

**Міністерство освіти і науки України  
Луцький національний технічний університет  
Факультет митної справи, матеріалів та технологій  
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА  
ЗА СТУПЕНЕМ ВИЩОЇ ОСВІТИ «БАКАЛАВР»**

**КРАФТОВІ ПИВОВАРНІ ЛУЦЬКА: СУЧАСНИЙ СТАН ТА  
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ**

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Виконав: здобувач вищої освіти  
Групи ГРСз 41  
**Гузюк Вікторія Віталіївна**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Керівник:  
д.е.н професор  
Чепурда Л.М.

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Кваліфікаційну роботу  
допущено до захисту  
«19» травня 2023 р.  
к.г.н., доцент  
Гарант освітньої програми:  
Громик Оксана Миколаївна

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Луцьк – 2023 року

## ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет митної справи, матеріалів та технологій  
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи  
Ступінь вищої освіти: бакалавр  
Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»  
Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»  
Освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Завідувач кафедри

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р.

*ЗАВДАННЯ*  
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Гузюк Вікторії Віталіївній

1. Тема кваліфікаційної роботи «Крафтові пивоварні Луцька: сучасний стан та перспективи розвитку»

Керівник роботи: *Чепурда Л.М, д.е.н професор*

затверджені наказом вищого навчального закладу від «27» грудня 2022 р.  
№ 966/01-02

2. Строк подання здобувачем вищої освіти кваліфікаційної роботи до 01.06.2023 р.

3. Вихідні дані до роботи *нормативні документи діяльності закладів харчування Волинської області, світові та національні стандарти гостинності, наукова література за темою роботи, періодичні видання, Інтернет-ресурси, статистичні дані України, ГО «Асоціація гостинності України».*

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити):

ВСТУП.

РОЗДІЛ 1. Теоретичні засади розвитку крафтових виробництв.

РОЗДІЛ 2. Регіональний аналіз особливостей розвитку крафтових виробництв.

РОЗДІЛ 3. Перспективні напрями розвитку крафтових пивоварень.

ВИСНОВКИ

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)  
*Графічне відображення обсягу реалізованої продукції підприємств пивоварної галузі у 2010-2021 роках.*

## 6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
РОЗДІЛ 1. Теоретичні засади розвитку крафтових виробництв	д.е.н професор Чепурда Л.М.		
РОЗДІЛ 2. Регіональний аналіз особливостей розвитку крафтових виробництв	д.е.н професор Чепурда Л.М.		
РОЗДІЛ 3. Перспективні напрями розвитку крафтових пивоварень	д.е.н професор Чепурда Л.М.		
Висновки	д.е.н професор Чепурда Л.М.		

7. Дата видачі завдання 15.09.2022 р.

## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи бакалавра	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Обґрунтування теми	до 15.09.2022	
2	Огляд літератури із досліджуваної проблеми	до 27.12.2022	
3	Розділ 1. Теоретичні засади розвитку крафтових виробництв	до 10.01.2022	
4	Розділ 2. Регіональний аналіз особливостей розвитку крафтових виробництв	до 15.02.2023	
5	Розділ 3. Перспективні напрями розвитку крафтових пивоварень	до 15.03.2023	
6	Висновки	до 22.04.2023	
7	Формування списку використаних джерел	до 29.04.2023	
8	Формування додатків	до 12.05.2023	
9	Оформлення ілюстративного матеріалу	до 15.05.2023	
10	Нормоконтроль	до 24.05.2023	
11	Інструментальна перевірка на академічний плагіат	до 26.05.2023	
12	Представлення кваліфікаційної роботи бакалавра до захисту	до 01.06.2023	

Здобувач вищої освіти

\_\_\_\_\_ (Гузюк В. В.)

(підпис)

(прізвище, ініціали)

Керівник кваліфікаційної роботи \_\_\_\_\_ (Чепурда Л.М.)

(підпис)

(прізвище, ініціали)

## АНОТАЦІЯ

Гузюк В. В. «Крафтові пивоварні Луцька: сучасний стан та перспективи розвитку». Рукопис.

Кваліфікаційна робота бакалавра ОП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Луцький національний технічний університет, Луцьк, 2023.

Кваліфікаційна робота бакалавра складається з вступу, трьох розділів, висновків та списку використаних джерел.

Стан крафтових пивоварень у місті Луцьк на сьогоднішній день можна охарактеризувати як динамічний і перспективний. В останні роки спостерігається зростання інтересу до крафтового пива серед місцевих мешканців, а також туристів (внутрішньо-переміщених осіб), що перебувають у місті. Кількість крафтових пивоварень зростає, а їхній асортимент постійно розширюється. Однією з переваг крафтових пивоварень у Луцьку є велика різноманітність смаків і стилів пива, яку вони пропонують, а також достатня мережа закладів, де його можна скуштувати. Це дозволяє задовольнити смакові вподобання різних груп споживачів і створює привабливу альтернативу масовим маркам пива.

Визначено, що перспективним є створення крафтовими пивоварнями туристичних пропозицій, які привертатимуть увагу мандрівників та пивних ентузіастів. Запропоновано в Луцьку створити «Пивну» дестинацію, яка забезпечить екскурсії по виробництву з дегустацією, проведення пивних фестивалів, організація майстер-класів та інших пивних подій. Розвиток туристичного напрямку дозволить привернути не лише місцевих жителів, але й гостей з інших регіонів та країн.

Ключові слова: пивоварня, крафтове виробництво, пиво, якість послуг

## ANNOTATION

Guzyuk V. V. «Craft breweries of Lutsk: current state and development prospects». Manuscript.

Bachelor's qualification work of EP «Hotel and restaurant business» specialty 241 «Hotel and restaurant business». Lutsk National Technical University, Lutsk, 2023.

The bachelor's qualification work consists of an introduction, three sections, conclusions and a list of used sources.

The state of craft breweries in the city of Lutsk today can be described as dynamic and promising. In recent years, there has been a growing interest in craft beer among local residents, as well as tourists (internally displaced persons) staying in the city. The number of craft breweries is growing, and their range is constantly expanding. One of the advantages of craft breweries in Lutsk is the wide variety of flavors and styles of beer they offer, as well as a sufficient network of establishments where you can taste it. This makes it possible to satisfy the taste preferences of various groups of consumers and creates an attractive alternative to mass beer brands.

It has been determined that the creation of tourist offers by craft breweries that will attract the attention of travelers and beer enthusiasts is promising. It is proposed to create a «Beer» destination in Lutsk, which will provide production tours with tasting, holding beer festivals, organizing master classes and other beer events. The development of the tourist destination will attract not only local residents, but also guests from other regions and countries.

Keywords: brewery, craft production, beer, service quality

## ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ	10
1.1. Зміст та значення крафтових виробництв в розвитку гостинності	10
1.2. Чинники впливу на розвиток крафтових виробництв	14
1.3. Міжнародний досвід розвитку крафтових виробництв та крафтового пивоваріння	19
РОЗДІЛ 2. РЕГІОНАЛЬНИЙ АНАЛІЗ ОСОБЛИВОСТЕЙ РОЗВИТКУ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ	24
2.1. Регіональні аспекти крафтового виробництва України	24
2.2. Аналіз розвитку крафтових виробництв Волинської області	32
2.3. Стан та перспективи розвитку крафтових пивоварень міста Луцьк	37
РОЗДІЛ 3. ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ КРАФТОВИХ ПИВОВАРЕНЬ	42
ВИСНОВКИ	47
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	49

## ВСТУП

*Обґрунтування актуальності теми дослідження.* Розвиток крафтових виробництв регіону має важливе значення для збереження культурної спадщини та підтримки економічного розвитку. Крафтові виробництва, які передаються з покоління в покоління, відображають історію та культуру регіону, а також показують, як жителі регіону пов'язані зі своїми територіями та природними ресурсами. Одним з головних аспектів розвитку крафтових виробництв регіону є підтримка місцевих виробників та продуктів, що допомагає зберегти унікальність та автентичність страв та продуктів. Відновлення традиційних методів виробництва та використання місцевих інгредієнтів допомагає зберегти багатство культурних традицій, а також збільшує попит на місцеві продукти та підтримує місцевих виробників.

Розвиток крафтових виробництв регіону може допомогти привернути туристів та збільшити дохід місцевих громад. Туристи часто шукають автентичний досвід та місцеві страви, що дозволяє регіонам з промисловим та туристичним потенціалом залучити більше людей та створити нові робочі місця. Розвиток крафтових виробництв Волині є актуальною темою, оскільки цей регіон має багату культурну спадщину та унікальні кулінарні традиції, які варто зберегти та розвивати. Зазначене визначає актуальність кваліфікаційної роботи бакалавра.

*Стан вивченості проблеми.* Актуальність питань розвитку крафтових виробництв підтверджується зростанням кількості наукових публікацій. Питанням розвитку гастрономічного туризму в регіонах, а також поширення гастрономічних традицій в Україні присвячені роботи: Божук Т.І., Прокопчук Л.А., Паски М.З., Графської О.І., Кулик О.М., Расулової А.М., Сиротюк Н.Б. та інші. Незважаючи на значну кількість напрацювань, досліджень потребують питання розвитку крафтових виробництв в регіонах України, зокрема у Волинській області в сучасних умовах.

*Метою роботи* є пошук перспективних напрямів розвитку крафтових виробництв Волині на основі ґрунтового теоретичного методичного та практичного вивчення проблеми та обґрунтування пропозицій.

*Об'єктом дослідження* є процес розвитку крафтових виробництв Волині.

*Предметом дослідження* є теоретико-методичні та практичні аспекти розвитку крафтових виробництв Волині.

З метою досягнення зазначеного були поставлені такі *завдання*:

- проаналізувати зміст та значення розвитку крафтових виробництв регіону;
- дослідити міжнародний досвід розвитку крафтових виробництв;
- здійснити діагностику розвитку крафтових виробництв Волинської області;
- запропонувати перспективні напрями розвитку крафтових виробництв в регіонах.

*Перелік використаних у ході проведення дослідження методів.* З метою досягнення поставлених завдань у дипломній роботі бакалавра використовувалися такі методи дослідження: узагальнення та систематизації (для визначення змісту та значення розвитку гастрономічних традицій регіону); розрахунково-аналітичні (для аналізу розвитку крафтових виробництв Волині); економіко-математичні методи (для діагностики рівня розвитку крафтових виробництв Волині); процесний підхід (для формування перспективних напрямів розвитку крафтових виробництв регіону); системного аналізу та синтезу (для діагностики розвитку крафтових виробництв міста Луцьк); графічні й табличні методи (для наочного зображення статистичного матеріалу).

*Джерела інформаційної бази дослідження.* Інформаційну базу кваліфікаційної роботи бакалавра складають законодавчі та нормативні акти ресторанних господарств; статистичні та соціо-економічні показники регіонів та суб'єктів гастрономії; результати досліджень сучасних науковців, які розміщені у фахових виданнях індустрії гостинності; матеріали конференцій,

монографічні дослідження; статистичні показники Всесвітньої туристичної організації, аналітична звітність Національної туристичної організації, ГО «Асоціація гостинності України» та ГО «Асоціація рестораторів України».

*Практична цінність одержаних результатів* роботи полягає в тому, що запропоновані рекомендації та висновки можуть бути використані для удосконалення розвитку крафтових виробництв міста Луцьк та підвищення їх ефективності. Крім того, результати дослідження можуть бути корисними в роботі професійних об'єднань ресторанних господарств, відповідних структур органів місцевого самоврядування відповідальних за розвиток індустрії гостинності в регіонах країни, територіальних громад, які зацікавлені в розвитку крафтових виробництв на своїй території. Також, дослідження можуть бути корисними при підготовці фахівців з індустрії гостинності загалом та готельної справи зокрема.

## РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ

### 1.1. Зміст та значення крафтових виробництв в розвитку гостинності

Крафтові виробництва відіграють важливу роль у розвитку гостинності, привносячи нові можливості та перетворюючи галузь харчування та напоїв. Незалежні крафтові пивоварні, виноробні, дистилерії та інші ремесляні виробництва стають центром уваги для туристів, місцевих жителів та гурманів, які шукають неповторний досвід та аутентичні продукти.

Одним з основних значень крафтових виробництв є створення унікального та високоякісного продукту. Крафтові виробники надають перевагу якісним інгредієнтам та традиційним методам виробництва, що дозволяє створювати продукцію з багатим смаком та ароматом. Це привертає споживачів, які цінують індивідуальність та якість продукту, а також сприяє розвитку культури гастрономії. Крафтові виробництва також сприяють створенню місцевих господарських систем та підтримці економіки регіонів. Вони сприяють розвитку малих та середніх підприємств, залучають інвестиції, створюють нові робочі місця та сприяють росту туристичного попиту. Це особливо актуально в регіонах з багатою культурною спадщиною та природними ресурсами, які стають привабливими для відвідувачів [1].

Крафтові виробництва сприяють розкриттю місцевого потенціалу та культурного спадку. Вони часто використовують традиційні рецепти та методи виробництва, що передаються з покоління в покоління. Це дозволяє зберегти та просунути унікальні страви, напої та кулінарні традиції регіону, сприяючи розвитку культурного туризму та підвищенню місцевої самосвідомості. Крафтові виробництва також сприяють створенню взаємодії між індустрією гостинності та іншими галузями, зокрема туризмом, ресторанним бізнесом та місцевими продуктовими ринками. Вони можуть бути важливими партнерами для готелів, ресторанів та туристичних агентств, надаючи унікальні продукти та

послуги, що покращують гостьовий досвід та створюють додаткові можливості для бізнесу [2].

Узагалі, крафтові виробництва мають значний вплив на розвиток гостинності, сприяючи створенню аутентичного та неповторного гостьового досвіду, розвитку місцевих економік та культурної спадщини. Вони додають вартості галузі гостинності та приваблюють багатозарових клієнтів, які цінують унікальність, якість та історію продуктів.

Крім того, крафтові виробництва сприяють створенню сприятливого екологічного впливу в галузі гостинності. Багато крафтових виробників використовують натуральні та екологічно чисті інгредієнти, а також принципи сталого виробництва. Це дозволяє зменшити вплив на навколишнє середовище, зменшити використання хімічних добрив та пестицидів, а також сприяти локальному сировинному обігу [3].

Крафтові виробництва також відіграють роль у підтримці місцевої спільноти та культурного розвитку. Вони сприяють збереженню традиційних ремесел та ручної праці, надаючи можливості для розвитку навичок та заробітку місцевим жителям. Крім того, вони часто співпрацюють з місцевими фермерами, виробниками сировини та іншими місцевими підприємствами, сприяючи економічному зростанню та стабільності в регіоні.

Значення крафтових виробництв у розвитку гостинності також виявляється у стимулюванні творчості та інновацій. Крафтові виробники часто експериментують зі смаками, інгредієнтами та технологіями, що сприяє виникненню нових тенденцій та трендів у галузі гостинності. Вони вносять свіжий погляд на традиційні страви та напої, створюючи унікальні комбінації та смакові враження [4].

У підсумку, крафтові виробництва мають велике значення для розвитку гостинності, оскільки вони сприяють створенню різноманітного та індивідуального гостьового досвіду, розвитку місцевої економіки та культурної спадщини, забезпечують використання екологічно чистих інгредієнтів, сприяють творчості та інноваціям у галузі гостинності.

За останні роки крафтові виробництва зарекомендували себе як важливий сегмент ринку гостинності та стали не тільки альтернативою масовому виробництву, але й справжнім синонімом для вишуканості, якості та індивідуальності. Вони привертають туристів, фуд-туристів та місцевих жителів, які шукають неповторний досвід та оригінальні продукти.

Зростання крафтових виробництв у галузі гостинності також відображає зміну попиту споживачів, які все більше цінують якість, аутентичність та смакові характеристики продуктів. Крафтові виробники, надаючи унікальні продукти та створюючи особливий атмосферний досвід, здатні задовольнити цей попит та залучити нових клієнтів [5].

Значення крафтових виробництв у розвитку гостинності можна побачити також у створенні нових робочих місць та залученні інвестицій. Малі та середні крафтові підприємства виконують важливу економічну роль, забезпечуючи працевлаштування для місцевого населення та сприяючи зростанню економіки регіону.

Необхідно також відзначити, що крафтові виробництва сприяють розвитку гастрономічного туризму, оскільки приваблюють людей, які цікавляться місцевими стравами, напоями та культурою. Вони стають центром уваги для фуд-туристів, які прагнуть побачити та спробувати щось нове та незвичне. Такий вид туризму сприяє не лише економічному розвитку регіону, але й збереженню та просуванню місцевих традицій та культурного спадку [6].

В цілому, значення крафтових виробництв в розвитку гостинності полягає у створенні унікального, якісного та аутентичного гостьового досвіду, забезпеченні екологічно чистих продуктів, підтримці місцевої економіки та культурної спадщини, сприянні творчості та інноваціям, а також стимулюванні гастрономічного туризму. Ці фактори роблять крафтові виробництва невід'ємною частиною сучасної галузі гостинності та сприяють її постійному розвитку.

Одним з ключових аспектів значення крафтових виробництв в розвитку гостинності є підтримка місцевої культури та спадщини. Крафтові виробники

використовують традиційні методи та рецепти, передаючи їх з покоління в покоління. Це сприяє збереженню культурних цінностей, створенню робочих місць для місцевих жителів, а також залученню уваги до унікальної спадщини регіону [7].

Крафтові виробництва часто співпрацюють з місцевими постачальниками, використовуючи місцеві інгредієнти та матеріали. Це сприяє розвитку обігу місцевої сировини та підтримці сільськогосподарських та ремісничих галузей. Внаслідок цього, крафтові виробництва стимулюють економічне зростання та стійкий розвиток регіону.

Крафтові виробництва також мають великий потенціал для приваблення туристів та створення гастрономічного туризму. Багато туристів шукають аутентичний та унікальний гостьовий досвід, де вони можуть відчутти справжню культуру та смаки регіону. Крафтові виробники пропонують цю можливість, представляючи місцеві страви, напої та кулінарні традиції. Це допомагає підвищити привабливість регіону для туристів, залучити нових відвідувачів та збільшити туристичні доходи [8].

Одним із важливих аспектів крафтових виробництв є підтримка інновацій та творчості. Крафтові виробники часто експериментують зі смаками, інгредієнтами та методами виробництва. Вони можуть впроваджувати нові технології та ідеї, що сприяє розвитку галузі гостинності в цілому. Інноваційні підходи крафтових виробників можуть вплинути на весь сектор гостинності, стимулюючи розвиток нових трендів та підвищуючи якість продукції та послуг.

Загалом, значення крафтових виробництв в розвитку гостинності виявляється у підтримці місцевої культури та спадщини, розвитку економіки регіону, привабленні туристів та стимулюванні гастрономічного туризму, підтримці інновацій та творчості. Крафтові виробництва стають символом унікальності, якості та аутентичності, які знаходять відгук у сучасних споживачів та сприяють розвитку галузі гостинності.

## 1.2. Чинники впливу на розвиток крафтових виробництв

Крафтові виробництва в галузі гостинності має значний вплив на економіку, культуру та туризм. Вони стимулюють інновації, зберігають традиції, сприяють створенню робочих місць та залученню туристів. Крафтові виробництва додають унікальності та цінності до галузі гостинності, розширюючи вибір споживачів та збагачуючи культурний ландшафт. У контексті дослідження чинників розвитку крафтового пивоваріння пропонуємо виокремити дві основні групи чинників розвитку пивного туризму – статичні і динамічні (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Класифікація чинників розвитку крафтового пивоваріння регіону

Група чинників	Види чинників	Зміст впливу
статичні	культурно-історичний	історичне минуле регіону розвиток культури вживання пива місцеві традиції
	географічний	вигідне географічне положення регіону туристичні ресурси регіону комфортний клімат регіону екологічний стан регіону
динамічні	економічний	економічна стабільність регіону доходи населення регіону розвиток інфраструктури регіону
	політичні	політична стабільність міжнародні відносини система в'язового режиму
	соціальний	туристична активність підвищення рівня культури зростання рівня добробуту населення
	демографічний	зростання чисельності населення територіальний розподіл населення урбанізація

Статичні чинники характеризуються своєю постійністю, на відміну від динамічних вплив яких постійно змінюється. Крім того, чинники, які впливають на розвиток крафтових виробництв загалом та крафтового пивоваріння зокрема, можна поділити на кілька ключових аспектів:

- зміна споживацьких уподобань. Зростання попиту на унікальні та якісні продукти є одним з головних чинників, що сприяють розвитку крафтових виробництв. Споживачі все більше цінують аутентичність, натуральні інгредієнти та індивідуальність продуктів, що пропонують крафтові виробники;

- зростання свідомості щодо сталого розвитку. Сталість та екологічна свідомість є суттєвими факторами, що впливають на розвиток крафтових виробництв. Крафтові виробники нерідко використовують місцеві та органічні інгредієнти, виробляють продукцію в обмежених кількостях, мінімізують відходи та дотримуються екологічних принципів у процесі виробництва [9].

- підтримка місцевої економіки. Крафтові виробництва сприяють розвитку місцевої економіки шляхом створення робочих місць, підтримки місцевих постачальників та виробників сировини. Вони можуть також сприяти розвитку туризму, залучаючи відвідувачів до регіону та створюючи сприятливе середовище для розвитку малого та середнього бізнесу;

- культурна спадщина та традиції. Крафтові виробництва можуть базуватись на місцевих культурних традиціях та спадщині. Вони допомагають зберегти та передати унікальні знання, техніки та рецепти, що є невід'ємною частиною культурного спадку регіону. Це додає цінності та ідентичності крафтовим виробництвам і привертає увагу споживачів;

- технологічні зрушення. Розвиток технологій, таких як інтернет, соціальні медіа та електронна комерція, відкриває нові можливості для крафтових виробників. Вони можуть просувати свою продукцію, залучати нових клієнтів та налагоджувати прямий контакт зі споживачами шляхом онлайн-продажів та маркетингу;

- соціальні зміни та зміна способу життя. Зміни в способі життя сучасного суспільства, такі як збільшення інтересу до здорового харчування, пошуку нових смаків та культурного досвіду, сприяють популярності крафтових виробництв у галузі гостинності. Споживачі стають більш свідомими щодо свого харчування та пошуку якісних, натуральних та унікальних продуктів, що сприяє популярності крафтових виробників [10];

- розвиток пивної та гастрономічної культури. Збільшення інтересу до пивної індустрії та гастрономії сприяє розвитку крафтових виробництв. Люди все більше зацікавлені у вивченні нових пивних традицій, експериментах зі смаками та відкритті нових гастрономічних вражень. Крафтові виробництва, пропонуючи унікальні та автентичні продукти, задовольняють цей попит;

- підтримка від держави та місцевих організацій. Деякі країни та регіони активно підтримують розвиток крафтових виробництв шляхом створення сприятливих умов, фінансової підтримки, навчання та консультування. Державні та місцеві організації можуть створювати ініціативи та програми, що сприяють розвитку крафтових виробництв у галузі гостинності та підтримують їх у просуванні та маркетингу [11];

- зміна підходу до гостинності. Розвиток крафтових виробництв впливає на зміну підходу до гостинності. Вони додають унікальність і автентичність до гостинних послуг, створюють особливу атмосферу та досвід для клієнтів. Крафтові продукти, будь то їжа, напої або інші гостинні послуги, стають ключовим елементом у привабливості та конкурентоспроможності готелів, ресторанів, кафе та інших гастрономічних закладів;

- конкуренція та співпраця. Розвиток крафтових виробництв спонукає існуючі підприємства гостинності до покращення якості продукції та послуг. Конкуренція серед крафтових виробників стимулює їх до пошуку нових інновацій та поліпшення процесів виробництва. Крім того, крафтові виробники можуть співпрацювати з іншими підприємствами гостинності, такими як ресторани або готелі, щоб створювати унікальні спільні продукти або пропонувати ексклюзивні гастрономічні враження [12];

- розширення туристичних можливостей. Розвиток крафтових виробництв в галузі гостинності сприяє розширенню туристичних можливостей в регіоні. Туристи, зацікавлені у гастрономічних подорожах, відвідують місцеві крафтові пивоварні, виноробні, маленькі пекарні та інші виробництва, щоб насолодитися аутентичними смаками та дізнатися більше про місцеві традиції та культуру. Це

створює нові можливості для розвитку туристичного сектору та залучення інвестицій до регіону.

