

Цимбала Ольга Стефанівна,
кандидат історичних наук, доцент
Дорош Юлія Степанівна

Львівський національний університет імені Івана Франка,
м. Львів, Україна, e-mail: olha.tsymbala@lnu.edu.ua
Львівський національний університет імені Івана Франка, м. Львів,
Україна, e-mail: yulia.dorosh@lnu.edu.ua

ІННОВАЦІЙНІ ПРОДУКТИ НА РИНКУ ПОСЛУГ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ (НА ПРИКЛАДІ СИРОВАРЕНЬ ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ)

Мета. Проаналізувати сучасний стан розвитку гастрономічного туризму Львівщини, зокрема напрямок, що пов'язаний із діяльністю молочних ферм, які займаються сироварінням та презентують свої продукти і послуги на туристичному ринку регіону; здійснити систематизацію даних про ключові напрямки їхньої роботи, відобразити специфіку формування туристичної пропозиції; охарактеризувати основні туристичних послуги; картографічно візуалізувати розміщення туристично-орієнтованих сироварень у межах області.

Методика. У дослідженні застосовано метод наукової систематизації інформації для виокремлення тих господарств Львівщини, які спеціалізуються на сироварінні і паралельно працюють на туристичному ринку; методи польових досліджень та опитування дозволили виявити специфіку діяльності окремих господарств, ключові напрямки їхньої роботи, проблеми та перспективи туристичного розвитку; за допомогою картографічного методу візуалізовано розташування досліджуваних господарств в межах області.

Результати. У дослідженні охарактеризовано основну продукцію, яку виготовляють досліджувані господарства, а також виділено та систематизовано спектр туристичних послуг, які власники ферм та сироварень пропонують своїм відвідувачам. Зокрема, всі досліджувані господарства активно поєднують фермерську та туристичну діяльність, однак відрізняються своїми підходами до ведення господарства, наявністю чи відсутністю власної ферми, масштабами виготовлення продукції. Однак усі займаються сироварінням, що є основою розвитку гастрономічного туризму. Розташування цих господарств у межах області показано на картосхемі, яка дозволяє візуалізувати досліджувані господарства у межах області, а також близькість чи віддаленість від основних туристичних центрів регіону. Вивчено діяльність фермерських господарств, що планують зайняти нішу туристично-орієнтованих сироварень у регіоні. Узагальнено ключові проблеми та перспективи розвитку сироварень на туристичному ринку області.

Наукова новизна отриманих результатів полягає в узагальненні інформації про діючі сироварні Львівщини, аналізі їхньої пропозиції на туристичному ринку та перспективах подальшого використання.

Практична значимість полягає в систематизації актуальної інформації про сучасний стан розвитку сироварень Львівської області. Одержані наукові результати можуть бути використані в процесі формування турів Львівщиною, а також в освітньому процесі при підготовці майбутніх фахівців за спеціальністю «Туризм». Крім того, напрацювання можуть бути корисними для органів державної влади для формування і реалізації державних та регіональних програм розвитку туризму, формування стратегій на найближчу перспективу.

Ключові слова: інновації, сироварня, фермерське господарство, гастрономічний туризм, Львівщина.

Tsymbala Olga,
PhD, associate professor
Dorosh Yulia

Ivan Franko National University of Lviv, Lviv, Ukraine, e-mail:
olha.tsymbala@lnu.edu.ua
Ivan Franko National University of Lviv, Lviv, Ukraine
e-mail: yulia.dorosh@lnu.edu.ua

*INNOVATIVE PRODUCTS ON THE MARKET OF GASTRONOMIC TOURISM IN UKRAINE
(ON THE EXAMPLE OF CHEESE FACTORIES OF LVIV REGION)*

Purpose. To analyze the current state of development of gastronomic tourism in Lviv region, in particular, the area related to the activities of dairy farms engaged in cheese making and presenting their products and services in the tourist market of the region; to systematize data on key areas of their work, to reflect the specifics of the formation of the tourist offer; describe the main tourist services; cartographically visualize the location of tourist-oriented cheese factories within the region.

Method. The study used the method of scientific systematization of information to identify those farms in Lviv region that specialize in cheesemaking and work in parallel in the tourism market; methods of field research and surveys revealed the specifics of individual farms, key areas of their work, problems and prospects for tourism development; with the help of a cartographic method the location of the studied farms within the region is visualized.

Results. The study characterizes the main products produced by the studied farms, and also highlights and systematizes the range of tourist services that the owners of farms and cheese factories offer to their visitors. In particular, all studied farms actively combine farming and tourism activities, but differ in their approaches to farming, the presence or absence of their own farm, and the scale of production. However, everyone is engaged in cheese making, which is the basis of the development of gastronomic tourism. The location of these farms within the region is shown on the map, which allows to visualize the studied farms within the region, as well as the proximity or distance from the main tourist centers of the region. The activities of farms that plan to occupy the niche of tourism-oriented cheese factories in the region are studied. The key problems and prospects for the development of cheese factories in the tourism market of the region are summarized.

The scientific novelty of the obtained results consists in the generalization of information about the active cheese factories of the Lviv region, the analysis of their offer on the tourist market and the prospects for further use.

