview of the origin and research of rural tourism development. *7th international conference on management, education, information and control (meici 2017)*, shenyang, china, 15–17 september 2017. Paris, france, 2017. Url: <https://doi.org/10.2991/meici-17.2017.85>.

81. Tourism as a force for positive change in rural europe | rural pact community platform. *Rural pact platform homepage | rural pact community platform*. Url: <https://ruralpact.rural-vision.europa.eu/news/tourism-force-positive-change-rural-europe-en?etrans=uk>.

82. *Travel oregon / industry resources*.
Url: https://industry.traveloregon.com/wp-content/uploads/2017/02/00_history_dev_of_agritourism.pdf.

83. Ukrinform. Найкращі туристичні села світу: до переліку оон вперше увійшли два українських. *Укрінформ - актуальні новини україни та світу*. Url: <https://www.ukrinform.ua/rubric-culture/3927531-najkrasi-turisticni-sela-svitu-do-pereliku-oon-vperse-uvijšli-dva-ukrainskih.html>.

84. Ukrinform. Сільський туризм щорічно поповнюється на 100 садіб. *Укрінформ - актуальні новини україни та світу*.
Url: <https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/2288626-silskij-turizm-soricno-popovnuetsa-na-100-sadib.html>.

85. (unwto) w. T. O. Gastronomy tourism: the case of japan. World tourism organization, 2019. 96 p.

86. Visitor's motivational framework and wine routes' contribution to sustainable agriculture and tourism – the porto protocol. *The porto protocol*.
Url: <https://www.portoprotocol.com/news/visitors-motivational-framework-and-wine-routes-contribution-to-sustainable-agriculture-and-tourism/>.

87. World tourism organization and basque culinary center (2019), guidelines for the development of gastronomy tourism, unwto, madrid,.
Url: <https://doi.org/10.18111/9789284420957>.

ДОДАТКИ

Додаток А

Наукова праця

кафедра
туристичного
бізнесу та
рекреації
ОНТУ



Матеріали

II Міжнародної науково практичної
конференції молодих вчених та здобувачів
вищої освіти

“Розвиток туристичного бізнесу та
рекреації: досвід, сучасні виклики та
майбутні орієнтири”

Міжнародні партнери з Молдови, Румунії, Болгарії, Польщі



15–16 квітня 2026

Робочі мови:

українська, англійська

<i>Соловійова М.І.</i> Роботизація процесів обслуговування в готельно-ресторанному бізнесі: переваги та ризики для клієнтського досвіду.....	88
<i>Топчу В.Ф.</i> Сучасні тенденції та проблеми розвитку туристичної галузі Республіки Молдова.....	90
<i>Ткаченко Д.О.</i> Музеї морозива як елемент розвитку гастрономічного туризму у світі.....	92
<i>Черній А.О.</i> Вплив VR/AR-технологій на інноваційний розвиток міжнародного туристичного ринку.....	94
СЕКЦІЯ 3 ЕКОНОМІКА ТУРИЗМУ ТА МАРКЕТИНГОВІ СТРАТЕГІЇ	
<i>Бучушкан Г.С.</i> Управління якістю туристичних послуг як фактор економічної конкурентоспроможності дестинації.....	97
<i>Горбатюк Е.С.</i> Статистичний аналіз медичного туризму у світі.....	99
<i>Драганова І.О.</i> Забезпечення клієнтоорієнтованості та підвищення задоволеності туристів у гастротурах: підхід до Барселони	101
<i>Ерфан В.Й.</i> Регіональні стратегії розвитку агротуризму.....	103
<i>Личко Д.О.</i> Економічні переваги релаксаційного туру до Балі (Греція)...	105
<i>Оппенгейм І.В.</i> Етнопарки Одещини як осередки збереження культурної спадщини та розвитку сталого туризму.....	107
<i>Павлюк О.В.</i> Маркетингові стратегії просування дегустаційних екскурсій.....	109
<i>Пастух Н.В.</i> Ціннісне позиціонування фітнес-клубу: Від «місця тренувань» до lifestyle-простору.....	112
<i>Саленко Л.Р.</i> Формування конкурентоспроможності туристичних дестинацій через ефективні маркетингові стратегії.....	114
<i>Терехов Г.О.</i> Організація шопінг туру в Мілані.....	116
<i>Шпичка А.Я.</i> Перспективи розвитку сільського зеленого туризму в Україні та можливості адаптації міжнародного досвіду.....	117
<i>Чередніченко О.В.</i> Маркетингові стратегії просування туристичних дестинацій у міжнародному просторі.....	119
<i>Черкай Ю.В.</i> Маркетингові стратегії в туристичному бізнесі для покоління Z.....	121
СЕКЦІЯ 4 КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА ЯК ОСНОВА СТАЛОГО РОЗВИТКУ: ЗБЕРЕЖЕННЯ ТА ПОПУЛЯРИЗАЦІЯ	
<i>Апілат Є.А.</i> Вулична їжа – візитівка міста: як звичайний перекус стає частиною культури.....	124
<i>Влашин М.В., Чорна Л.В.</i> Історико-культурна спадщина як основа стійкості регіону.....	126