- збереження ремесельницьких традицій. Крафтові виробництва гостинності допомагають зберегти ремесельні традиції та навички, які можуть бути передані з покоління в покоління. Це особливо важливо в контексті загрози втрати традиційного ремесла через масове виробництво та індустріалізацію. Крафтові виробництва сприяють збереженню унікальних технік, дизайну та знань, що передаються майстрами [13].

- підтримка локального підприємництва. Крафтові виробництва гостинності сприяють розвитку малого та середнього підприємництва. Часто ці виробництва є невеликими підприємствами, які засновані місцевими жителями. Вони створюють нові робочі місця, підтримують місцеві постачальники і виробники сировини, а також сприяють розвитку місцевої економіки;

- подолання стандартизації та масової виробництва. Крафтові виробництва гостинності надають альтернативу стандартизованим та масовим продуктам. Вони прагнуть до індивідуальності, ручної праці та унікальних рецептів. Це дозволяє споживачам насолоджуватися продуктами з особливим характером та смаком, відмінними від масових виробництв.

- екологічна стійкість. Крафтові виробництва гостинності часто покладають особливий акцент на екологічну стійкість. Вони використовують натуральні, екологічно чисті інгредієнти, уникають використання шкідливих хімікатів та займаються відновленням ресурсів. Це сприяє збереженню природних екосистем, зменшенню негативного впливу на довкілля та створює здорові, екологічно безпечні продукти для споживачів [14].

- залучення молодих підприємців та творчих індивідів. Розвиток крафтових виробництв у гостинності стимулює підприємницьку активність серед молодих людей та творчих індивідів. Вони надають можливість для самореалізації, розвитку унікальних ідей та творчих підходів у галузі гостинності. Крафтові виробництва сприяють підтримці молодих підприємців та створенню платформ для їхнього розвитку та успіху;

- культурний обмін та розмаїтість. Крафтові виробництва у галузі гостинності сприяють культурному обміну та розмаїтості. Вони представляють різноманітні кулінарні традиції, місцеві інгредієнти та стиль готування, що відображають культурну спадщину та унікальність різних регіонів. Це сприяє збагаченню гастрономічного досвіду споживачів, підтримці культурної спадщини та підвищенню туристичної привабливості регіону [15];

- індивідуалізація та персоналізація. Крафтові виробництва в гостинності надають можливість для індивідуалізації та персоналізації послуг. Вони враховують унікальні потреби та смаки клієнтів, створюють унікальні меню, пропонують послуги на замовлення та дозволяють споживачам отримати особливий досвід. Це сприяє задоволенню клієнтів, залученню нових аудиторій та підвищенню рівня задоволеності від гостинних послуг;

- розвиток крафтових виробництв у галузі гостинності має широкий спектр позитивних наслідків. Він впливає на екологічну стійкість, культурний обмін, розширення туристичних можливостей та підтримку молодих підприємців. Крафтові виробництва створюють унікальні, автентичні та якісні продукти та послуги, що задовольняють зростаючий попит споживачів на особливі та персоналізовані гостинні враження [16].

Усі ці чинники разом впливають на розвиток крафтових виробництв у галузі гостинності. Вони створюють можливості для інновацій, економічного зростання, збереження культурної спадщини та стимулюють попит споживачів на унікальні та якісні продукти та послуги. Крафтові виробництва грають важливу роль у розвитку гостинності, додаючи цінності та особливого колориту до гастрономічного світу.

Крафтові виробництва впливають на розвиток виробництв у галузі гостинності, сприяють їхньому зростанню та конкурентоспроможності. Вони створюють сприятливе середовище для інновацій, творчості та розвитку унікальних продуктів, що задовольняють потреби сучасних споживачів.

### **1.3. Міжнародний досвід розвитку крафтових виробництв та крафтового пивоваріння**

Через співпрацю, обмін ідеями та прийняття передового досвіду, крафтові виробництва отримують можливість вдосконалити свої практики, підвищити якість продукції та послуг, а також розширити свій ринок. Це сприяє розширенню культурного розмаїття, співпраці в галузі досліджень та розвитку нових технологій. Міжнародний досвід розвитку крафтових виробництв надає можливість навчатися від успішних прикладів, обмінюватися ідеями та технологіями, а також залучати нові аудиторії та розширювати ринки. Взаємодія міжнародного співтовариства крафтових виробників сприяє розвитку інновацій, підвищенню якості продукції та підвищенню глобального впливу цього сектору. Міжнародний досвід розвитку крафтових виробництв в галузі гостинності показує, що ці підприємства можуть стати суттєвим елементом туристичної привабливості регіону. Крафтові виробництва привертають туристів, які бажають спробувати унікальні місцеві продукти та пережити аутентичний досвід. Такі заклади можуть створювати туристичні маршрути, організовувати екскурсії та дегустації, пропонувати майстер-класи з виготовлення продуктів. Це сприяє збільшенню числа туристів, збереженню культурної спадщини та підвищенню економічного розвитку регіону [17].

Крафтові виробництва в галузі гостинності, які розвиваються за міжнародними стандартами, можуть здобути конкурентну перевагу на міжнародному ринку. Вони пропонують унікальні продукти, розроблені з використанням традиційних методів та натуральних інгредієнтів. Це привертає увагу міжнародних споживачів, які шукають аутентичні та якісні гостинні враження. Розвиток крафтових виробництв допомагає розширити експортні можливості регіону та підвищити його конкурентоспроможність на світовому ринку. Такий досвід показує, що співпраця та створення мереж та партнерств є важливими елементами успішного розвитку цього сектору. Крафтові виробництва можуть об'єднуватися, обмінюватися знаннями, досвідом та

ресурсами, що сприяє підвищенню їх ефективності та створенню спільних маркетингових та просувних ініціатив. Такі мережі та партнерства допомагають підвищити вплив крафтових виробництв, сприяють обміну культурними цінностями та підтримці інноваційного розвитку в галузі гостинності [18].

Міжнародний досвід розвитку крафтових виробництв в галузі гостинності надає багато цінних уроків та вказівок для розвитку цього сектору. Від прикладів успішних крафтових підприємств, культурного обміну, співпраці та створення партнерств можна вивчити ефективні підходи та стратегії. Цей досвід допомагає підвищити якість продукції та послуг, залучити нових клієнтів та підвищити конкурентоспроможність галузі гостинності як на місцевому, так і на міжнародному рівні. Світова практика розвитку крафтових виробництв в галузі гостинності сприяє утворенню міжнародної спільноти крафтових виробників та ентузіастів. За допомогою соціальних мереж, спеціалізованих конференцій та заходів, представники цього сектору з різних країн можуть обмінюватися ідеями, досвідом та найкращими практиками. Це стимулює співробітництво, розвиток нових проектів та спільні ініціативи, спрямовані на покращення якості продукції та розвиток галузі гостинності в цілому.

Зазначимо, що світова практика розвитку крафтових виробництв також підкреслює значення сталого розвитку в цьому секторі. Крафтові підприємства можуть бути прикладом відповідального виробництва, з використанням екологічно чистих матеріалів, зменшенням відходів та збереженням ресурсів. Вони також можуть сприяти місцевому розвитку, підтримці справедливої торгівлі та соціального підприємництва. Це сприяє забезпеченню економічної стабільності, збереженню навколишнього середовища та забезпеченню гармонійного розвитку галузі гостинності [19].

Крім того, крафтові виробництва сприяють культурному обміну між різними країнами та народами. Крафтові виробництва відображають унікальність кожної культури, традиції та способи життя. Через експорт своїх продуктів та співпрацю з міжнародними партнерами, крафтові виробництва

сприяють взаєморозумінню та поважанню культурних різноманіття. Це збагачує культурний ландшафт та розширює можливості для туристичного обміну та пізнання нових культур. Досвід деяких країн у крафтовому пивоварінні систематизовано в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

## Досвід деяких країн у крафтовому пивоварінні

Країна	Опис досвіду
Бельгія	Бельгія славиться своїми традиціями виготовлення пива, такими як бельгійські ель, фламандські червоні елі та ламбіки. Багато місцевих пивоварень ставлять акцент на унікальність смаку і використання незвичайних інгредієнтів.
Німеччина	Німеччина відома своїми законами про чистоту пива, які встановлюють стандарти якості та рецептури пива. Тут популярні сорти пива, такі як баварський лагер, кошерний б'єр, військовий стаут та гозе.
США	Крафтове пивоваріння в США пережило великий розквіт протягом останніх десятиліть. Багато маленьких пивоварень, особливо в штатах Каліфорнія, Орегон і Колорадо, створили вражаючі сорти пива, включаючи IPA, портери, стаути та сезонні пива.
Велика Британія	Велика Британія має довгу історію пивоваріння і виробляє широкий спектр стилів, включаючи ель, портер, стаут та сидр. Деякі пивоварні заслужили світову славу своїми традиційними методами виготовлення пива та різноманітними сортами.
Чехія	Чеське пиво має відомий світовий статус. Чехи виробляють пиво вже більше 1000 років та відомі своєю неперевершеною якістю лагеру та пільзенського стилю пива.
Канада	Крафтове пивоваріння набирає популярності в Канаді, особливо в провінціях Британська Колумбія, Онтаріо та Квебек. Багато пивоварень виготовляють інноваційні та експериментальні сорти пива, такі як фруктові ель та смаковані IPA.

Аналіз таблиця 1.2 надає загальний огляд світового досвіду крафтового пивоваріння в декількох країнах. Вона відображає країни, які відіграють важливу роль у крафтовому пивоварінні та мають визнані досягнення у цій сфері.

Бельгія має багату традицію виготовлення пива. Вона відома своїми унікальними стилями, такими як бельгійські ель, фламандські червоні елі та ламбіки. Бельгійські пивоварні заслуговують на увагу своєю інноваційністю, експериментами зі смаками та використанням незвичайних інгредієнтів [20].

Німеччина володіє довгою історією пивоваріння та строгими законами про чистоту пива. Вона відома своїми класичними стилями, такими як

баварські лагери, кошерний бір, військовий стаут та гозе. Німецькі пивоварні прагнуть до високих стандартів якості та дотримуються традиційних рецептур пива.

Один з прикладів міжнародного досвіду розвитку крафтових виробництв – це успіх руху крафтового пивоваріння в Сполучених Штатах. Починаючи з кінця 20-го століття, цей рух поширився по всій країні і став великою силою на ринку пива. Крафтові пивоварні залучили увагу споживачів, пропонуючи неповторні смаки та стилі пива, а також співпрацюючи з місцевими фермерами та постачальниками сировини. Цей досвід виявився корисним для країн по всьому світу, які також зростають в сфері крафтового пивоваріння. Багато маленьких пивоварень, зокрема в Каліфорнії, Орегоні та Колорадо, створили розмаїтість сортів пива, включаючи IPA, портери, стаути та сезонні пива. Споживачі в США цінують інновації, експерименти та різноманітність смаків[21].