The practical significance lies in the systematization of information about the current state of development of cheese factories in the Lviv region. The obtained scientific results can be used in the process of forming tours of Lviv Oblast, as well as in the educational process of training future specialists in the specialty «Tourism». In addition, the findings can be useful for state authorities for the formation and implementation of state and regional programs for the development of tourism, and the formation of strategies for the near future.

Keywords. innovations cheese factory, tourist-oriented farm, gastronomic tourism, Lviv region.

Постановка проблеми. Тенденції розвитку туризму в ХХІ ст. характеризуються динамічними змінами, диверсифікацією туристичних послуг та призводять до появи нових оригінальних напрямків туризму. Особливо зростає популярність нішевих видів туризму, які представляють певний сегмент туристичного ринку (Лозинський, Кучинська, 2018). Одним із таких є саме гастрономічний туризм – нішевий вид туризму, який передбачає ознайомлення з історією, технологією та культурою споживання національних страв і продуктів відвідуючої місцевості. Такий вид туризму може включати відвідування найрізноманітніших заходів, зокрема, кулінарних курсів і змагань, гастрономічних фестивалів тощо. Окрім того, гастрономічний туризм є певним елементом пізнання культурної спадщини регіону, адже страви національної кухні відображають спосіб життя та традиції населення. З кожним роком гастрономічний туризм стає дедалі популярнішим серед туристів, і в зв'язку з цим фахівці виділяють певні його види, наприклад: винний, кавовий, шоколадний тощо. На світовому туристичному ринку існують компанії, які спеціалізуються на розробці гастрономічних турів, це: «Gourmet On Tour» (Лондон, Великобританія), «The International kitchen» (Чикаго, США), «Gourmet Getaways» (Нью-Йорк, США). Світовими лідерами на ринку гастрономічного туризму є Італія, Франція, Іспанія, Мексика, Тайланд, Греція. Кожна із цих країн володіє давніми кулінарними традиціями національної кухні, що приваблює туристів з усього світу. Наприклад, Італія відома своїми численними видами вин, сирів, піци, пасти та ризотто; у Франції туристи смакують десертами, фуа-гра, жаб'ячими лапками, винами; Іспанія приваблює хамоном, паельєю, тапасом; Тайланд – яскравий представник азійської кухні, відомої своїми гострими приправами.

Потужним ресурсом для розвитку гастрономічного туризму регіонів є крафтові локальні виробництва, зокрема, сироварні. Галузь сироваріння є популярною у світі, як в промислових масштабах, так і при невеликих фермерських господарствах. За даними італійської молочно-економічної консалтингової організації CLAL, що аналізує молочний ринок, інтерпретує тенденції та надає статистичні дані, лідерами на європейському ринку із виробництва сиру та молочних продуктів є Німеччина (2,4 млн. тон), Франція (1,6 млн. тон) та Італія (1,1 млн. тон) (EU-28, 2021). Серед них значну частку формують невеликі виробники, сироварні, які успішно функціонують та стають об'єктами туристичного інтересу. Сироваріння в Швейцарії, Франції, Нідерландах, Італії вже давно стало предметом національної гордості, а туристичні фірми організують тури до сироварень, задля ознайомлення з технологією виготовлення високоякісних сирів та дегустації (Johnston, 2019).

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Досліджуючи діяльність сироварень в контексті розвитку гастрономічного туризму, доречно згадати праці вчених, присвячені традиціям розвитку «сирного» туризму. F. Fusté Forné (Fusté-Forné & Mundet i Cerdan, 2021.) на прикладі різних регіонів Іспанії демонструє, що в останні десятиліття сироваріння не просто стало вагомою складовою розвитку окремих сільських громад, але й сприяє урізноманітненню діяльності та впровадженню інновацій у сільській місцевості, а виготовлення крафтового сиру посилює підприємницьку роль місцевих виробників у економічному та туристичному розвитку регіону. J. A. Folgado-Fernández (Folgado-Fernández, 2019; Folgado-Fernández, 2017) називає гастрономічний туризм своєрідним відображенням локальних традицій певного регіону, показником його

ідентичності та запорукою сталого розвитку невеликих громад. Вивчаючи гастрономічний туризм та гастрономічні фестивалі на прикладі Іспанії, дослідник вважає, що вони здатні ефективно стимулювати місцеву економіку, надавати додаткові доходи для невеликих фермерських господарств, зокрема і крафтових сироварень, та популяризувати локальну культурно-історичну спадщину. У дослідженні також використано праці сучасних вчених, які презентують залучення сироварень до гастрономічного туризму на прикладі Італії (Massacesi, 2020), Словаччини (Kapsdorferová & Švikruhová, 2019.), Японії (Ohe, 2017) тощо.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Україна перебуває на етапі відродження давніх традицій сироваріння та розвитку туристично-орієнтованих фермерських господарств, зокрема і сироварень. Останнє десятиліття позначилось справжнім бумом створення крафтових сироварень, окремі з яких займають свою нішу і в гастрономічному туризмі, створюючи власні сири та унікальну пропозицію для туристів. На увагу заслуговують сироварні Львівщини, як важливого туристичного регіону, у якому, поряд із культурно-пізнавальним активно починає розвиватися і гастрономічний сільський туризм.

