

УДК 338.48

JEL Classification: Z31

DOI: <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-11-12-01>

## СЕРТИФІКАЦІЯ І УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ В ГАСТРОНОМІЧНОМУ ТУРИЗМІ: ПРОБЛЕМИ І ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ

## CERTIFICATION AND QUALITY MANAGEMENT IN GASTRONOMIC TOURISM: PROBLEMS AND IMPLEMENTATION FEATURES

**Графська О. І.**

Доктор економічних наук, доцент,  
доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу,  
Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського,  
м. Львів, Україна  
ORCID: 0000-0002-8134-3771

**Коркуна І. І.**

Кандидат економічних наук, доцент,  
доцент кафедри економіки та менеджменту,  
Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського,  
м. Львів, Україна  
ORCID: 0009-0005-6282-6881

**Мацюк С. П.**

Аспірант кафедри економіки та менеджменту,  
Львівський державний університет фізичної культури  
імені Івана Боберського,  
м. Львів, Україна  
ORCID: 0009-0003-7352-8308

**Oryslava Hrafska**

Doctor of Economic Sciences, Docent,  
Associate Professor of the Hotel and Restaurant Business Department,  
Ivan Boberskyi Lviv State University of Physical Culture,  
Lviv, Ukraine

**Ivan Korkuna**

Candidate of Economic Sciences, Docent,  
Associate Professor of the Economics and Management Department,  
Ivan Boberskyi Lviv State University of Physical Culture,  
Lviv, Ukraine

**Stepan Matsiuk**

Post-Graduate Student of the Economics and Management Department,  
Ivan Boberskyi Lviv State University of Physical Culture,  
Lviv, Ukraine

*Гастрономічний туризм є не лише популярним видом подорожей, а й сферою тісної взаємодії ресторанного господарства, індустрії туризму та харчової промисловості. У результаті сформувався комплекс проблем, що пов'язані із сертифікацією і управлінням якістю у цій сфері, що водночас є дуже чутливою до загроз безпеці туристів. Метою статті є виокремлення та аналіз основних проблем сертифікації та управління якістю в гастрономічному туризмі, на прикладах різних країн світу, зокрема й України. Для досягнення цієї мети використано методи аналізу літературних та джерел, інформаційних повідомлень, узагальнення, проєктний метод. Використані методи в сукупності дали змогу структурувати основні проблеми сертифікації та управління якістю в гастрономічному туризмі, сформулювати шляхи їх вирішення на прикладі України, сформулювати авторські висновки та узагальнення. У статті за результатами аналізу літературних джерел, інформаційних повідомлень та їх узагальнення виокремлено такі проблеми сертифікації та управління якістю в гастрономічному туризмі як стандартизація проти автентичності, регіональна мінливість,*

суб'єктивність смаків та досвіду туристів, культурні та етичні міркування, впровадження та відповідність, туристичні очікування проти реальності, економічні наслідки для місцевих підприємств, стандарти охорони здоров'я та безпеки, динамічний характер кулінарних трендів. Наведено приклади прояву зазначених проблем та сформульовано шляхи їх вирішення на прикладі України, зроблено відповідні висновки. Теоретичне значення дослідження полягає в розширенні проблемного поля аналізу розвитку гастрономічного туризму в контексті поглибленого вивчення процесів сертифікації та управління якістю у цій сфері. Практична цінність статті зумовлена формулюванням основних шляхів вирішення виокремлених проблем, які можуть застосовуватися під час управління регіональним розвитком гастрономічного туризму в Україні. Перспективи подальших досліджень полягають в пошуку та аналізі конкретних випадків прояву виокремлених проблем в дестинаціях гастрономічного туризму України в посткризових умовах. Тип статті: емпірична. **Ключові слова:** гастрономічний туризм; сертифікація; управління якістю; проблеми; шляхи вирішення.