Велика Британія має довгу історію пивоваріння та виготовляє різноманітні стилі, зокрема ель, портер, стаут та сидр. Деякі пивоварні використовують традиційні методи виготовлення пива та відомі своїми вишуканими сортами. Велика Британія має свою власну пивоварну культуру, яку вона пишається просувати.

Чеське пиво має визнаний світовий статус. Чехи виробляють пиво вже понад 1000 років та відомі своїми високоякісними лагерами та пільзенськими стилями пива. Чеські пивоварні дотримуються традиційних рецептур та процесів виробництва, що надає їхньому пиву характерного смаку та якості.

Крафтове пивоваріння набирає популярності в Канаді, особливо в провінціях Британська Колумбія, Онтаріо та Квебек. Канадські пивоварні виготовляють різноманітні сорти пива, включаючи інноваційні та експериментальні варіанти, такі як фруктові ель та смаковані IPA [22].

Кожна країна має свою унікальну пивоварну культуру, традиції та інновації, які вносять свій внесок у світ крафтового пивоваріння. Це лише кілька прикладів країн, які мають значний внесок у світ крафтового

пивоваріння. Існує багато інших країн, які також мають свою унікальну та цікаву історію пивоваріння.

Таким чином, міжнародний досвід розвитку крафтових виробництв засвідчує, що цей сектор має значний потенціал для створення сприятливого середовища для бізнесу, збереження культурної спадщини, сприяння інноваційному розвитку та сталому виробництву. Взаємодія міжнародної спільноти та обмін досвідом допомагають зростанню цього сектору та підвищенню його впливу на галузь гостинності. Крім того, досліджуваний сектор може мати значний вплив на розвиток туризму. Крафтові виробництва стають привабливою туристичною визначною пам'яткою, особливо для людей, які цікавляться культурою, традиціями та гастрономією. Туристи мають можливість відвідати крафтові підприємства, побачити процес виробництва, спробувати автентичні страви та придбати унікальні продукти [23].

Досвід більшості розвинених країн засвідчує, що крафтове виробництво допомагає поширювати культурні цінності та традиції країн. Крафтові виробництва відображають національну ідентичність, унікальність місцевих культур та ремесла. Це сприяє збереженню та передачі цінностей наступним поколінням, а також популяризації культурного спадку на міжнародному рівні. Крафтові виробництва стають амбасадорами культури та привертають увагу до унікальності культурного досвіду різних народів. Розширення крафтових виробництв створює нові робочі місця, залучає інвестиції та сприяє підвищенню доходів населення. Крафтові виробництва також сприяють розвитку малого та середнього бізнесу, підтримують місцевих виробників та підприємців. Кращі світові практики варто враховувати при формуванні стратегій та політик розвитку крафтових виробництв загалом та крафтового пивоваріння зокрема, щоб максимально використати їх потенціал для сталого розвитку та покращення якості гостинності регіону.

## **РОЗДІЛ 2. РЕГІОНАЛЬНИЙ АНАЛІЗ ОСОБЛИВОСТЕЙ РОЗВИТКУ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ**

### **2.1. Регіональні аспекти крафтового виробництва України**

Крафтове виробництво в Україні має свої особливості та регіональні аспекти, які впливають на його розвиток. Україна є країною з різноманітними природними, географічними та кліматичними умовами, що сприяє розвитку різноманітних видів крафтового виробництва. Різні регіони України можуть спеціалізуватися на виробництві конкретних крафтових продуктів, таких як пиво, вино, сир, текстильні вироби, кераміка тощо, використовуючи місцеві ресурси та традиції. Україна має багату культурну спадщину, яка є невичерпним джерелом натхнення для крафтового виробництва. Традиції ручної роботи, вишивки, розпису, гончарства та інших мистецтв впливають на формування унікального стилю та дизайну крафтових виробів. Регіональні особливості культурної спадщини впливають на виготовлення продуктів, що відображають національну ідентичність та народні традиції [24].

Різні регіони України багаті на різноманітні місцеві ресурси, які можуть бути використані в крафтовому виробництві. Наприклад, виноградники в Криму та Одеській області, хмільні поля у Закарпатті, сироварні в Карпатах, льон у Поліссі та багато інших. Використання цих місцевих ресурсів сприяє розвитку сталих та екологічно чистих крафтових виробництв, забезпечуючи якісні матеріали для виготовлення продуктів. Україна має різноманітні обряди, традиції та свята, які можуть стати стимулом для розвитку крафтового виробництва. Наприклад, писанки в Полтавській області, ковальство у Львівській області, вишивка у Волинській області та інші. Ці регіональні особливості створюють унікальні можливості для виробництва та продажу традиційних крафтових виробів.

Крафтове виробництво в Україні має значний потенціал у розвитку туризму. Багато туристів проявляють інтерес до відвідування крафтових

майстерень, спостереження за процесом виробництва та покупки унікальних продуктів. Розвиток крафтового виробництва в регіонах створює нові туристичні об'єкти та сприяє збільшенню туристичного потоку, що сприяє економічному зростанню та розвитку гостинності [25].

Ці регіональні аспекти крафтового виробництва в Україні показують його потенціал для стимулювання економічного розвитку, збереження культурної спадщини та привертання туристів. Врахування цих аспектів при плануванні та підтримці крафтового сектору може сприяти створенню сталого та успішного середовища для розвитку цієї галузі в Україні.

Загалом в Україні діє 241 броварня, серед них – 204 малі броварні з обсягом виробництва до 300 000 л. Близько 90% пива в Україні – вітчизняного виробництва, адже імпортне пиво є дорожче, тому програє в конкуренції. Обсяг реалізованої продукції підприємств пивоварної галузі представлено на рис. 2.1.

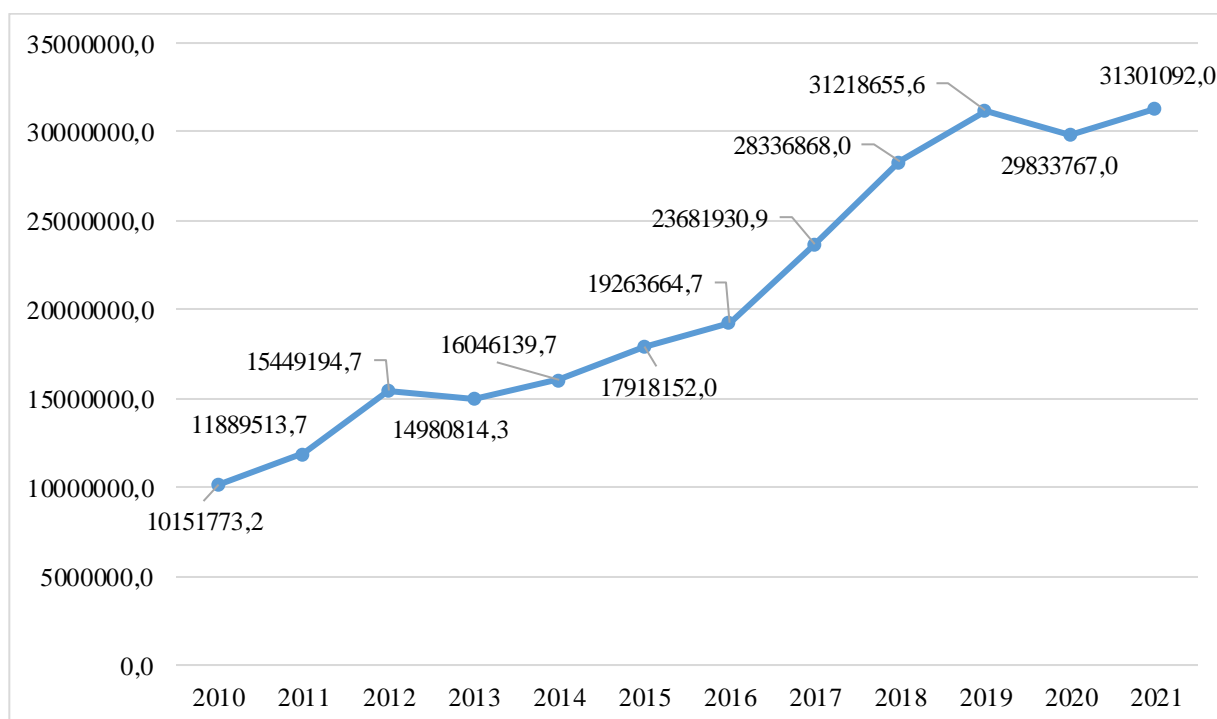


Рис. 2.1. Обсяг реалізованої продукції підприємств пивоварної галузі України у 2010-2021 роках, тис. грн.

За якісними показниками українське пиво є доволі якісним та не поступається світовим аналогам. Попит у світі на українське пиво зростає через

високу якість продукту, дизайну і різноманітність сортів і способів приготування. Виробників пива в Україні умовно поділяють на великі або індустріальні, регіональні та малі або крафтові. На законодавчому рівні поділ передбачає великі пивоварні (від 300 000 літрів на рік) та малі пивоварні (до 300 000 літрів на рік і торгівля тільки пивом) [26]. На ринок пива продукція постачається в основному з великих та середніх підприємств. Структура реалізації пива в Україні представлена на рис. 2.2.

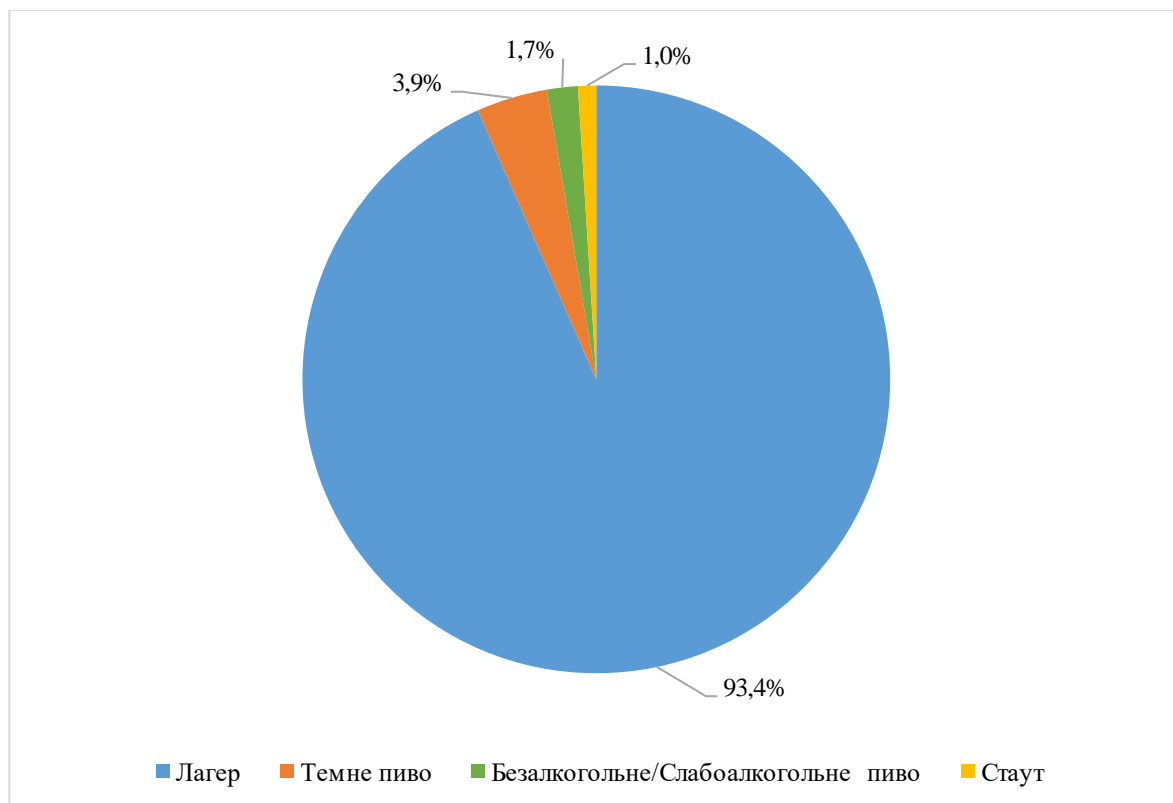


Рис. 2.2 Структура реалізації пива в Україні у 2021 році.