Формулювання цілей статті. Основне завдання наукового дослідження полягає в узагальненні інформації про діючі сироварні Львівщини, аналізі їхньої пропозиції та перспективах подальшої діяльності на туристичному ринку.

Виклад основного матеріалу. В останнє десятиліття на Львівщині сформувалось чимало сироварень, які стають важливою складовою розвитку гастрономічного туризму в області. Окремі із них діють на основі власного фермерського господарства, інші – на основі закупної сировини (Цимбала, Дорош, 2020). У таблиці 1 представлено ті туристично-орієнтовані господарства Львівщини, які спеціалізуються на сироварінні та були активними учасниками ринку гастрономічного туризму впродовж 2020-2021 рр.

Таблиця 1

*Перелік туристично-орієнтованих господарств Львівщини,
що спеціалізуються на сироварінні*

<i>№ з/п</i>	<i>Назва</i>	<i>Початок роботи</i>	<i>Локація</i>
1.	Фермерське господарство «Шеврет» (козина ферма Елізи)	2010 р.	с. Дмитровичі Яворівський район
2.	Молочна ферма Прикарпаття «МУККО»	2015 р.	с. Угерсько Стрийський район
3.	Козина ферма Двох Катерин	2016 р.	с. Тухля Стрийський район
4.	Кулінарна ферма родини Комарницьких	2016 р.	смт Бориня Самбірський район
5.	Сімейна сироварня «Гарбузовий рай»	2018 р.	с. Мильчиці Львівський район
6.	Сімейне господарство Cozy farm	2018 р.	с. Когути Яворівський район
7.	Еко-ферма «Плаї»	2020 р.	с. Климець Стрийський район

Джерело: [власні дослідження]

Фермерське господарство «Шеврет» (у перекладі з французької назва означає «кізонька») або ж сімейна козина ферма Елізи розпочала свою роботу у с. Дмитровичі Яворівського району ще з 2010 р. Господарство спеціалізується на виготовленні різноманітних козячих сирів за традиційною французькою технологією. Разом із сироварінням, власники фермерського господарства розвивають туристичний напрямок, який поєднує елементи гастрономічного, екологічного та сільського туризму. Гостям пропонують відвідати територію ферми, «познайомитись» зі стадом кіз та інших тварин (тут також розводять велику рогату худобу, овець, домашню птицю); оглянути майстерню з виробництва козячих сирів; провести дегустацію різноманітних фермерських виробів, а також придбати молочну та м'ясну продукцію і варення власного виробництва (Молочна ферма CHEVRETTE).

З 2015 р. у с. Угерсько поблизу Стрия працює сімейне господарство «МУККО» (аббревіатура розшифровується як Му – корова, К – коза, Ко – компанія), яке включає козину та коров'ячу ферми, молокопереробний завод і сироварню, що виготовляють сири за голландськими рецептами. Власники запрошують гостей на екскурсію, під час якої можна відвідати ферму, де проживають тварини, оглянути доїльний зал, ознайомитись з усіма процесами, що відбуваються на фермі, побачити сироварню, дізнатись інформацію про особливості виготовлення сиру, продегустувати та придбати продукцію цього фермерського господарства (МУККО. Молочна ферма Прикарпаття).

На козиній фермі «Двох Катерин», що розташована у гірській місцевості в с. Тухля Стрийського району, розводять кіз та виготовляють сир виключно з козячого молока. Власниці запрошують туристів на екскурсії та дегустації. На території ферми облаштовано зал для дегустацій, а в меню включено сири з козячого молока серії «Голиця» (копчені, напівм'які, бризна, молоко та напої з молока), страви, приготовані на вогні, домашні м'ясні вироби, мариновані гриби, домашнє варення, чаї з карпатських трав, домашні квас та вино. Відвідувачі ферми, і дорослі, і діти, можуть взяти участь у майстер-класах, наприклад виготовити бринзу чи приготувати їжу на вогнищі з дикоросів. Також можна придбати продукцію ферми, а ще сувенірні вироби, виготовлені ветеранами та переселенцями із зони АТО (мило ручної роботи, дерев'яні прикраси). На території ферми облаштовано музейний куток бойківської старовини, де можна ознайомитись з експозицією бойківського побуту та історією Бойківщини, а також історією написання повісті «Захар Беркут» І. Франка. Ферма активно співпрацює з іншими локальними господарствами, влаштовуючи спільні шоу-руми, де представляють продукцію кооператорів Львівщини і Карпат: цукерки та пастила, чаї з трав, гриби, м'ясні вироби (ковбаси, сиров'ялене та копчене м'ясо тощо), леквари, органічні крупи, олії тощо. Ферма «Двох Катерин» позицією себе як контактна, оскільки її відвідувачі можуть «поспілкуватися» з тваринами та свійськими птахами, взяти участь у догляді за ними (випасати, годувати, доїти кіз), попрацювати на фермі. На території можна проживати в наметах, організувати пікнік та провести вікенд, покататись на коні та фірі, взимку – на санях, відпочити на сіні та біля річки, вирушити у походи з інструктором на г. Захар Беркут та г. Маківка.