*Gastronomic tourism is not only a popular type of travel but also an area of close interaction between the restaurant, tourism, and food industries. As a result, a complex of problems related to certification and quality management in this area, which at the same time is very sensitive to threats to the safety of tourists, was formed. The article aims to highlight and analyze the main problems of certification and quality management in gastronomic tourism, using the examples of different countries of the world, including Ukraine. The analysis methods of literary sources, information messages, generalization, and project methods were used to achieve this goal. The methods used together made it possible to structure the main problems of certification and quality management in gastronomic tourism, formulate ways of solving them in the example of Ukraine, and formulate the author's conclusions and generalizations. The article, based on the results of the analysis of literary sources, information messages, and their generalization, singles out such problems of certification and quality management in gastronomic tourism as standardization versus authenticity, regional variability, the subjectivity of tourists' tastes and experiences, cultural and ethical considerations, implementation and compliance, tourist expectations versus reality, economic implications for local businesses, health, and safety standards, the dynamic nature of culinary trends. Examples of the manifestation of the mentioned problems are given, ways of solving them are formulated using the example of Ukraine, and relevant conclusions are drawn. The study's theoretical significance lies in the expansion of the problem field of the analysis of the development of gastronomic tourism in the context of an in-depth study of the processes of certification and quality management in this area. The practical value of the article is determined by the formulation of the main ways of solving the identified problems, which can be applied during the management of the regional development of gastronomic tourism in Ukraine. Prospects for further research consist of searching and analyzing specific cases of the manifestation of isolated problems in Ukraine's gastronomic tourism destinations in post-crisis conditions. Article type: empirical. **Key words:** gastronomic tourism; certification; quality management; problems; solutions.*

## ВСТУП

Розвиток гастрономічного туризму став важливим елементом світової індустрії подорожей. У світі спостерігається тенденція до зростання зацікавленості туристів кулінарними аспектами культури різних країн, автентичними закладами ресторанного господарства дестинацій, що зумовлює важливість підтримки високих стандартів якості та безпеки харчових продуктів та робить сертифікацію і управління якістю критичними питаннями розвитку туристичної індустрії. У цьому контексті виникають і багатогранні проблеми, пов'язані із сертифікацією та управлінням якістю в гастрономічному туризмі, основним аспектом яких є забезпечення балансу між збереженням кулінарної автентичності дестинацій та гарантуванням безпечності кулінарного досвіду туристів. Водночас в експертному середовищі бракує чіткого виокремлення та аналізу проблем, що пов'язані із сертифікацією та управлінням якістю під час організації гастрономічного туризму.

## ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ

Проблеми сертифікації і управління якістю в сфері туризму, зокрема гастрономічного, та індустрії гостинності стали важливим предметом досліджень в останні десятиліття. У цьому контексті можна виокремити кілька основних напрямів наукових пошуків.

Зокрема, частина науковців аналізує проблеми управління якістю в гастрономічному туризмі. Наприклад, R. Harrington та M. Ottenbacher (2010), досліджують роль та розвиток стандартів якості в секторах кулінарії та гостинності [4]. Y. Kim, A. Eves, C. Scarles (2009) вивчають очікування туристів і сприйняття ними якості гастрономічних вражень [8].

Предметом ґрунтовних досліджень також є проблеми сертифікації та акредитації. Зокрема, у центрі уваги таких науковців як R. Robinson та C. Clifford (2012) перебувають суперечності між міжнародними і місцевими стандартами у сфері ресторанного обслуговування та проблеми збереження локальної кулінарної автентичності [10]. У свою чергу V. Cetinski та V. Šugar (2004) аналізують проблеми впровадження систем сертифікації у дестинаціях [2].

Значна частина наукових праць присвячені також дослідженню і порівнянню кейсів управління якістю та сертифікації у туризмі в різних країнах та регіонах. У цьому контексті слід згадати дослідження таких науковців як R. Chang, J. Kivela, A. Mak (2010) [3] та K. Ryu, S. Jang (2006) [11].