Виробництво пива в Україні (крім безалкогольного із вмістом спирту до 0,5% об.) у січні-лютому 2023 року знизилося на 8,9% порівняно з першими двома місяцями 2022 року – до 16,2 млн, повідомляється на сайті галузевої організації пивоварів «Укрпиво». При цьому уточнюється, що у січні цього року відставання у виробництві цього напою від показників січня-2022 становило 15,2%. У свою чергу, за січень-лютий 2023 року в Україні вироблено 28,9 тис. тонн солоду, що на 5,7% менше від показників перших двох місяців минулого року. До кінця 2022 року пивоварна галузь частково відновилася

після падіння виробництва цього напою у першому кварталі на 50% через російське вторгнення та зупинення частини пивоварних заводів. Так, за підсумками перших чотирьох місяців 2022 року падіння склало 42,8% до аналогічного періоду 2021 року, січня-травня – 36,4%, січня-червня – 32%, січня-липня та січня-серпня – по 31,6% , січня-вересня – 30,5%, січня-жовтня – 28,6%, січня-листопада – 28,1%, всього позаминулого року – 27,9% [27].

Крім класичного пива в Україні зростає і виробництво крафтового. Наразі частка крафтового пива на українському ринку складає близько 1%. Мода на вживання пива, звареного в маленьких броварнях, прийшла в країну зі Сполучених штатів, де на даний час займає біля 25% ринку. Кількість малих пивоварень зменшується і зараз їх частка на ринку становить близько 6%, що підтверджує актуальність дослідження та пошуку шляхів розвитку такого виду крафтового виробництва [28]. Структура використання каналів збуту в процесі продажів крафтового пива представлено на рис. 2.3.

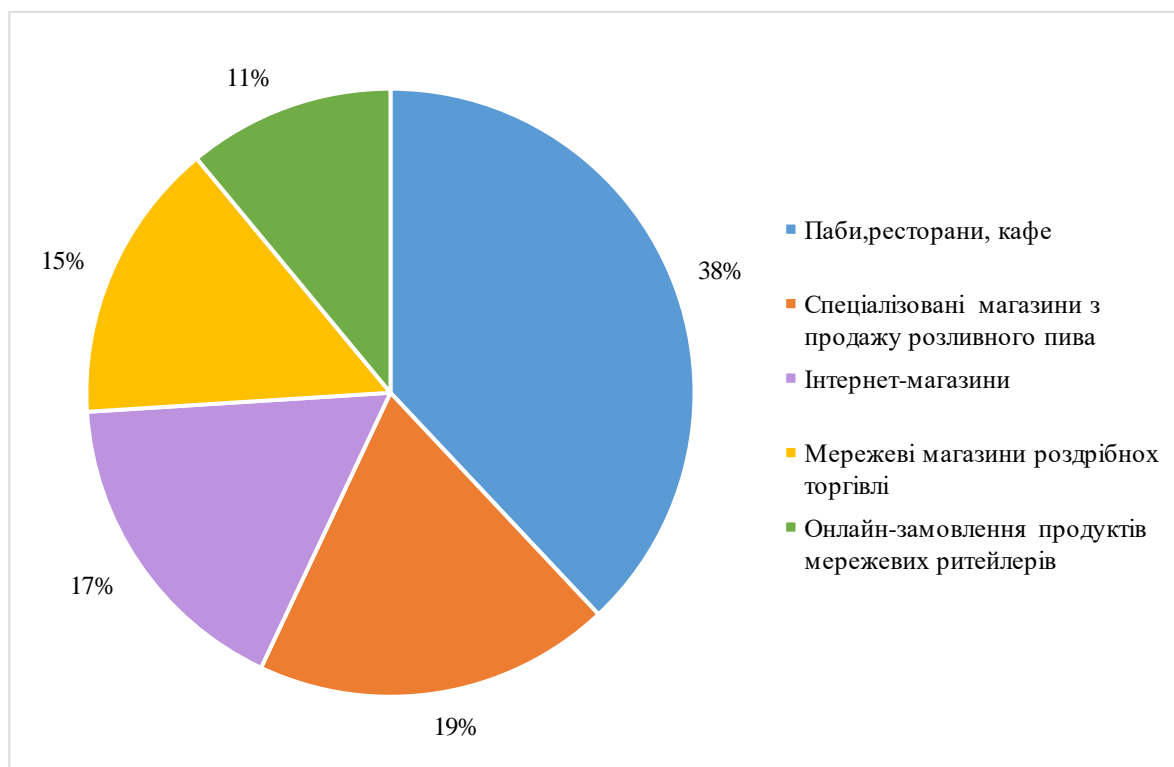


Рис. 2.3. Структура використання каналів збуту в процесі продажів крафтового пива в Україні.

Так, на основним каналом збуту крафтового пива є паби, ресторани та кафе – 38% в загальній структурі. Також для продажів крафта використовуються спеціалізовані пивні магазини – 19% та інтернет-магазини – 17%.

Крафтове пиво є порівняно новим явищем на ринку алкоголю в Україні, активний розвиток даного сегменту ринку спостерігається в останні 4-5 років. Активне проникнення на місцевий ринок даних трендів обумовлено ефектами глобалізації, зростанням міжнародної торгівлі і кооперації виробництва. Сьогодні відсутнє конкретне визначення поняття «крафтового пива», оскільки воно носить більш емоційний, ніж практичний характер і пов'язане з традиціями виробництва, специфікою і авторським підходом до процесу створення крафтового напою [29].

Ринок України має великий потенціал для розвитку сегменту крафту завдяки як стійкій культурі вживання пива в країні, так і становленню молодого покоління, яке набагато більше краще ознайомлено із зарубіжними тенденціями і має досвід відвідування інших країн з розвиненою пивною культурою. Як показують результати дослідження, ринок пивоваріння зростає протягом усього досліджуваного періоду. Серед каналів розподілу найбільш ефективними є офлайн-канали: паби і ресторани, спеціалізовані магазини, тоді як онлайн-замовлення робить менша частина цільової аудиторії [30]. Географічна структура розташування найбільших крафтових броварень України представлено на рис. 2.4.

Найбільша частка крафтових броварень розташована в Києві – 52,5%. Інші регіони країни значно відстають від столиці за даним показником. Регіональні аспекти крафтового виробництва пива в Україні відображають багатогранність цієї галузі та вплив на економіку, культуру, туризм та соціальну сферу. Розвиток крафтового пивоваріння в різних регіонах країни сприяє сталому економічному зростанню, залученню інвестицій та збереженню унікальної культурної спадщини України [31].

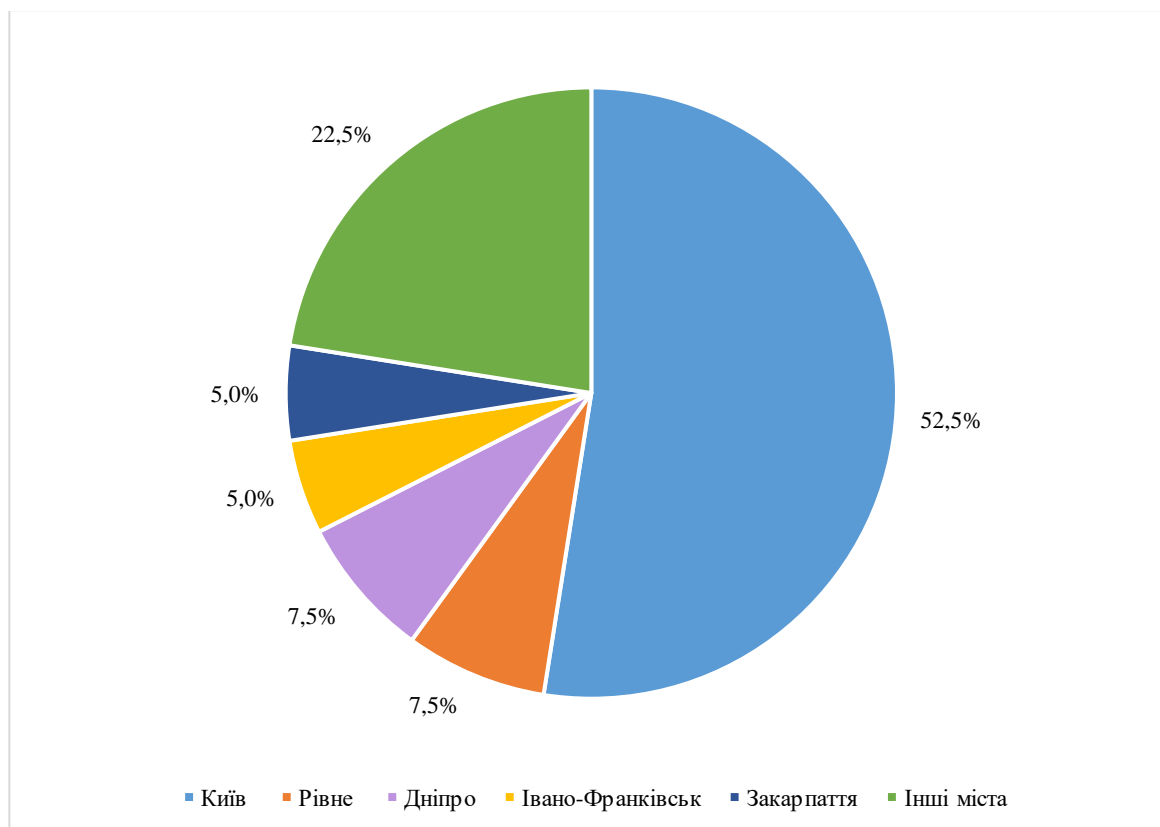


Рис. 2.4. Географічна структура розташування найбільших крафтових броварень України.

Загалом, розвиток крафтового виробництва в Україні отримує підтримку з боку держави шляхом розробки програм та ініціатив, спрямованих на стимулювання крафтового сектору. Це може включати надання фінансової підтримки, зниження податків, спрощення процедур ліцензування та сертифікації, організацію тренінгів та семінарів для майстрів крафту, створення спеціальних майданчиків для продажу крафтових виробів тощо. Ці заходи допомагають створити сприятливе середовище для розвитку крафтових виробництв, залучити більше молодих підприємців та забезпечити їх успішну діяльність [32].

Розвиток крафтового виробництва в Україні сприяє встановленню співпраці та взаємодії між виробниками, споживачами, місцевими органами влади та іншими зацікавленими сторонами. Це може включати об'єднання крафтових майстрів в асоціації або гільдії, організацію спільних ярмарків та виставок, обмін досвідом та знаннями, спільне рекламування та маркетингові

заходи. Взаємодія сприяє обміну ідеями та інноваціями, підвищує конкурентоспроможність крафтових виробників та сприяє розвитку крафтового виробництва в цілому.