Кулінарна ферма «Родина Комарницьких», яка знаходиться у смт. Бориня Самбірського району, займається відродженням автентичних кулінарних традицій Бойківщини. Спеціалізується на виготовленні м'яких та твердих живих сирів. З м'яких сирів заслуговує на увагу кельтських сир, який виготовляють за ірландською рецептурою та подають з ягідним сиропом, а серед твердих – варять «Бойківський», «Галицький» та «Віденський» сири, які відрізняються терміном дозрівання. Також виготовляють гусянку та йогурти. Сири виготовляють на основі коров'ячого екологічно чистого молока від корів, які випасаються на різнотрав'ї, що впливає на якість та смакові властивості сиру. Відроджують традиції випікання хліба з борошна грубого помелу «Цісарський». Для відвідувачів пропонують екскурсії, дегустації автентичних бойківських страв домашнього приготування: сир, хліб, вареники з борошна грубого помелу тощо. Родина Комарницьких є генератором ідей розвитку Бойківського краю, збереження місцевих традицій та розвитку сільського туризму.

Сімейна сироварня «Гарбузовий рай» працює в с. Мильниці Львівського району, спеціалізується на виготовленні сирів із сертифікованого коров'ячого молока та є активним учасником різноманітних ярмарок і фестивалів. Сезонно тут виготовляють 10-15 видів сиру (фета, сиркова маса, кроттен, камамбер, копчений сир, сирна мазанка та авторські сири), а також пропонують натуральні та оригінальні джеми, узвари, мед, йогурти, масло, соуси власного виробництва. Власники сироварні пропонують не лише свою продукцію, але й охоче запрошують на екскурсії сироварнею дітей і дорослих. Під час екскурсії відвідувачам пропонують побачити технологічний процес виготовлення сиру та визрівальну кімнату. Також можна замовити майстер-клас, щоби спробувати себе у ролі сировара, виготовити самостійно сир та отримати сертифікат про проходження курсу сировара-початківця. Як правило, екскурсії та майстер-класи завершуються дегустацією сирів. Також, власники розпочали створення контактної міні-ферми з домашніми тваринами для своїх відвідувачів, оскільки сироварня працює на основі закупної сировини (Сироварня Гарбузовий Рай).

Сімейне господарство *Cozy farm* знаходиться в с. Когути Яворівського району, спеціалізується на виготовленні козячого молока, кефіру, йогуртів, різних видів сирів тощо. Власники намагаються практикувати екотуризм, а атмосфера ферми спрямована на те, щоби гості почували себе як в дома. Відвідувачам пропонують побачити життя ферми на власні очі, «поспілкуватися» з її мешканцями, продегустувати молочні продукти, відпочити, організувати екодозвілля у сільській місцевості, зробити тематичну фотосесію та випробувати екстремальні атракціони.

Наймолодшою сироварнею Львівщини, яка працює на туристичному ринку, є еко-ферма «Плай» – це сімейне господарство, засноване у с. Климець Стрийського району в мальовничій гірській місцевості (Еко-ферма Плай). На фермі утримують корів симентальської породи, буйволів породи азійські водні та кіз зааненської та альпійської порід. При фермі функціонує сироварня, де виготовляють сири та масло з коров'ячого, козячого і буйволиного молока. Ферма базується на

принципах екологічності та гуманного ставлення до тварин, яким роблять масаж, а в приміщенні ферми завжди лунає класична музика або звуки природи. Сироварня облаштована сучасним обладнанням, а італійські та голландські фахівці допомагають дотримуватися стандартів технологічних процесів виготовлення сиру. Господарство вітає гостей, яким пропонують екскурсію територією ферми, можливістю відвідати колоритну міні-пасіку, продегустувати та придбати продукцію, влаштувати пікнік. У перспективі – відкриття власного ресторану та розведення інших свійських тварин та птиці.

Варто зазначити, що всі окреслені господарства активно поєднують фермерську та туристичну діяльність, однак відрізняються своїми підходами до ведення господарства, наявністю чи відсутністю власної ферми, масштабами виготовлення продукції, шляхами її реалізації на ринку тощо. Однак усіх об'єднує сироваріння, що є основою розвитку гастрономічного туризму та залученням туристів з пропозицією не лише придбати продукцію, але й ознайомитись з фермерським господарством, поконтактувати з тваринами, побачити процес виготовлення сиру, а під час дегустації – скуштувати продукцію. У залежності від специфіки господарства, його місця розташування, власники можуть пропонувати особливі додаткові послуги та продукцію для своїх відвідувачів (табл. 2).