В українській науці питання якості послуг гастрономічного туризму все ще малодосліджені. Хоча існують праці, що аналізують широке коло

проблем стандартизації, сертифікації та управління якістю [1], а також дослідження присвячені теорії та історії гастрономічного туризму [9].

### МЕТА ТА ЗАВДАННЯ

Мета статті полягає у виокремленні та аналізі основних проблем сертифікації та управління якістю в гастрономічному туризмі, на прикладах України та інших країн світу.

### МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

Для досягнення мети використано методи аналізу літературних та джерел, інформаційних повідомлень, узагальнення, проєктний метод. Проаналізовано наукові праці за проблематикою дослідження, використовуючи спеціалізовані пошукові системи (зокрема, Google Scholar). Перевага надавалася найбільш цитованим і релевантним публікаціям, головним чином англійським. Узагальнення результатів досліджень провідних науковців, поряд із аналізом інформаційних повідомлень щодо проблем розвитку гастрономічного туризму у різних країнах світу, дало змогу виокремити і описати ключові проблеми серти-

фікації та управління якістю в гастрономічному туризмі, а також зробити загальні висновки. Додатково для формулювання шляхів вирішення виокремлених проблем на прикладі України було використано проєктний метод.

### РЕЗУЛЬТАТИ

Як зазначає А. Голод, «основою сучасного туристичного бізнесу в умовах необхідності гарантування безпеки туризму є ефективно управління якістю туристичних послуг» [5]. Погоджуючись з цією думкою, можемо констатувати, що одним із найбільш вимогливих в контексті якості та безпечності є такий вид туризму як гастрономічний.

Гастрономічним (кулінарним) туризмом вважають відвідування спеціалізованих гастротурів, кулінарних подій, екскурсій, дегустацій, які ознайомлюють туристів серед іншого з місцевою кухнею і продуктами як частиною локальної культури [9].

Проаналізувавши наукову літературу та світовий досвід можемо виокремити та охарактеризувати такі проблеми сертифікації та управління якістю в гастрономічному туризмі (табл. 1).

Таблиця 1

### Характеристика основних проблем сертифікації та управління якістю в гастрономічному туризмі

Проблема	Аналіз	Приклади
Стандартизація проти автентичності	Впровадження міжнародних стандартів може загрожувати втратою унікальних кулінарних традицій через їх гомогенізацію	У Японії стандартизація приготування суші для більшої туристичної привабливості може зменшити їх культурну автентичність
Регіональна мінливість	Складнощі у створенні єдиних стандартів через різноманітність регіональних кухонь	Кулінарні практики в Південній Італії суттєво відрізняються від традицій Північної Італії, що створює проблеми для єдиної сертифікації італійської кухні
Суб'єктивність смаків та досвіду туристів	Особисті переваги ускладнюють об'єктивну оцінку кулінарних вражень	Уподобання туристів до гострої їжі відрізняються, тому те, що цінується в одних культурах, може вважатися надмірністю в інших
Культурні та етичні міркування	Промоція місцевої культури харчування та усвідомлення туристами її цінності поза межами процесів комерціалізації є складним завданням	Автентичні продукти харчування австралійського «бушу» слід рекламувати таким чином, щоб поважати культурні практики та цінності аборигенів
Впровадження та відповідність	Труднощі у впровадженні та забезпеченні дотримання стандартів, особливо в менш розвинених регіонах	Сімейній тратторії в сільській місцевості Італії може бути важко відповідати стандартам безпеки харчових продуктів ЄС через обмежені ресурси
Туристичні очікування проти реальності	Узгодження очікувань туристів з кулінарним досвідом може призвести до конфліктів і незадоволення	Туристи, які очікують стереотипної французької кухні в Парижі, можуть бути розчаровані сучасною кухнею «ф'южн»
Економічні наслідки для місцевих підприємств	Під час виконання стандартів сертифікації малі підприємства можуть зіткнутися з фінансовими та матеріально-технічними проблемами	На відміну від великих ресторанів, місцевий продавець вуличної їжі в більшості країн може не мати ресурсів для отримання сертифікату щодо охорони здоров'я та безпеки продукції
Стандарти охорони здоров'я та безпеки	Забезпечення безпеки харчових продуктів без шкоди для традиційних кулінарних методів має вирішальне значення	Традиційні страви з сирової риби, як-от «севиче» в Перу, вимагають обережного поводження, щоб відповідати стандартам охорони здоров'я без зміни автентичних методів приготування
Динамічний характер кулінарних трендів	Адаптація до мінливих кулінарних тенденцій у процесі оптимізації методів управління якістю.	Рослинні дієти спонукали традиційно орієнтовані на м'ясо кухні, такі як аргентинська, адаптувати свої пропозиції в меню.