Українські крафтові виробники мають можливість розширити свої ринки із залученням міжнародних споживачів. Висока якість, унікальний дизайн та використання місцевих матеріалів створюють конкурентні переваги на зовнішніх ринках. Розвиток експорту крафтових виробів сприяє популяризації українського культурного спадщини, підвищенню образу країни та залученню інвестицій. Крафтове виробництво в Україні має значний соціальний вплив. Воно створює нові робочі місця, особливо в сільських та менш розвинутих регіонах, сприяє збереженню традиційних ремесел та майстерності, підтримує зайнятість молоді та жінок, сприяє розвитку туризму та гостинності. Крафтові виробництва в Україні створюють сприятливі умови для збереження культурної спадщини, підтримки місцевих спільнот та розвитку сталого суспільства [33].

Крафтове виробництво в Україні має великий потенціал для підтримки малого і середнього бізнесу. Це створює можливості для самозайнятості та підприємництва, дозволяючи людям запустити власний бізнес з обмеженими ресурсами. Крафтові виробництва можуть бути гнучкими і адаптивними, дозволяючи підприємцям реалізувати свої ідеї та творчий потенціал.

Розвиток крафтового виробництва в регіонах України сприяє економічному зростанню та розбудові місцевої інфраструктури. Крафтові підприємства створюють нові робочі місця, сприяють розбудові ланцюжків постачання та розвитку місцевих постачальників. Вони також привертають туристів та споживачів, що стимулює розвиток суміжних галузей, таких як готельний бізнес, ресторани та туристичні послуги [34].

Крафтове виробництво сприяє розширенню інноваційного потенціалу регіонів. Майстри крафту постійно експериментують з новими матеріалами, техніками та дизайном, що сприяє появі нових інноваційних продуктів і ринків. Це стимулює технологічний прогрес, сприяє обміну знаннями та розробці нових підходів у виробництві. Регіональні крафтові виробництва можуть стати

інкубаторами інновацій та сприяти створенню інноваційних кластерів в регіонах.

Регіональні крафтові виробництва в Україні мають значний туристичний потенціал. Вони привертають увагу туристів, які цікавляться культурою, ремеслами та унікальними продуктами. Туристи можуть відвідати крафтові майстерні, спостерігати за процесом виробництва, брати участь у майстер-класах та придбати оригінальні вироби. Це сприяє розвитку туризму в регіонах, стимулює зростання готельного бізнесу, ресторанів, магазинів та інших туристичних послуг [35].

Крафтові виробництва в Україні часто засновані на принципах екологічної сталості. Вони сприяють використанню місцевих та природних матеріалів, зменшенню відходів та енергоефективності. Крафтові майстри вкладають зусилля у збереження навколишнього середовища, використовуючи технології та методи, що мінімізують негативний вплив на довкілля. Це сприяє сталому розвитку регіонів, збереженню природних ресурсів та привертає увагу екологічно свідомих споживачів.

Виробництво крафтової продукції створюють можливості для місцевих жителів виявити свої таланти та навички у сфері рукоділля, сприяють зайнятості та економічному розвитку. Крафтові підприємства можуть включати місцевих жителів у свою діяльність, надавати роботу та розвивати місцеві майстерні. Це підтримує соціальну кооперацію, підсилює почуття гордості за свій регіон та сприяє соціальній стабільності. Регіональні аспекти крафтового виробництва в Україні демонструють його багатогранність та важливість у розвитку різних сфер. Вони показують, що крафтове виробництво не тільки сприяє економічному зростанню, але й має вагому соціальну, культурну, екологічну та туристичну цінність. Розвиток крафтового сектору в регіонах України сприятиме сталому розвитку, зміцненню культурної спадщини та підвищенню якості життя місцевих спільнот .

## 2.2. Аналіз розвитку крафтових виробництв Волинської області

У Волинській області розвиваються різноманітні крафтові виробництва, які відображають багатство традицій та ремесел регіону. Регіон відомий своєю високоякісною керамікою для виготовлення глиняного посуду, статуєток. Волинська вишивка має свою унікальну стилістику та орнаментику. Майстри виготовляють різноманітні вишиті вироби, такі як блузки, сорочки, рушники та інші текстильні вироби. Ремесла з обробки дерева також мають велике значення у Волинській області. Майстри виготовляють дерев'яні іграшки, посуд, меблі та інші вироби, використовуючи традиційні техніки різьблення та обробки. Льон є традиційною сировиною для текстильних виробів у Волинській області. Майстри виготовляють різноманітні вироби з льону, такі як рушники, серветки, покривала та одяг, використовуючи традиційні технології прядіння та ткацтва. Волинська область відома своєю солом'яною вишивкою та плетінням. Майстри створюють різноманітні вироби з соломи, такі як солом'яні шапки, кошики, прикраси та інші предмети. Волинська область славиться своїм багатим пасічництвом. Медові вироби, такі як натуральний мед, перга, маточне молочко та інші продукти бджільництва, створюються з використанням традиційних методів та знань [36].

Це лише кілька прикладів крафтових виробництв у Волинській області. Регіон має багатий потенціал для розвитку крафтових ремесел, які поєднують у собі традиції, красу та унікальність цього регіону. Аналіз розвитку крафтових виробництв Волинської області свідчить про потенціал цього регіону у розбудові крафтової галузі. Волинська область має визначені переваги і можливості, які сприяють розвитку крафтового виробництва.

Зазначимо що інтенсивно на Волині розвиваються крафтові броварні. Успіх виробництва крафтового пива критично залежить від того, чи зможе виробник налагодити стабільний збут своєї продукції. Невеликі обсяги виробництва, як правило, є перешкодою для співпраці з великими торговельними мережами. Тому маленькі пивоварні, які не можуть знайти

шляхи до споживачів, закриваються вже через рік-півтора після початку роботи, а кількість активно працюючих коливається від 35 до 60. Успішні підприємства в цьому секторі здійснюють збут пива в основному через паби, ресторани і кафе [37]. Основні успішні крафтові броварні Волинської області представлено в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

## Основні крафтові броварні Волинської області

Броварня	Адреса	Продукція
ТМ «Земан»	м. Луцьк, вул. Винниченка, 69.	На пивзаводі виготовляють 12 сортів пива: - «Традиційне» алк. 4,5% - «Жигулівське» алк. 4,1%; - «Преміум» алк. 4,9%; - «KRISTALLWEIZEN» алк. 5,5%; - «Старий Лучеськ» алк. 4,9%; - «Допельбок» алк. 5,8%; - «Спеціальне темне» алк. 4,5%; - «WEIZEN» алк. 5,5%; - «Beschneiden напівтемне» алк. 4,5%; - «Спеціальне темне нефільтроване» алк. 4,5%; - «Пивна душа світле» алк. 4,2%; - «Пивна душа преміум» алк. 5,2%.
Павлівський пивзавод	Волинська обл., Іваничівський р-н, с. Павлівка, вул. Незалежності, 1	На пивзаводі виготовляють пиво: - «Павлівське живе» світле непастеризоване, - «Павлівське живе» світле нефільтроване
Luchan Brothers' Brewery	Ківерцівська, 49, м. Луцьк, Волинська область	На пивзаводі виготовляють пиво: «Вігбїр», «Німецький пілс», «Шварцбїр», «Вайцен, голден ель», «Мілк стаут», «Індійський світлий ель», «Американський світлий ель»
крафтова пивоварня «Карабас-Барабас»	пр. Молоді, 14а	На пивзаводі виготовляють 5 постійних сортів пива: - «Світле» - «Медове» - «Темне» - «Amber Lager, - «Душа Карабаса» Додаткові сорти пива: - «Бельгійське Пшеничне» - «Blonde Ale Диня та М'ята»

Історія ТМ «Земан» починається з далекого 1869 року. В цей рік переселилася з Чехії (Кралове Мнєсце) на Волинь, у Квасилів, велика родина

Земанів. Тут Йозеф Земан купив 30 десятин землі, на більшій площі вирощував хміль для власного виробництва. Пиво Вацлава Земана «Сакура» і «Столове» було відзначене золотими медалями на міжнародних виставках і отримало Гранпрі в Парижі. Вацлав Земан розливав своє пиво у спеціально замовлені і виготовлені на гуті «Надбужанка» пляшки, на яких відлиті усі вихідні дані броварні та її власника (подібні пляшки та ж гута виготовляла і для Шнайдерів, одвічних конкурентів Земана; для пивзаводів у Квасилові і Рівному Пляшки виготовляла гута «Фенікс» у Пьотркові). На експорт пиво Земана йшло у дубових бочках різної місткості – від 10 до 100 літрів. у 2004 році було налагоджено виробництво пива під ТМ «Земан», названою на честь засновника пивоварні Вацлава Земана. На той час на пивзаводі виготовляли 6 сортів пива [38].

У 2015 році почалась нова ера для Луцького пивзаводу, власниками було прийняте рішення, метою якого було відновлення потужностей виробництва та покращення якості пива. Почалась кропітка праця колективу підприємства по відродженню виробництва. В 2017 році встановили нову сучасну лінію Чеського виробництва наливу пива в КЕГУ. В пляшковому цеху була встановлена сучасна автоматична лінія видуву та розливу в ПЕТ пляшки в форматі 1л та 2л. Для наливу пива в скло встановили нову німецьку лінію розливу. Ці впровадження покращили якість пива та збільшили можливість розвитку ринку збуту, продукція пивоварні «Земан» почала продаватись по всій Західній і Центральній Україні. Одним з основних напрямків цієї роботи була повна реконструкція та ремонт виробництва. В 2015-2020 роки було закуплено та встановлено нове найсучасніше обладнання Чехії, Германії.

ТОВ «Павлівський пивзавод» – підприємство харчової промисловості України, зайняте у сфері виробництва та збуту пива. Завод заснований у 1904 році. Під час Другої світової війни Павлівський пивзавод був повністю зруйнований. У 1950-х роках, коли через розвиток вуглевидобування в Іваничівському районі було створене місто Нововолинськ, було прийняте рішення про відбудову пивзаводу. Реконструкція заводу була завершена 1958

року. У 1995 році державне підприємство було приватизовано і на його основі створено ВАТ «Павлівський пивоварний завод». У 2002 році керівництво підприємства прийняло рішення про реорганізацію структури – утворено три товариства з обмеженою відповідальністю відповідно до напрямів діяльності: ТОВ «Павлівський пивзавод» (випуск пива), ТОВ «Йоданка» (випуск мінеральних і фруктових вод, збагачених природним йодом), ТОВ «Солод» (виробництво солоду). Зауважимо, на заводі є також мікропивоварня – це місце, де виводять нові види пива, змішуючи різні солоди, експериментуючи із температурами. Таким чином і розробили новинку – напівтемне «Графське». У ньому початкове сусло 12 %, відповідно алкоголю більше, а пінка гущіша. Воно більш щільніше за кількістю сухих речовин [39].

«LUCHAN BROTHERS' BREWERY» – перша у Луцьку крафтова пивоварня, яка розпочала свою роботу у серпні 2020 року. Проте з 2003 підприємство виробляло безалкогольні напої (Луцький квас, Мохіто, Лимонад). Засновники пивоварні задалися метою змінити ставлення людей до крафтового пива. Для цього створили оригінальний екскурсійний маршрут для всіх охочих, до якого входить відвідування пивних підземель та унікальної «пивонапірної» вежі.

Окрім зазначених, доцільно згадати про «Волинський Бровар» – новітня торгова марка на ринку українського крафтового пива. Пивоварня знаходиться в містечку Березне, що на Рівненщині. Використовуючи власне професійне обладнання, вони варять пиво з грудня 2014 року [40].

Крім того, донедавна на проспекті соборності діяла броварня «АВЕРС-БРОВАР», яка була створена ще у 1997 році.

