МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА ФРАНКА
Кафедра туризму географічного факультету
Кафедра європейських та регіональних студій факультету міжнародних відносин

ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО
Кафедра туризму факультету туризму

ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С. З. ГЖИЦЬКОГО
Кафедра туризму, рекреації та краєзнавства факультету землевпорядкування та інфраструктурного розвитку

ДВНЗ «УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
Кафедра туризму факультету туризму та міжнародних комунікацій

AKADEMIA NAUK STOSOWANYCH WINCENTEGO POLA W LUBLINIE

WYŻSZA SZKOŁA TURYSTYKI I EKOLOGII W SUCHIEJ BEZKIDZKIEJ

ЛЬВІВСЬКА ОБЛАСНА ВІЙСЬКОВА (ДЕРЖАВНА) АДМІНІСТРАЦІЯ
Управління туризму та курортів Департаменту спорту, молоді та туризму

ЕКОЛОГО-ГЕОГРАФІЧНИЙ ФОНД

ГЕОГРАФІЯ, ЕКОНОМІКА І ТУРИЗМ: НАЦІОНАЛЬНИЙ ТА МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД

Матеріали
XIX міжнародної наукової конференції

Львів
10-11 жовтня 2025 р.

Львів – 2025

Kostadinova, UNICEF Representative in Serbia. URL: https://www.unicef.org/serbia/media/18911/file/Gude%20for%20the%20Construction%20of%20Inclusive%20Children%E2%80%99s%20Playgrounds.pdf (дата звернення 21. 07. 2025)

ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ, ЯК ІНСТРУМЕНТ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ

Марія Паска
Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського
Львів, Україна

Інноваційні підходи у сфері гостинності сьогодні виступають потужним інструментом забезпечення харчової безпеки. В умовах зростаючих вимог до якості та безпеки харчування гості очікують не тільки комфорт і сервіс, а й гарантії щодо безпечності страв. Використання новітніх технологій, автоматизації та персоналізованих рішень сприяє підвищенню контролю над процесами приготування, зменшенню харчових ризиків та забезпеченню сталого розвитку індустрії гостинності. Алергія – невидимий виклик вашому здоров'ю. Глобальне поширення алергій пов'язане з погіршенням екологічної ситуації, зростанням стресу, генетичними мутаціями, змінами у способі життя тощо. Також вагомим фактором є надлишок обробленої їжі та хімічних речовин у повсякденному житті, які провокують дисбаланс імунної системи. Це потребує більшої уваги до власного здоров'я та регулярної діагностики, аби вчасно виявити ризики і запобігти ускладненням.

Алергія - це реакція вашої імунної системи на подразники, які зазвичай є безпечними для більшості людей. Вона може виникати в будь-якому віці та впливати на якість життя. Які ж основні причини розвитку алергії?

- спадковість – якщо у батьків є алергія, ризик у дитини зростає;
- навколишнє середовище – забруднене повітря, пил, хімічні речовини можуть стати тригером;

- слабкий імунітет – вразливий організм частіше реагує на подразники.

Харчові алергени – продукти, які ми їмо щодня: горіхи, яйця, риба або фрукти.

Пилок трав та дерев – у періоди, коли цвітіння наповнює повітря алергенами.

Кліщі домашнього пилу та комахи – невидимі оку, але потужні подразники, що ховаються у вашому домі.

Пліснява зовнішня – грибкові спори в повітрі, які активні влітку та восени.

Пліснява внутрішня – живе у ванних кімнатах, підвалах чи інших приміщеннях з високою вологістю.

Домашні тварини – шерсть, слина чи навіть лупа улюбленців можуть провокувати реакцію.

Законодавча база України з питань харчових алергенів у стравах грунтується на Законі України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» від 6 серпня 2019 року. Цей закон встановлює обов'язок операторів ринку надавати споживачам достовірну інформацію про наявність алергенів у харчових продуктах.

Основні положення законодавства:

- Обов'язкове зазначення алергенів у переліку інгредієнтів харчового продукту, що мають включати всі інгредієнти у порядку зменшення їхньої маси. Назва алергенів має бути виділена серед інших інгредієнтів за допомогою шрифту, кольору, або стилю (стаття 15 закону).
- Офіційний список харчових алергенів включає 14 основних груп: злаки з глютеном, ракоподібні, яйця, риба, арахіс, соя, молоко, горіхи, селера, гірчиця, насіння кунжуту, двоокис сірки та сульфіти, люпин, молюски та продукти з них.
- У закладах громадського харчування та освіти інформація про алергени у стравах має бути чітко позначена в меню, з відповідними індексами та розшифруванням.
- Закон регулює інформування споживачів при продажу харчових продуктів, а також порядок маркування і відповідальність за достовірність цієї інформації.

Таким чином, в Україні існує чітка законодавча база, що регулює маркування та інформування про харчові алергени для забезпечення безпеки споживачів.