СЕКЦІЯ 4

КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА ЯК ОСНОВА СТАЛОГО РОЗВИТКУ: ЗБЕРЕЖЕННЯ ТА ПОПУЛЯРИЗАЦІЯ

ВУЛИЧНА ЇЖА – ВІЗИТІВКА МІСТА: ЯК ЗВИЧАЙНИЙ ПЕРЕКУС СТАЄ ЧАСТИНОЮ КУЛЬТУРИ

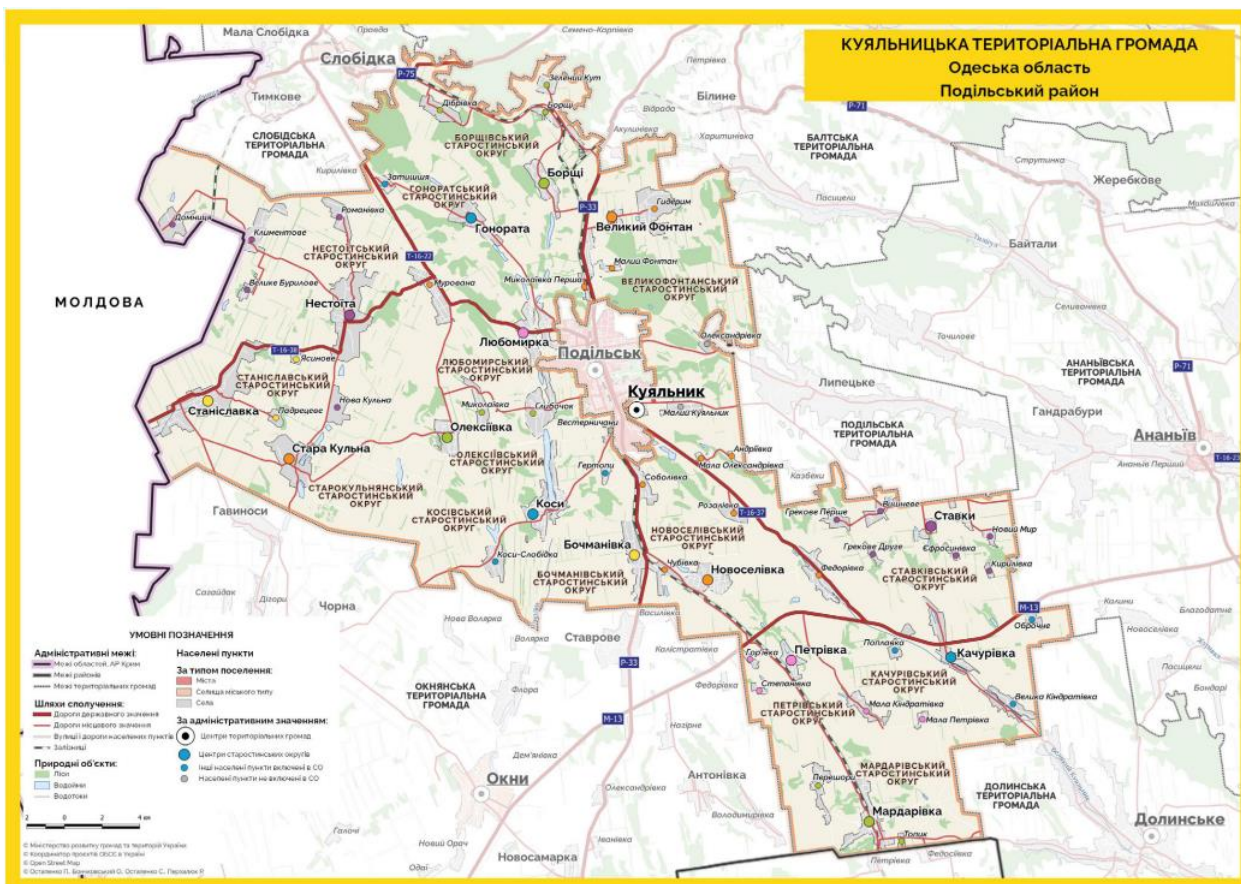
**Апілат Є.А., спец. 242 «Туризм», СВО «Бакалавр»
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса, Україна**