Джерело: складено авторами за результатами аналізу і узагальнення літературних джерел [2, 3, 4, 8, 9, 10, 11 та ін.]

Для кожної із проблем можна навести багато прикладів прояву із різних країн світу, що відрізняються специфікою місцевих умов. З огляду на перспективність, незважаючи на кризові умови,

перспективність, незважаючи на кризові умови,

розвитку гастрономічного туризму в Україні, на наш погляд, доцільно проаналізувати особливості прояву виокремлених проблем на прикладі нашої держави, запропонувавши шляхи їх вирішення (табл. 2).

Розроблена нами таблиця пропонує структурований підхід до розуміння та вирішення проблем сертифікації та управління якістю в контексті розвитку українського гастрономічного туризму. Детальне вивчення зазначених проблем розкриває кілька важливих ідей і стратегічних напрямків.

По-перше, баланс між збереженням автентичного кулінарного досвіду та дотриманням стандартизованих норм якості й безпеки є непростим завданням. Це особливо помітно у випадку такої досить різноманітної у культурному відношенні країни як Україна, де регіональні кулінарні варіації та традиційні практики становлять наріжний камінь гастрономічної привабливості. У такому випадку розробка стандартів сертифікації має неодмінно враховувати регіональні нюанси та глибоко вкорінені кулінарні традиції, гарантуючи, що суть української кухні не буде втрачена в гонитві за стандартизацією.

Таблиця 2

### Проблеми сертифікації та управління якістю в гастрономічному туризмі в Україні та шляхи їх вирішення

Проблеми	Особливості прояву	Шляхи вирішення
Стандартизація проти автентичності	Ризик гомогенізації рецептів традиційних страв, таких як борщ чи вареники	Розробити стандарти, що включають автентичні методи приготування та інгредієнти із залученням місцевих кулінарних експертів
Регіональна мінливість	Відмінні кулінарні традиції в різних регіонах, для прикладу, таких як Галичина, Волинь, Буковина, Закарпаття та ін.	Впроваджувати регіональні сертифікати, щоб відзначити та популяризувати місцеве кулінарне розмаїття
Суб'єктивність смаків та досвіду туристів	Стереотипізоване уявлення про українську кухню (борщ, вареники, сало та ін.) впливає на очікування туристів	Ознайомлювати туристів із різноманітністю української кухні через маркетингові та кулінарні тури
Культурні та етичні міркування	Комерціалізація може вплинути на автентичність української культури харчування	Співпрацювати з місцевими громадами, щоб забезпечити повноцінне використання локальної кулінарної спадщини для організації гастрономічного туризму
Впровадження та відповідність	Невеликі заклади харчування стикаються з фінансовими та матеріально-технічними труднощами процесів сертифікації	Державна підтримка та субсидії для малого бізнесу для забезпечення дотримання стандартів підприємствами
Туристичні очікування проти реальності	Очікування туристів можуть відрізнятись від того, що традиційно пропонують у гастрономічних турах	Коригувати пропозиції на основі відгуків туристів, збалансовуючи автентичність і очікування
Економічні наслідки для місцевих підприємств	Високі витрати на сертифікацію можуть стати перешкодою для невеликих постачальників традиційних продуктів харчування	Впровадити багаторівневу систему сертифікації, зробивши базову сертифікацію доступною для малого бізнесу
Стандарти охорони здоров'я та безпеки	Традиційні продовольчі ринки та вуличні торговці стикаються з проблемами щодо дотримання стандартів	Забезпечити навчання персоналу та ресурси для підвищення безпеки харчових продуктів без шкоди для традиційних методів їх приготування
Динамічний характер кулінарних трендів	Необхідність адаптуватися до мінливих глобальних харчових тенденцій і дієтичних уподобань.	Пропонувати інноваційні страви, що поєднують традиційні українські рецепти із модними трендами харчової індустрії.