Таблиця 2

Продукція та послуги туристично-орієнтованих господарств Львівщини, що спеціалізуються на сироварінні

№ з/п	Назва	Основні продукти сироваріння	Додаткові послуги	Додаткова продукція
1.	Фермерське господарство «Шеврет» (козина ферма Елізи)	Козячі сири «Кроттен», «Бюш», «Томет», «Сігалон», «Дмитров'єн», «Том», фета козяча, рікота, молоко, десертний сир	екскурсія на ферму та на сироварню; дегустація; крамниця з фірмовими товарами	рієт з козячого м'яса, фруктові та ягідні варення
2.	Молочна ферма Прикарпаття «МУККО»	коров'ячі сири (карпатська бринза; витриманий; фермерський; панір; коров'ячий сир з кавою, із зернами коноплі, з чорним перцем, з песто і вяленими томатами, з трюфелем, з горіхом, з пажитником; крем-сир з журавлиною, із зеленню; м'які сири (вершковий, з пажитником, з пряними травами); козячі сири (з лавандою, з кмином, з трюфелем)	екскурсія на ферму та на сироварню, фотозона, дегустація; подарункові сертифікати на екскурсію з дегустацією для двох та для компанії у співпраці з компанією bofo; крамниця та он-лайн магазин	натуральний мед, фруктові та ягідні джеми, соуси від партнерів
3.	Козина ферма Двох Катерин	Козячі сири: м'які (гірський та його різновиди з травами); тверді (козарінка, карпатські: ніч, день, схід, захід, в вині, каві); копчений сир; сирні намазки; лютий сир гострий з пліснявою	екскурсії фермою; експозиція бойківського побуту; походи в гори з інструктором; сирні, м'ясні, солодкі дегустації; театралізовані шоу-руми; фермерські обіди; проведення днів народжень і фермерських весіль, естафети, квести на замовлення	сиропи, варення, джеми, чаї, бастурма з різних видів м'яса тощо
4.	Кулінарна ферма родини Комарницьких	м'які (бринза, кельтський сир) і тверді сири («Бойківський», «Галицький», «Віденський»); сири виготовляють на основі коров'ячого молока	екскурсія сироварнею; дегустація сирів та страв бойківської кухні; майстер-класи; бойківська забава	гусянка, мед, йогурти, хліб з борошна грубого помелу «Цісарський»
5.	Сімейна сироварня «Гарбузовий рай»	Коров'ячі сири: Камамбер, «Лісова пісня», «Світанок», Сир з грецьким горіхом, «Магура», «Верде», сир літній з афинами, Годз, сирні кульки, халлумі, Рікотта, сир трюфельний, «Говерла», «Гарбузик», «Довбуш»	навчання та майстер-класи для професійних сироварів та початківців; екскурсія виробництвом; майстер-класи з виготовлення сиру; обід	Масло, сирні цукерки, мед, терта ружа, соус ChocoCherry, напій антивірусний, сік яблучний, вино
6.	Сімейне господарство Cozy farm	Козячі сири: творог, моцарела фета, напів твердий сир, молодий сир	ознайомлення з фермою; дегустація; фотосесія; контакт з тваринами; атракціони	біоюгурт класичний, зі злаками та прянощами, випічка з сиром, молоко, морозиво (літом)

7.	Еко-ферма «Плаї»	буйволині сири: Карпатський (Гауда), моцарела, буррата, рикотта, сирні кульки в олії; козячі сири: Козівський класичний та його різновиди з грецьким та лісовим горіхом, з карпатськими травами, з пажитником, з паприкою, з трюфелем; коров'ячі сири: Климинецький (Гауда)	екскурсії фермою, міні-пасікою, дегустація, можливість провести пікнік,	масло з буйволиного, коров'ячого та козячого молока, мед натуральний, дегустаційні сирні бокси
----	------------------	---	---	--

Джерело: [власні дослідження]

На рисунку 2 схематично відображено розташування туристично-орієнтованих фермерських господарств Львівщини, які спеціалізуються на сироварінні. Картосхема дозволяє візуалізувати досліджувані господарства у межах області, географію їх розміщення, а також близькість чи віддаленість від обласного центру. Карта демонструє, що три господарства-сироварні, які приймають туристів, розташовані ближче Львова, зокрема в Городоцькому, Яворівському та Мостиському районах, натомість інші чотири локалізовані в гірських прикарпатських районах – Турківському, Сколівському та Стрийському.