Відомо, що якість пива забезпечують три фактори: високоякісна сировина та інгредієнти, майстерність пивовара і, зрештою, наявність сучасного високотехнологічного обладнання. Ефективний маркетинг і просування крафтового пива Волинської області важливі для привертання уваги споживачів. Розробка бренду регіону, участь у виставках, фестивалях та інших подіях, рекламні кампанії та використання сучасних каналів комунікації

допоможуть популяризувати крафтове пиво Волинської області як у межах країни, так і за її межами [50].

Таким чином, Волинська область багата на культурну спадщину. Використання цих унікальних технік та мотивів може стати основою для створення оригінальних та привабливих крафтової продукції. Регіональні крафтові виробництва можуть стати цікавими об'єктами для відвідувачів, пропонуючи їм унікальні вироби та можливість познайомитися з майстерністю місцевих ремісників. Розвиток крафтових виробництв у Волинській області може сприяти розвитку місцевих спільнот. Створення майстерень, кооперативів та об'єднань крафтових виробників може надати місцевим жителям можливість заробляти. Це сприятиме соціальній стабільності, збільшенню зайнятості та покращенню якості життя місцевих громад. Для розвитку крафтових виробництв важлива роль відводиться підтримці з боку влади та розвитку необхідної інфраструктури. Для створення сприятливих умов для розвитку крафтового сектору необхідна підтримка у вигляді фінансових інструментів, підприємницьких програм, навчання та консультацій. Також важливо розвивати мережу магазинів, ярмарків та інших торгових площ для продажу крафтових виробів.

Аналіз розвитку крафтових виробництв у Волинській області за відчує, що цей регіон має потенціал для розбудови крафтової галузі. За наявності відповідної підтримки та сприятливих умов, крафтові виробництва можуть стати важливим елементом регіонального розвитку, сприяти збереженню культурної спадщини, розвитку туризму та покращенню якості життя місцевих громад. Волинська область має привабливий туристичний потенціал, який можна поєднати з розвитком крафтових виробництв. Туристи, які відвідують регіон, можуть бути зацікавлені в придбанні автентичних крафтових виробів як сувенірів або пам'яток про свою подорож, а пивні екскурсії стають все більш популярними.

### **2.3. Стан та перспективи розвитку крафтових пивоварень міста Луцьк**

Оцінка стану та перспектив розвитку крафтових пивоварень в місті Луцьк відображає існуючу ситуацію та можливості для подальшого росту цієї галузі. В останні роки спостерігається зростання популярності крафтового пива як серед місцевих мешканців, так і серед туристів. Луцьк має потенціал стати центром крафтового пивоваріння в регіоні. Як зазначено вище, у Луцьку вже працюють кілька крафтових пивоварень, що свідчить про існуючу базу для розвитку галузі. Ці пивоварні пропонують різноманітні сорти крафтового пива та створюють унікальні смакові комбінації, що залучають шанувальників пива.

Зацікавленість споживачів у якісному та унікальному пиві Луцька зростає, зокрема через значну кількість внутрішньо переміщених людей по причині військового вторгнення росії. Крафтові пивоварні можуть задовольнити цей попит, пропонуючи неповторні смакові відтінки, експериментуючи з інгредієнтами та процесами варіння. Також, Луцьк є привабливим туристичним містом, що привертає багато відвідувачів. Розвиток крафтових пивоварень може стати додатковою туристичною привабливістю, яка приверне більше людей до міста та сприятиме його економічному розвитку.

Луцьк має розвинену інфраструктуру, яка може сприяти розвитку крафтових пивоварень. Наявність ресторанів, барів та пивних закладів, де можна презентувати та реалізувати крафтове пиво, є важливим фактором для успішного розвитку галузі. Оцінка стану та перспектив розвитку крафтових пивоварень у Луцьку свідчить про потенціал для подальшого росту цієї галузі. Залучення більшої кількості пивоварень, розвиток маркетингових стратегій, співпраця з місцевими громадами та підтримка влади можуть сприяти розвитку крафтового пивоваріння в місті та залученню більшої кількості зацікавлених споживачів [41].

Розвиток крафтових виробництв вимагає співпраці та підтримки від різних зацікавлених сторін. Формування мережі місцевих підприємців,

об'єднання у групи та спілки, обмін досвідом та знаннями можуть сприяти розвитку крафтових виробництв. Також важлива роль належить місцевим владам, які можуть створити сприятливі умови для розвитку галузі, надати підтримку та просувати місцеві продукти [49].

Оцінка розвитку крафтових виробництв міста вказує на потенціал для створення унікальних та високоякісних продуктів, сприяє розвитку туризму, підтримує місцеву економіку та створює робочі місця. Залучення більшої кількості підприємців, стимулювання попиту на місцеві крафтові вироби та сприяння співпраці та обміну досвідом між виробниками можуть підтримати стабільний та сталій розвиток крафтових виробництв у Луцьку та на Волині в цілому.

Розвиток крафтових пивоварень у Луцьку потребує ефективного маркетингу та просування. Важливо вивчати та аналізувати потреби та смакові уподобання споживачів, створювати унікальні бренди та лояльність серед клієнтів. Маркетингові кампанії, участь у виставках та фестивалях, просування через соціальні медіа та інтернет можуть допомогти залучити більше споживачів та розширити ринок збуту. Оцінка та контроль якості крафтових пивоварень має велике значення для збереження репутації та успіху галузі. Виробництво високоякісного пива, використання натуральних інгредієнтів та дотримання стандартів безпеки та якості є основою для задоволення вимог споживачів та отримання позитивного іміджу [42].

Розвиток крафтових пивоварень вимагає наявності кваліфікованих спеціалістів. Важливо забезпечити доступ до вищої освіти та навчання з пивоваріння та суміжних галузей. Організація майстер-класів, семінарів та навчальних програм сприятиме розвитку професійних навичок та підвищенню якості продукції. Розвиток крафтових пивоварень потребує певного рівня регулювання та законодавства. Створення сприятливих умов для розвитку галузі, спрощення адміністративних процедур, стимулювання підприємництва та захист інтелектуальної власності є важливими аспектами, що впливають на перспективи розвитку крафтових пивоварень.

Оцінка стану та перспектив розвитку крафтових пивоварень у місті Луцьку є об'єктивною та важливою для визначення шляхів подальшого розвитку. Залучення фахівців, забезпечення якості, маркетингові та просувальні стратегії, а також підтримка від місцевих влад та сприяння сталому розвитку галузі стануть ключовими факторами успіху крафтових пивоварень в Луцьку.

Для розвитку крафтових пивоварень важлива взаємодія з місцевими постачальниками сировини, яка може включати місцевих фермерів, виробників хмелю, дріжджів та інших інгредієнтів. Це допоможе створити економічну співпрацю та забезпечити використання якісної та місцевої сировини, що сприятиме розвитку місцевої економіки та створенню сталого ланцюжка постачання. Крафтові пивоварні мають можливість брати участь у різних фестивалях, ярмарках та заходах, присвячених гастрономічній культурі та напоям. Це не лише сприяє просуванню їхніх продуктів, але й дає можливість залучити нових клієнтів та споживачів, а також спілкуватися з іншими виробниками та фахівцями галузі [43].

Крафтові пивоварні можуть використовувати свій потенціал для приваблення туристів до міста Луцька. Організація екскурсій, дегустацій та пивних майстер-класів для відвідувачів може стати привабливим додатковим аргументом для туристів, які бажають насолодитися унікальними смаками та досвідом крафтового пивоваріння. Взаємодія з громадськістю та ЗМІ є важливим елементом розвитку крафтових пивоварень. Активна присутність у соціальних мережах, спільні проекти з місцевими ЗМІ, публікації у спеціалізованих журналах та блогах можуть допомогти залучити увагу громадськості та підвищити свідомість про крафтові виробництва в місті Луцьку.

Оцінка стану та перспектив розвитку крафтових пивоварень у місті Луцьку включає аналіз економічних показників, конкурентного середовища, споживчого попиту, тенденцій ринку та інших факторів, що впливають на галузь. Цей аналіз допоможе визначити сильні та слабкі сторони, а також

визначити можливості для подальшого розвитку крафтових пивоварень у місті Луцьку.

Аналіз найпопулярніших пивних закладів міста Луцьк представлено в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

## Аналіз найпопулярніших пивних закладів міста Луцьк

Пивні заклади	Адреса	Характеристика продукції
паб Лафройг Луцьк	Київський майдан, 3.	«Grimbergen Blanche» – класичне біле пиво, Чеське Пиво «Holba», «Guinness» (Гіннес) – легендарне пиво, гордість Ірландії нефільтрований «Земан», свігле «Медове» «Живе» та «Темний Дункель»
«London» Луцьк	Конякіна, 7а	«Guinness» (Гіннес) – легендарне пиво, гордість Ірландії «Земан», який представлений у повному асортименті від луцької пивоварні, улюбленою багатьма свіглою «Душою пивовара» та «Kronenbourg» нефільтрований
Pub Oldskull	Лесі Українки, 52	пивного асортименту, то він постійно змінюється – додають новинки вітчизняного та закордонного пивоваріння, крафтове пиво тощо. Незмінними залишається пиво «Земан» - луцька пивоварня, «Любарт» Луцьк та найулюбленіший серед відвідувачів пабу – рівненський «Бергшюсс»
Ресторан «Бравий Швейк»	Лесі Українки, 56	у ресторації пропонують живе пиво на розлив: «Пауланер Оригінал» (свігле, німецьке), «Пауланер Вайсбір» (біле, нефільтроване, німецьке), «Грімберген» (темне, бельгійське), «Хофброй» (німецьке). Асортимент пляшкового пива: «Пауланер» (свігле німецьке), «Гіннес» (темне, бельгійське), «Кларо» (свігле, голландське). в асортименті безалкогольного пива представлені «Вайшгайнер» (німецьке), «Будвайзер» (чеське), «Балтику 0».
Ель Паб Луцьк	Волі, 15	більше 10 видів елю та крафтове пиво «India Pale», «Диявол Кант», «Брутальна Іра» - «Brut IPA», «Weizenbock», «Milkshake» «NEIPA», «Single Hop Ale Amarillo», «Espresso stout», «Belgian red Ale»,
Паб «Пивна хата»	Волі, 49а	живе пиво на розлив «Південна Баварія», «Земан» «Чеський Лев», «Павлівське», «Бердичевське», «Опілля», «Душа пивовара»
ПАБи «Хмільна бочка»	Парковій, 1, Винниченка, 51	крафтове та живе пиво, «Хмільна бочка» Луцьк пропонує торгові марки «Волинський бровар», «Бургомістр» львівський, «Любарт»

Таким чином, у Луцьку діє ряд крафтових броварень. Наприклад:

- Паб Лафройг Луцьк пропонує «Laphroaig» – марку одного з відомих шотландських односолодових віскі. Назву можна перекласти як «мальовнича долина на березі широкої бухти»;

- Гастро-паб «London» пропонує легенду Ірландії – темний «Guinness», Уся атмосфера гастро-пабу «London» Луцьк передає дух сторічної Англії. Масивні столи та надзвичайно зручні дивани з добротної шкіри, дизайнерські світильники, веселий чоловік Джонні – символ пабу, який радо «підморгує» кожному відвідувачу та готовий в будь-який момент зіграти на волинці [48];

- Pub Oldskull – най рок-н-рольніший паб Луцька. Відрізняється яскравим і натуральним смаком за рахунок того, що для виробництва хмільного напою не використовуються консерванти і пастеризація. При виробництві використовуються три види солоду – це мюнхенський, карамельний і житній.

- Пивна ресторація «Бравий Швейк» своїм концептуальним героєм визнає веселого солдата Швейка, монумент якого стоїть перед входом у заклад. Солдат Швейк так любив пиво, що у луцькій пивній ресторації вирішили відтворити минуле, аби відвідувачі змогли відчувати смак пива, що любив куштувати Швейк.