Метою впровадження інновацій у сфері гостинності є підвищення ефективності контролю харчової безпеки, зменшення харчових відходів та ризиків алергенів, а також максимальне задоволення індивідуальних потреб споживачів через технологічні рішення. Це дозволяє закладам громадського харчування забезпечувати не лише якість продуктів, але й безпечність і довіру клієнтів.

Серед ключових результатів впровадження інновацій у сфері гостинності - автоматизований контроль запасів і термінів придатності, використання систем штучного інтелекту для моніторингу і прогнозування потреб, інтелектуальні кухні (Smart Kitchen), що оптимізують процеси приготування та знижують помилки персоналу. Це сприяє не лише зменшенню харчових втрат, а й зниженню ризику контамінації алергенами. Нутрогеномічні підходи дозволяють персоналізувати меню з урахуванням алергічних реакцій та інших індивідуальних особливостей здоров'я гостей, забезпечуючи безпеку та комфорт. Впровадження таких технологій формує конкурентну перевагу закладів і відповідає сучасним вимогам екологічної та харчової безпеки

Забезпечення інформування про харчові алергени у стравах є важливою складовою сучасної харчової безпеки та однією з ключових вимог законодавства України. Ресторани і заклади громадського харчування зобов'язані чітко позначати у меню наявність 14 основних алергенів, що дозволяє клієнтам з алергіями зробити безпечний вибір і уникнути негативних реакцій. Інноваційні підходи, включно з цифровими меню, персоналізованими рекомендаціями та навчанням персоналу, підвищують рівень захисту споживачів та підвищують довіру до закладів. Таким чином, ефективне управління інформацією про алергени є не лише вимогою законодавства, а й конкурентною перевагою та важливим чинником безпеки гостей, що сприяє зниженню ризиків і підвищенню якості обслуговування у сфері гостинності.

Список використаних джерел:

1. *Семко Т., Іванищева О., Пахомська О* Культура безпеки та якості місцевої продукції. / Семко Т., Іванищева О., Пахомська О // Сучасна інженерія та інноваційні технології , 2025. – Вип. 1 (37-01). - С 77–86.
2. *Паска М. З.* Управління якістю в індустрії гостинності: концептуальні підходи в умовах цифрової трансформації / Паска М. З., Графська О. І.,

Запісоцький А. І. // Цифрова економіка та економічна безпека. – 2024. – № 2(11). – С. 172–176.

PARK MILIONA RÓŻ I ZABYTKÓW KRESOWYCH W KAZIMIERZU DOLNYM – NOWY PRODUKT TURYSTYCZNY W PROMOCJI WSPÓLNEGO DZIEDZICTWA KULTUROWEGO

Andrzej Pawłowski
Akademia Nauk Stosowanych Wincentego Pola w Lublinie
Lublin, Polska

Praca prezentuje, tworzony od kilku lat, Park Miliona Róż i Zabytków Kresowych w Kazimierzu Dolnym jako oryginalny produkt turystyczny. Park łączy harmonijnie dziedzictwo historyczno-kulturowe z elementami sztuki ogrodowej.

Atrakcja turystyczna zlokalizowana jest na krańcu dawnego Przedmieścia Krakowskiego – w sąsiedztwie byłego kamieniołomu miejskiego w Kazimierzu Dolnym oraz starej (starościńskiej) i obecnie funkcjonującej przeprawy promowej do Janowca. Dostępność dla turystów zapewniają szlaki turystyczne, w tym m.in. znakowany na niebiesko pieszy Szlak Nadwiślański (biegnący wzdłuż Wisły z Annopola do Dęblina) a także przyrodnicza ścieżka dydaktyczna („Kazimierz – Mięćmierz – Kazimierz"), wyznaczona w ramach Kazimierskiego Parku Krajobrazowego (Pawłowski 1995).

Zamiarem pomysłodawców i właścicieli obiektu (pasjonatów historii i zarazem uprawy róż) jest zaprezentowanie w plenerowej przestrzeni, pod kazimierską krawędzią Małopolskiego Przełomu Wisły, docelowo ok. 30 miniatur zabytków architektury Wschodnich Kresów. Kresy obejmowały ziemie dawnej Rzeczypospolitej Obojga Narodów, które współcześnie stanowią integralne terytorium: Litwy, Łotwy, Estonii, Białorusi, Ukrainy, Słowacji, a nawet Rosji (Ziemia Smoleńska).

Aktualnie Park to 8 precyzyjnie skopiowanych, w formie miniatur, zabytkowych budowli: zamków, pałaców i świątyń, z których aż siedem znajduje się na terytorium Ukrainy a jedna na Litwie. Wszystkie miniatury wykonane są w skali 1:25. Są to:

- **Katedra Łacińska we Lwowie** (Bazylika Archikatedralna