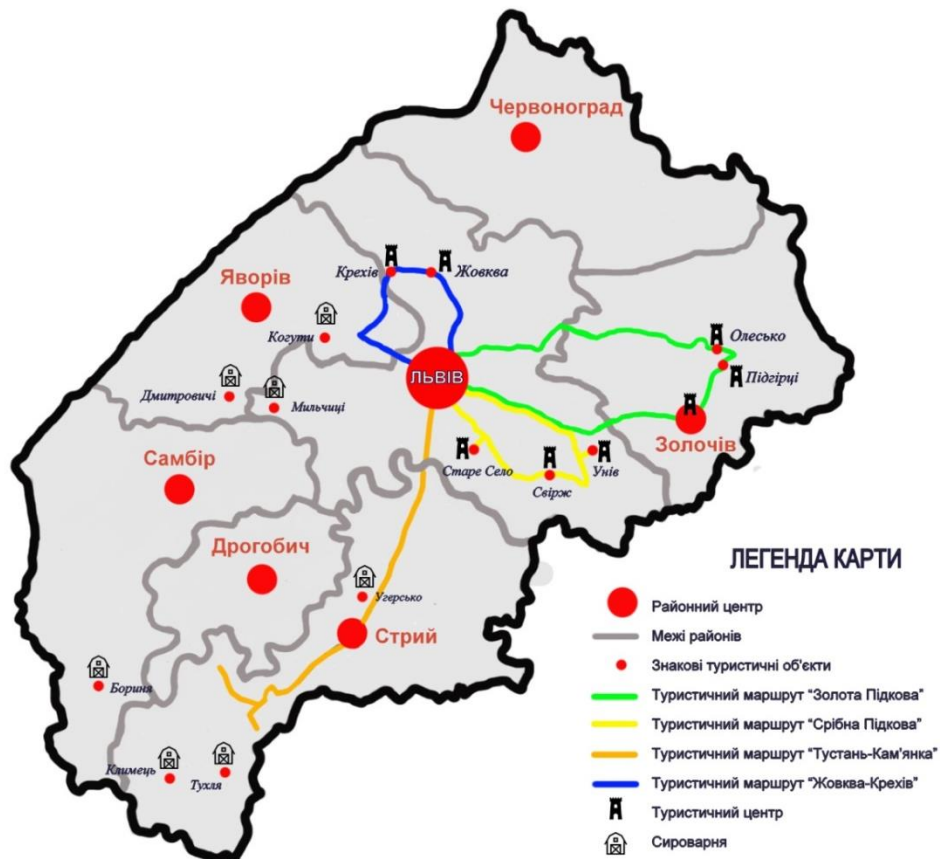


Рис. 1. Картосхема Львівської області із зазначенням населених пунктів та туристично-орієнтованих господарств, що спеціалізуються на сироварінні

Аналізуючи діяльність успішних на туристичному ринку Львівщини фермерських господарств, що спеціалізуються на сироварінні, доречно буде згадати і ті, які були чи планують зайняти цю нішу. Так, поблизу смт. Брюховичі на хуторі Гамулець знаходиться козина міні-ферма «Наші кізоньки». Власники виготовляють і продають козячий, а також коров'ячий та мішаний сири, вистояні і м'які, з черемшею, паприкою, м'ягою, базиліком, грецькими горіхами тощо, виготовляють морозиво з козячого молока та випікають пшенично-житній і житній хліб на власній заквасці. Впродовж кількох років запрошували відвідувачів на дегустацію свіжого козячого молока та сирів власного виробництва, майстер-класи та затишний відпочинок на природі. Однак у 2021 р. господарство призупинило активну роботу на туристичному ринку регіону.

У селах Почаєвичі, Летня та Залужани Дрогобицького району знаходилось фермерське господарство «Меринос-Захід», що спеціалізувалось на вирощуванні та розведенні дрібної рогатої худоби (овець і молочних кіз), та налічувало найбільшу отару племінних овець європейських

порід в Україні. У с. Почаєвичі вирощували кіз, із молока яких виготовляли сири «Халумі», «Брі», «Будз», «Бойківський» і «Горган». Ці сири не потрапляли у масовий продаж, однак їх можна було скуштувати під час дегустації на фермі. Адже фермерське господарство було відкрите для туристів: тут пропонували оглядову екскурсію територією ферми з можливістю дізнатись про догляд за тваринами, погодувати та «поспілкуватись» з овечкам. Для гостей пропонували дегустацію з можливістю скуштувати козячі та овечі сири, спробувати наливки та настоянки власного виробництва. На території ферми діяв готель, у якому можна зупинитись на кілька днів для відпочинку, а також кілька років працював дитячий еко-табір «Letnya camp». Для учасників еко-табору організовували майстер-класи; діти займалися гончарством, вчилися сортувати сміття, садити рослини, які потім забирали додому, опановували бойові мистецтва, ходили в походи та на екскурсії. Однак, з 2020 р. господарство теж припинило активну роботу на туристичному ринку.

У с. Нижнє Гусне на Турківщині певний час працювала сироварня «Еко-Газда», що займалася виробництвом сиру з коров'ячого молока. Продукцію виготовляли із зібраної сировини у місцевих господарствах, надаючи можливість жителям гірських сіл здавати молоко та заробляти кошти. Сироварня виготовляла молоді розсільні і напівтверді сири (сулугуні, моцарела, гуснянський, рікота) та реалізувала продукцію під ТМ «Магур» – крафтовий екологічно чистий сир, виготовлений у Карпатах. Візити на сироварню передбачали екскурсію та дегустацію сирної тарілки. Однак, на сьогодні сироварня припинила свою роботу. Схожа ситуація склалась і на Дрогобиччині у с. Попелі, де діяло фермерське господарство «Техас», що спеціалізувалося на розведенні кіз та виготовленні козячих сирів (бринза класична, сир козячий з прованськими травами, з пажитником, з кмином, козячий сир Гауда тощо). На фермі розводили свиней породи угорська мангалиця та овець гірськокарпатської породи. Ранчо «Техас» було відкрите для туристів, пропонувало екскурсії територією ферми, дегустацію козячих сирів, молока та запашної випічки, а також гарний відпочинок. Однак, це підприємство також перестало функціонувати.