Феномен споживання готової їжі поза домом має глибоке історичне коріння, яке нерозривно пов'язане з еволюцією урбаністичних просторів та соціально-економічною стратифікацією суспільства. Історія переконливо зазначає, що вулична їжа виникла як суто практичне рішення для задоволення потреб робочого класу та найбідніших верств населення, які не мали доступу до власної інфраструктури для приготування їжі.

В античних цивілізаціях вулична торгівля їжею була фундаментальним елементом міської економіки. У Стародавній Греції вуличні торговці пропонували смажену рибу як швидкий і доступний спосіб харчування для простолюдинів. У Стародавньому Римі ця практика набула більш інституційного характеру. Через високу щільність забудови багато містян мешкали в багатопверхових багатоквартирних будинках, які з міркувань пожежної безпеки та архітектурних обмежень часто не мали приватних кухонь. Ця сувора побутова необхідність породила «термополі» – античні аналоги сучасних снек-барів та закладів швидкого харчування, що являли собою прилавки, які відкривалися безпосередньо на вулицю і пропонували гарячу їжу, хліб, оливки та вино. Подібні тенденції простежуються і в середньовічній Європі, де вуличні торговці стали критично важливими для виживання місцевої бідноти. Торговці, які продавали пироги, хліб, приготоване м'ясо та інші базові продукти, були невіддільними складовими щоденної економіки та соціальної частки європейських міст. Одночасно в середньовічних ісламських містах вуличні торговці обслуговували набагато ширший спектр соціальних верств, пропонуючи різноманітний асортимент від солодких кондитерських виробів до складних пікантних страв. В Азії вулична їжа також розвивалася як масове явище. Китайські «дай пай донг», що пропонували локшину та пельмені, та індійські «тели», де продавали чаат. Функціонували ці заклади як життєво важливі джерела щоденного харчування для місцевого населення. Окремо варто відзначити Японію періоду Едо (1603–1868 роки), де виникла витончена культура вуличного харчування і вуличні торговці почали продавати ранні форми суші як швидкий та поживний перекус для зайнятих містян[3].

Радикальна зміна відбулася під час Промислової революції. Вулична їжа користуючись можливістю миттєво адаптувалася до цих нових умов, породивши культуру нині популярних швидких страв – хот-догів, претцелів та крепів, які можна було споживати буквально на ходу. Також цей процес був зумовлений масовими міграційними хвилями. Іммігрантські спільноти, інтегруючись у нові суспільства, приносили з собою власні кулінарні традиції, що призводило до створення унікальних гастрономічних поєднань. Яскравими прикладами такої асиміляції є еволюція мексиканських тако в Лос-Анджелесі, які стали відображенням злиття мексиканських традицій з американськими споживчими звичками, або поширення близькосхідних кебабів по всій Європі, що стало символом нової мультикультурної реальності континенту[2].

Територія Куяльницької сільської ради



Презентація результатів наукових досліджень до КРБ

МІНІСТЕРСТВООСВІТИ ТА НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кваліфікаційна робота бакалавра**Сільський зелений і гастрономічний туризм як інструмент підвищення соціально-економічного добробуту Куяльницької сільської ради в період відновлення****Здобувачка**

Єлизавета АПІЛАТ, група МТ-43

Наукові керівники

зав. каф., д.е.н., проф. Наталя ДОБРЯНСЬКА
к.т.н., доц. Федір ТРИШИН

Актуальність теми дослідження

- ✓ Пошук нових інструментів ревіталізації сільських територій в умовах кризи.
- ✓ Трансформація споживчого попиту в бік екологічності та автентики.
- ✓ Необхідність диверсифікації аграрної економіки та подолання депопуляції.



Науково-методологічний апарат



Мета роботи

Розробка практичних рекомендацій щодо розвитку туризму як інструменту підвищення добробуту громади в період відновлення.