Джерело: складено авторами

По-друге, труднощі, з якими стикаються малі локальні підприємства, дотримуючись стандартів якості, підкреслюють потребу в політиці сприяння їх розвитку у цьому напрямку. Урядові інституції та бізнес повинні співпрацювати, щоб створити доступні багаторівневі системи сертифікації та надати необхідні ресурси і знання, щоб гарантувати, що навіть найдрібніші постачальники послуг можуть брати участь у ринку гастрономічного туризму без шкоди для своїх традиційних практик.

Крім того, суб'єктивний характер гастрономічних смаків туристів вимагає динамічного та адаптивного підходу до організації кулінарного туризму. Екологічна сталість і етичні міркування в популяризації та збереженні кулінарної спадщини також стали важливими темами для обговорення і впровадження у посткризовий розвиток гастрономічного туризму в Україні.

По суті, майбутнє гастрономічного туризму в Україні та й в усьому світі залежить від синер-

гічного підходу, який враховує кулінарне розмаїття, забезпечує високі стандарти якості та безпеки, підтримує місцеві громади та адаптується до мінливого ландшафту глобальних тенденцій у сфері харчування. Успішне подолання цих складних викликів покращить досвід гастрономічного туризму та зробить значний внесок у культурну та економічну сферу дестинацій.

### ДИСКУСІЯ

У попередніх дослідженнях [7], аналізуючи маркетингові інновації в розвитку гастрономічного туризму в регіоні, ми виявили, що часто перешкодою на шляху інноваційного розвитку гастрономічного туризму стоїть необхідність дотримання стандартів якості та безпечності харчової продукції. З огляду на те, що багато локальних крафтових виробників не мають можливості впроваджувати сучасні системи управління якістю, а безпечність харчування для більшості туристів є ключовим аргументом вибору туру, саме зазначена проблема потребує детальнішої уваги.

Вивчення загальних проблем сертифікації та управління якістю у HORECA [6], дало змогу зробити висновок про те, що основна частина таких проблем стосується більше закладів ресторанного господарства, ніж готелів. Водночас, найбільш чутливою до проявів досліджуваних проблем категорією споживачів є саме туристи.

У результаті гастрономічний туризм було визначено як основну точку дотику між ресторанним господарством, харчовою промисловістю, торгівлею та туристичною індустрією, яка є кри-

тичною в контексті вирішення проблем сертифікації та управління якістю.

### ВИСНОВКИ

Таким чином, аналіз сертифікації та управління якістю в гастрономічному туризмі підкреслює універсальну проблему актуальну для світової індустрії туризму: необхідність гармонійного балансу між автентичністю та стандартизацією. Успіх гастрономічного туризму залежить від збереження унікальної кулінарної спадщини та автентичності кожної дестинації, забезпечуючи дотримання стандартів охорони здоров'я, безпеки та якості.

Цей баланс є хитким і вимагає адаптивного підходу до управління. З одного боку, існує потреба підтримувати традиційну та регіональну унікальність кулінарних практик, які є головною атракцією для кулінарних туристів. З іншого боку, необхідно відповідати міжнародним стандартам якості та безпеки, гарантуючи задоволення та безпечний досвід для туристів.