Натомість на ринку України працює добре знама серед сирних гурманів сироварня «Джерсей», що функціонує у партнерстві з фермерським господарством «Агротем» у с. Селисько Пустомитівського району та займається виготовленням фермерських сирів преіум-класу з натурального коров'ячого, овечого та козячого молока. Основою залишаються сири, виготовлені з молока корів джерсейської голштинської порід. Загалом сироварня виробляє близько 40 позицій молочної продукції: вершки, масло, йогурти, молоді та витримані сири. Власники влаштували промоційні гастротури для туристичних операторів регіону, а вийти на туристичний ринок планують з наступного сезону у 2022 р. після реконструкції та побудови дегустаційного залу.

Висновки. Отож, впродовж останнього десятиліття діяльність господарств, що займаються сироварінням у межах Львівщини, зростає, а частина з них успішно виходить на туристичний ринок. Таким чином формується конкурентне середовище на ринку гастрономічного туризму у регіоні, оскільки тут функціонує ряд фермерських господарств, що займаються не лише сироварінням, але й вирощуванням равликів, страусів, риби, а також медові, ягідні ферми, і навіть екзотична для Львівщини бананова ферма.

Аналіз діяльності господарств, що спеціалізуються на сироварінні, показав ряд ключових проблем на шляху до розвитку гастрономічного туризму, серед них транспортна доступність (особливо це стосується господарств, розташованих у гірських районах), відсутність вказівників і банерів, які б приваблювали увагу потенційних туристів та спрощували пошук дороги для гостей, брак якісного покриття мережі Інтернет, брак кваліфікованих екскурсоводів, недостатнє сприяння зі сторони місцевих органів влади у питаннях придбання та оренди землі і приміщень для ферм та сироварень. Також карантинні обмеження внесли суттєві корективи в діяльність фермерських господарств, змушуючи їх змінювати підходи до організації роботи, запроваджувати нові технології та рекламні стратегії, вдосконалювати систему збуту і доставки власної продукції, налагоджувати нові канали комунікації з потенційними туристами тощо. Проте, попит і пропозиція розвитку гастрономічного туризму на фермерських господарствах зростає через переваги, які це приносить як фермам, так і відвідувачам. Однак галузь потребує і формування галузевого бренду, проведення певної стандартизації, що б спрощувало ефективність впровадження маркетингових стратегій та позиціонування господарства на ринку, зокрема й туристичному.

Список використаних джерел

1. Гастромандри Львівщиною (2018). Управління туризму та курортів Львівської обласної державної адміністрації.
2. Еко-ферма Плай. Режим доступу: <https://ecofarm-play.com/>.
3. Лозинський Р., Кучинська І. (2018) Спеціалізований (нішевий) туризм: розвиток концепції в українській і зарубіжній науковій літературі. Вісник Львівського університету, 52, 170-182. <http://dx.doi.org/10.30970/vgg.2018.52.10183>

4. Молочна ферма CHEVRETTE - Fromages d'Elise. Режим доступу: <http://chevrette.com.ua/>.
5. МУККО. Молочна ферма Прикарпаття. Режим доступу: <https://mykko.com.ua/>.
6. Сироварня Гарбузовий Рай. Режим доступу: <https://www.garbuzovyjraj.com/>.
7. Цимбала О., Дорош Ю. (2020) Розвиток туристично-орієнтованих фермерських господарств Львівщини. Географія та туризм: науковий журнал, 58, 36-42. <https://doi.org/10.17721/2308-135X.2020.58.36-42>
8. EU-28: Cheese from cow's milk production (2021). Retrieved from https://www.clal.it/en/?section=produzioni_cheese.
9. Folgado-Fernández, J. A., Di-Clemente, E., & Hernández-Mogollón, J. M. (2019). Food festivals and the development of sustainable destinations. The case of the cheese fair in Trujillo (Spain). Sustainability, 11(10), 2922. <https://doi.org/10.3390/su11102922>.
10. Folgado-Fernández, J. A., Palos-Sánchez, P. R., Campón-Cerro, A. M., & Hernández-Mogollón, J. M. (2017). Gastronomic products with identity and the development of the tourism destination. A study on cheese routes in Spain. International Journal of Scientific Management and Tourism, 3 (1), 93-109.
11. Fusté Forné, F. (2015). Cheese tourism in a world heritage site: Vall de Boí (Catalan Pyrenees). European Journal of Tourism Research, 11, 87-101.
12. Fusté-Forné, F. (2020). Savouring place: Cheese as a food tourism destination landmark. Journal of Place Management and Development. 13 (2), 177-194. <https://doi.org/10.1108/JPM-D-2019-0065>.
13. Fusté-Forné, F., & Mundet i Cerdan, L. (2021). A land of cheese: from food innovation to tourism development in rural Catalonia. Journal of Tourism and Cultural Change, 19(2), 166-183. <https://doi.org/10.1080/14766825.2020.1797757>.
14. Fusté-Forné, F. (2020). Developing cheese tourism: a local-based perspective from Valle de Roncal (Navarra, Spain). Journal of Ethnic Foods, 7(1), 1-9.
15. Fusté-Forné, F. (2021). Marketing cheese tourism in global times. Journal of Multidisciplinary Academic Tourism, 6 (2), 73-79. <https://doi.org/10.31822/jomat.2021-6-2-73>.
16. Hall, C. M., & Gössling, S. (Eds.) (2016). Food tourism and regional development: Networks, products and trajectories. Routledge, Abingdon.
17. Johnston, B. (2019). Europe's 10 best destinations for cheese. Retrieved from <https://www.stuff.co.nz/travel/experiences/food-and-wine-holidays/113644511/europes-10-best-destinations-for-cheese>.
18. Kapsdorferová, Z., & Švikruhá, P. (2019). The potential of the food tourism of traditional dairy products in Slovakia. In Interdisciplinary International Conference on «Tourism, Management and Development of Territory», Bari, 373-370.
19. Massacesi, C. (2020). Food Heritagisation and Tourism. Following the Cheese in the Italian Dolomites.
20. Ohe, Y. (2017). Assessing managerial efficiency of educational tourism in agriculture: case of dairy farms in Japan. Sustainability, 9 (11), 1931. <https://doi.org/10.3390/su9111931>.