Об'єкт та предмет

Процеси розвитку сільського туризму та сукупність організаційно-економічних механізмів його активізації.



Ключові завдання

Дослідити потенціал, провести SWOT-аналіз та спроектувати інноваційні регіональні туристичні продукти.

Методи дослідження та апробація



Методологічна база

- Системний та порівняльний аналіз
- SWOT-діагностика ресурсів
- Фінансове прогнозування
- Моделювання кластерних структур



Апробація результатів

Окремі положення представлені на II Міжнародній конференції "Розвиток туристичного бізнесу та рекреації" (квітень 2026, ОНТУ).

Концептуалізація та критерії сільського туризму

Зміна парадигми: Від масової моделі «4S» (Sun, Sea, Sand, Sex) до інтелектуально-екологічної «4N» (Nature, Nostalgia, Nirvana, Native).

Сільський простір стає ключовим ресурсом XXI століття що пропонує автентичність та психологічне розвантаження для мешканців урбанізованих агломерацій.

Критерії ООН для сільських локацій:

Демографічний ліміт: до 15 000 мешканців. Збереження традиційного укладу та домінування сільського чи лісового господарства.

Агротуризм (Agritourism)

Рекреація безпосередньо в межах діючого господарства. Турист залучається до сільськогосподарського укладу: збір врожаю, догляд за тваринами.

Екологічний туризм (Ecotourism)

Фокусується на екологічній відповідальності та подорожах до територій із високою природною цінністю (нацпарки) з метою пізнання та збереження біорізноманіття.

Сільський зелений туризм

Інтегрована форма відпочинку на базі приватних садіб. Використання аграрного потенціалу без обов'язкового набуття статусу підприємця. Специфічно для України.

Світові моделі інституціоналізації сільської рекреації

Італійська модель

Agriturismo: Жорстке регулювання Туризм лише доповнює аграрне виробництва

Albergo Diffuso: "Розсіяний готель" для ревіталізації сіл.

Французька модель

Gîtes de France: Потужна недержавна система сертифікації ("вулики" чи "квітки"). Автентичність та якість житла.

Американська модель

Entertainment Farming: Розважальне фермерство масштабні комерційні івенти, фестивалі та атракції.

Ключові принципи

- Додатковість доходу
- Збереження екосистеми
- Регіональна ідентичність
- Сертифікація стандартів
- Інноваційні форми (Albergo Diffuso)

Соціально-економічний профіль Куяльницької громади

Демографічна динаміка

За період 2020–2026 рр. спостерігається скорочення чисельності наявного населення на **12,36%**.

Критичний розрив доходів:

Подільськ vs Одеса

8 637 грн vs 27 500 грн

Загальна характеристика громади

- **Адміністративний склад:** Куяльницька сільська рада (Подільський р-н) охоплює 58 населених пунктів (56 сіл та 2 селища).
- **Територія:** 96,5 кв. км (2,75% від загальної території Одеської області).
- **Населення:** 19 263 особи, з яких 13 168 — економічно активне населення.
- **Економічна структура:** Аграрно-домінантна, представлена 82 сільськогосподарськими підприємствами.
- **ВВП та спеціалізація:** 2487,4 млн грн. Базується на експорторієнтованих монокультурах (пшениця, ячмінь, соняшник, кукурудза) з високою автоматизацією.

Ресурсний та культурний потенціал

"Пан Борщ" як бренд дестинації

Унікальна гастрономічна ідентичність громади базується на 15 локальних рецептах борщу, що стали основою успішного фестивалю.

- 🌲 10 тис. га лісових масивів
- 👤 Спадщина Євгена Чикаленка
- 🎵 Південна школа лірників



Кластерна модель "Південне Поділля"

Модель концептуально базується на принципах **Circular Local Economy** де мікропідприємства об'єднуються у взаємодоповнюючий ланцюг B2B та B2C взаємодій

Зелена садиба

Сертифікований засіб розміщення (ДСТУ 9105:2021). Центр B2C взаємодії

Правова основа:

Статус ОСГ дозволяє надавати послуги проживання без негайної реєстрації ФОП.

Міні-сироварня

Козяча ферма з крафтовим виробництвом за стандартами НАССР.

Ринок збуту:

Пряма реалізація власної продукції через туристичну інфраструктуру кластера.

Крафтова виноробня

Мікровиноробство до 10 000 дал/рік з української сировини.