Загалом, знання, отримані в результаті вивчення проблем сертифікації та управління якістю в гастрономічному туризмі, сприяють розвитку цього елемента індустрії туризму в окремих регіонах і державах, таких як Україна. Мета подальших досліджень полягає в тому, щоб сформувані стратегічне бачення того як дестинаціям можливо в сучасних умовах створити такий гастрономічний туристичний досвід, який є справжнім, різноманітним, стійким і високоякісним, збагачуючи як туристичні враження, так і місцеву кулінарну культуру.

### БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Bal-Prylypko, L. V., Slobodianiuk, N. M., Polishchuk, H. Ye., Paska, M. Z., & Burak, V. Ye. (2017). Standartyzatsiia, metrolohiia, sertyfikatsiia ta upravlinnia yakistiu [Standardization, metrology, certification and quality management], Kyiv : Kompyrnt. Retrieved from <https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/22972> [in Ukrainian].
2. Cetinski, V. & Šugar, V. (2004). Tourist destination quality management system (case study - PULA). *Tourism and hospitality management*, 10, 1-30. <https://doi.org/10.20867/thm.10.3-4.1>.
3. Chang, R. C., Kivela, J., & Mak, A. H. (2010). Food preferences of Chinese tourists. *Annals of Tourism Research*, 37(4), 989-1011. <http://dx.doi.org/10.1016/j.annals.2010.03.007>.
4. Harrington, R. J., & Ottenbacher, M. C. (2010). Culinary tourism – a case study of the gastronomic capital. *Journal of Culinary Science & Technology*, 8(1), 14-32. <http://doi.org/10.1080/15428052.2010.490765>.
5. Holod, A. (2017). Bezpeka rehionalnykh turystychnykh system: teoriia, metodolohiia ta problemy harantuvannia [Safety and security of regional tourism systems: theory, methodology and guarantee problems], Lviv : LDUFK. Retrieved from <https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/7667> [in Ukrainian].
6. Hrafska, O. I. (2023). Problemy sertyfikatsii ta upravlinnia yakistiu u HORECA [Problems of certification and quality management in HORECA]. *Problemy suchasnykh transformatsii. Serii: ekonomika ta upravlinnia – Problems of modern transformations. Series: Economics and Management*, 9. <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2023-9-12-04> [in Ukrainian].
7. Hrafska, O. I., Holovchuk, Yu. O., & Nykyha O. V. (2022). Rol marketynhovykh innovatsii u rozvytku hastronomichnoho turyzmu v rehioni [The role of marketing innovations in the development of gastronomic tourism in the region]. *Ekonomika ta suspilstvo – Economy and society*, 39. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-39-9> [in Ukrainian].
8. Kim, Y. G., Eves, A., & Scarles, C. (2009). Building a model of local food consumption on trips and holidays: A grounded theory approach. *International Journal of Hospitality Management*, 28(3), 423-431. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2008.11.005>.
9. Nesterchuk, I. K. (2017). Hastronomichniy turyzm: istoriia, teoriia i suchasni praktyky [Gastronomic tourism: history, theory and modern practices]. *Naukovyi visnyk Khersonskoho derzhavnoho universytetu. Serii : Heohrafichni nauky – Scientific Bulletin of Kherson State University. Series: Geographical sciences*, 6, 193–199. Retrieved from [http://nbuv.gov.ua/UJRN/ksuhsgs\\_2017\\_6\\_31](http://nbuv.gov.ua/UJRN/ksuhsgs_2017_6_31) [in Ukrainian].

10. Robinson, R. N., & Clifford, C. (2012). Authenticity and festival foodservice experiences. *Annals of Tourism Research*, 39(2), 571-600. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2011.06.007>.

11. Ryu, K., & Jang, S. (2006). Intention to experience local cuisine in a travel destination: The modified theory of reasoned action. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(4), 507-516. <https://doi.org/10.1177/1096348006287163>.