References

1. Hastromandry Lvivshchynoiu (2018). Upravlinnia turizmu ta kurortiv Lvivskoi oblasnoi derzhavnoi administratsii.
2. Eko-ferma «Play». Retrieved from <https://ecofarm-play.com/>.
3. Lozynskiy R., Kuchynska I. (2018) Spetsializovanyi (nishevyy) turizm: rozvytok kontseptsii v ukrainskii i zarubizhnii naukovi literaturi. Visnyk Lvivskoho universytetu, 52, 170-182. <http://dx.doi.org/10.30970/vvg.2018.52.10183>
4. Molochna ferma CHEVRETTE – Fromages d'Elise. Retrieved from <http://chevrette.com.ua/>.
5. МУККО – molochna ferma Prykarpattia. Retrieved from <https://mykko.com.ua/>.
6. Syrovamia Harbuzovyi Rai. Retrieved from <https://www.garbuzovyjraj.com/>.
7. Tymbala, O., Dorosh, Yu., (2020). Rozvytok turystychno-oriientovanykh fermerskykh gospodarstv Lvivshchyny. Neohrafiia ta turizm: naukovyi zhurnal, 58, 36-42. Retrieved from <https://doi.org/10.17721/2308-135X.2020.58.36-42>.
8. EU-28: Cheese from cow's milk production, 2021. Retrieved from https://www.clal.it/en/?section=produzioni_cheese.
9. Folgado-Fernández, J. A., Di-Clemente, E., & Hernández-Mogollón, J. M. (2019). Food festivals and the development of sustainable destinations. The case of the cheese fair in Trujillo (Spain). Sustainability, 11(10), 2922. <https://doi.org/10.3390/su11102922>.
10. Folgado-Fernández, J. A., Palos-Sánchez, P. R., Campón-Cerro, A. M., & Hernández-Mogollón, J. M. (2017). Gastronomic products with identity and the development of the tourism destination. A study on cheese routes in Spain. International Journal of Scientific Management and Tourism, 3 (1), 93-109.
11. Fusté Forné, F. (2015). Cheese tourism in a world heritage site: Vall de Boí (Catalan Pyrenees). European Journal of Tourism Research, 11, 87-101.
12. Fusté-Forné, F. (2020). Savouring place: Cheese as a food tourism destination landmark. Journal of Place Management and Development. 13 (2), 177-194. <https://doi.org/10.1108/JPM-D-2019-0065>.
13. Fusté-Forné, F., & Mundet i Cerdan, L. (2021). A land of cheese: from food innovation to tourism development in rural Catalonia. Journal of Tourism and Cultural Change, 19(2), 166-183. <https://doi.org/10.1080/14766825.2020.1797757>.
14. Fusté-Forné, F. (2020). Developing cheese tourism: a local-based perspective from Valle de Roncal (Navarra, Spain). Journal of Ethnic Foods, 7(1), 1-9.
15. Fusté-Forné, F. (2021). Marketing cheese tourism in global times. Journal of Multidisciplinary Academic Tourism, 6 (2), 73-79. <https://doi.org/10.31822/jomat.2021-6-2-73>.
16. Hall, C. M., & Gössling, S. (Eds.) (2016). Food tourism and regional development: Networks, products and trajectories. Routledge, Abingdon.
17. Johnston, B. (2019). Europe's 10 best destinations for cheese. Retrieved from <https://www.stuff.co.nz/travel/experiences/food-and-wine-holidays/113644511/europes-10-best-destinations-for-cheese>.
18. Kapsdorferová, Z., & Švikruhá, P. (2019). The potential of the food tourism of traditional dairy products in Slovakia. In Interdisciplinary International Conference on «Tourism, Management and Development of Territory», Bari, 373-370.
19. Massacesi, C. (2020). Food Heritagisation and Tourism. Following the Cheese in the Italian Dolomites.
20. Ohe, Y. (2017). Assessing managerial efficiency of educational tourism in agriculture: case of dairy farms in Japan. Sustainability, 9 (11), 1931. <https://doi.org/10.3390/su9111931>.

Надійшла до редколегії 17.05.2022

Прийнята до друку 04.07.2022