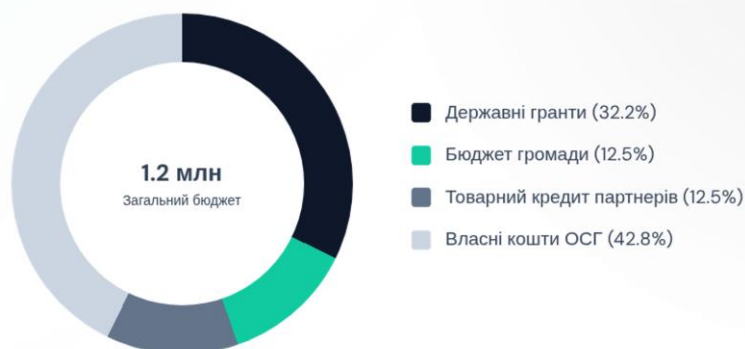
Лібералізація (Закон № 3817-IX):

Ліцензія 1297 грн/рік. Роздрібна торгівля на місці – без ліцензії.

Зведений кошторис для трьох ключових об'єктів:

1 198 497 грн

Гібридна модель фінансування кластера



SWOT-аналіз туристичного сектору

Сильні сторони (Strengths)	Слабкі сторони (Weaknesses)
Унікальні об'єкти (Перешори, Коси)	Критичний дефіцит засобів розміщення
Яскрава гастрономічна ідентичність	Незадовільний стан внутрішніхдоріг
Можливості (Opportunities)	Загрози (Threats)
Державна підтримка (Гранти «Робота»)	Безпекові ризики воєнного стану
Попит на безпечний внутрішній відпочинок	Міграційні процеси та кадровий голод

Авторський тур №1 «Подільська ліра та таємниці теруару»

Авторський дводенний маршрут

Програма туру:

- День 1: Кімната лірників (с. Коси) & дегустація вин (с. Липецьке)
- Майстер-класи з приготування традиційних плацинд
- Ніч у затишних сільських садибах
- День 2: Маєток С. Чикаленка (с. Перешори) – меморіальний блок

ЦІНА ДЛЯ 1 ОСОБИ

3 440 грн

ЕКОНОМІЧНИЙ ЕФЕКТ

684 000 грн/рік

- Оптимальна група: 15 осіб
- Рентабельність: 26,3%
- Заїздів на рік: 18

Пакет включає: транспорт, 3-разове харчування, проживання, гонорари гідом та майстер-класи.

Авторський тур №2 «Стежками Поділля»

Динамічний одноденний еко-рекреаційний квест

Програма та локації:

- Перехід лісовим заказником до **Комарівського дуба**.
- Пошук артефактів трипільської культури (масток XIX ст., с. **Вишневе**).
- Майстер-класи з доїння кіз та варіння сиру на дровах (с. **Гертопи**).
- Цільова аудиторія: *молодіжний та сімейний сегмент*.

ЦІНА З ОСОБИ

1 700 грн

Рентабельність: ~26,5%

ЕКОНОМІЧНИЙ ЕФЕКТ

404 000 грн/рік

Від 20 турів (300 туристів)

- Сукупні надходження від двох турів: 1 259 000 грн щорічно.
- Коефіцієнт локального мультиплікатора синергії: 1,2.

Прогнозований економічний ефект

Загальний ефект (грн)

1.5M

Прямі надходження

1.26M

ТУР №1 ДОХІД

0.85M

Подільська ліра та таємниці теруару

ТУР №2 ДОХІД

0.40M

Стежками Поділля

Прогнозований річний дохід за умови проведення 38 заїздів на рік.

Дякую за увагу!

Перевірка тексту на плагіат

Кваліфікаційна робота бакалавра.

Тема: «Сільський зелений і гастрономічний туризм як інструмент підвищення соціально-економічного добробуту Куяльницької сільської ради в період відновлення»

Засіб перевірки: Turnitin

Унікальність по фразам >50 %

Унікальність по словам >50 %



Page 2 of 151 - Integrity Overview

Submission ID trn:oid::2945:392541913




9% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

Exclusions

▸ 56 Excluded Matches

Top Sources

- 0%  Internet sources
- 2%  Publications
- 5%  Submitted works (Student Papers)

Здобувачка _____

Керівники роботи _____

Єлизавета АПЛІАТ

Наталя ДОБРЯНСЬКА

Федір ТРІШИН