- Ель Пабі Луцьк пропонує крафтове пиво броварні «Кант» та «Любарт»;

- Мережа ПАБів «Хмільна бочка» Луцьк – крафтове та живе пиво 19 сортів

Таким чином, стан крафтових пивоварень у місті Луцьк на сьогоднішній день можна охарактеризувати як динамічний і перспективний. В останні роки спостерігається зростання інтересу до крафтового пива серед місцевих мешканців, а також туристів (внутрішньо-переміщених осіб), що перебувають у місті. Кількість крафтових пивоварень зростає, а їхній асортимент постійно розширюється. Однією з переваг крафтових пивоварень у Луцьку є велика різноманітність смаків і стилів пива, яку вони пропонують, а також достатня мережа закладів, де його можна скуштувати. Це дозволяє задовольнити смакові вподобання різних груп споживачів і створює привабливу альтернативу масовим маркам пива. Тож, розвиток крафтових пивоварень в Луцьку має потенціал для подальшого зростання.

### **РОЗДІЛ 3. ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ КРАФТОВИХ ПИВОВАРЕНЬ**

Перспективні напрями розвитку крафтових пивоварень охоплюють широкий спектр можливостей для інновацій, розширення ринків збуту та підвищення конкурентоспроможності. Проведений аналіз дозволив визначити перспективні напрями розвитку крафтових пивоварень [47]:

1. Розширення асортименту. Крафтові пивоварні можуть розширити свої можливості шляхом розробки нових сортів пива та експериментів зі смаками та інгредієнтами. Впровадження нових стилів пива, використання унікальних сировинних компонентів та інноваційних технологій можуть привернути нових клієнтів та задовольнити різноманітні смакові уподобання споживачів.

2. Експорт та міжнародна експансія. Крафтові пивоварні мають можливість розширити свій ринок збуту через експорт своєї продукції. Відкриття нових ринків, укладання міжнародних угод та співпраця з дистриб'юторами можуть сприяти проникненню на зарубіжні ринки та збільшенню прибутковості.

3. Використання локальної сировини: Зацікавленість споживачів у локальних та натуральних продуктах росте, тому крафтові пивоварні можуть зосередитися на використанні локальної сировини. Співпраця з місцевими фермерами, вирощування власного хмелю та інших інгредієнтів можуть додати унікальності та сталості до продукції.

4. Впровадження еко-ініціатив. Зростаюча увага до екологічних питань створює можливості для крафтових пивоварень впроваджувати еко-ініціативи. Використання екологічно чистих матеріалів, енергоефективність виробництва, переробка відходів та зменшення вуглецевого сліду можуть сприяти позиціонуванню пивоварень як екологічно відповідальних підприємств.

5. Розвиток пивного туризму. Крафтові пивоварні можуть використовувати своє місцезнаходження та унікальність для приваблення туристів. Організація пивних екскурсій, дегустацій, пивних фестивалів та інших

заходів можуть створити нові можливості для доходу та просування бренду [44].

Ці перспективні напрями розвитку відкривають широкі можливості для крафтових пивоварень у подальшому розвитку, привертанні нових клієнтів та створенні сталої конкурентоспроможності на ринку. Інновації, унікальність продукції та уважне врахування споживчих тенденцій є ключовими факторами успіху в цій галузі.

Зважаючи на територію нашого дослідження пропонуємо в Луцьку розвивати пивний туризм. З цією метою, на нашу думку доцільно в місті сформувати «пивну» дестинацію, змістовна структура якої представлена на рис. 3.1.



Рис. 3.1. Ключові складові «пивної» дестинації міста Луцьк

Співпраця та об'єднання пивоварень є дієвим інструментом успішного розвитку крафтового пивоваріння. Колективна діяльність та співпраця між

крафтовими пивоварнями можуть бути важливим чинником для їхнього розвитку. Об'єднання ресурсів, знань, маркетингових зусиль та ідей може допомогти пивоварням зайняти сильнішу позицію на ринку та спільно розвивати галузь.

«Пивна» дестинація (місцева продуктова модель) – це альтернатива моделі глобального продуктового ринку, в якому продукти часто долають величезні дистанції перед тим, як потрапити до споживача. Крафтове локальне виробництво передбачає відносини між виробниками, дистриб'юторами, ритейлерами і споживачами в певному місці, де вони працюють разом для збільшення харчової безпеки та забезпечення економічної, екологічної та соціальної стійкості суспільства [34]. Основні принципи такого виробництва включають:

- регіональний (найголовніший і безпосередньо впливає з назви);
- збереження екології;
- використання натуральних продуктів (заборона використання консервантів, хімічних барвників тощо)
- підтримка вітчизняного виробника (вибір перевірених та найкращих виробників).

Зауважимо, що функціонування дестинації вимагає дотримання чітких правил. Наприклад дестинація передбачає надання туристам широкого спектру основних та додаткових послуг. Основними, до прикладу, є послуги розміщення. Так, в структуру «пивної» дестинації міста Луцьк, вважаємо за доцільне включити заклади розміщення та інші причетні до обслуговування туристів підприємства. Структура «пивної» дестинації міста Луцьк представлено на рис. 3.2.

Крафтові пивоварні можуть розвиватися, підтримуючи місцеву економіку та співпрацюючи з локальними постачальниками. Це включає використання місцевих інгредієнтів, які підкреслюють унікальність місцевого регіону, співпрацю з фермерами для отримання свіжих сировинних матеріалів та підтримку інших місцевих підприємств. Крафтові пивоварні можуть

розширювати свій ринок збуту шляхом розвитку експортного потенціалу. Вивчення та впровадження вимог та стандартів, що діють на міжнародних ринках, може допомогти пивоварням виходити на зовнішні ринки та залучати споживачів з інших країн. Важливим аспектом розвитку крафтових пивоварень є залучення талановитих пивоварів та майстрів. Це може включати створення програм навчання та стажування, співпрацю зі спеціалізованими школами та інститутами, а також організацію конкурсів та заходів, що сприяють виявленню та привертанню молодих талантів у сфері пивоваріння [45].

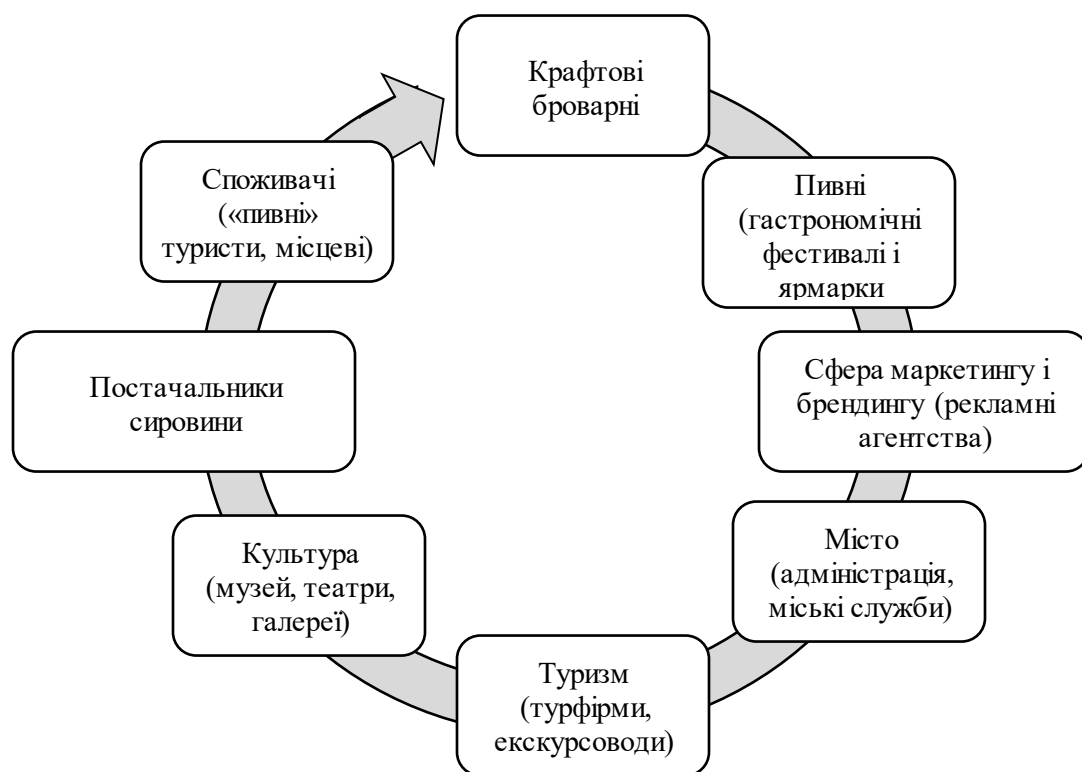


Рис. 3.2. Структура «пивної» дестинації міста Луцьк

Зростаюча роль онлайн-комунікацій та електронної комерції створює нові можливості для розвитку крафтових пивоварень. Важливо активно використовувати соціальні медіа, веб-сайти, електронні платформи для продажу продукції та спілкування зі споживачами. Це дозволить пивоварням досягати більш широкої аудиторії, розширювати свою базу клієнтів та підтримувати зв'язок з ними [47].

Ці перспективні напрями розвитку крафтових пивоварень відкривають широкі можливості для подальшого зростання, інновацій та успіху в цій галузі.

Правильне впровадження цих напрямів, спрямованих на покращення якості продукції, розширення ринків, розвиток бренду та задоволення споживчих потреб, може стати фундаментом для стабільного та прибуткового бізнесу крафтових пивоварень.

Одним з перспективних напрямів розвитку крафтових пивоварень є зосередження на екологічності та сталості. Пивоварні можуть зосередитися на використанні екологічно чистих інгредієнтів, зменшенні викидів відходів та водопроводу, використанні відновлюваних джерел енергії, а також упакувці та утилізації, що мінімізує негативний вплив на довкілля. Це сприятиме поверненню екологічно свідомих споживачів та підвищенню конкурентоспроможності пивоварень. Використання передових технологій інновацій виробництва може стати перспективою для крафтових пивоварень. Це може включати впровадження автоматизованих систем контролю якості, використання штучного інтелекту та машинного навчання для оптимізації процесів виробництва, а також розробку нових методів ферментації та створення унікальних смакових профілів пива. Технологічні інновації можуть сприяти покращенню якості продукції, підвищенню ефективності виробництва та привертанню уваги споживачів [46].

Крафтові пивоварні можуть розширювати свій асортимент продукції, пропонуючи не лише традиційні сорти пива, але й експериментальні, сезонні або унікальні варіації. Це дозволить задовольнити різноманітні смакові уподобання споживачів, привернути нових клієнтів та позиціонувати себе як інноваційного виробника.

Таким чином, перспективним є створення крафтовими пивоварнями туристичних пропозицій, які привертатимуть увагу мандрівників та пивних ентузіастів. «Пивна» дестинація забезпечить екскурсії по виробництву з дегустацією, проведення пивних фестивалів, організація майстер-класів та інших пивних подій. Розвиток туристичного напрямку дозволить привернути не лише місцевих жителів, але й гостей з інших регіонів та країн.

## ВИСНОВКИ

За результатами проведених досліджень, здійснених в дослідженні, сформульовано такі висновки:

1. Значення крафтових виробництв в розвитку гостинності виявляється у підтримці місцевої культури та спадщини, розвитку економіки регіону, привабленні туристів та стимулюванні гастрономічного туризму, підтримці інновацій та творчості. Крафтові виробництва стають символом унікальності, якості та аутентичності, які знаходять відгук у сучасних споживачів та сприяють розвитку галузі гостинності.

2. Крафтові виробництва в галузі гостинності мають значний вплив на економіку, культуру та туризм. Вони стимулюють інновації, зберігають традиції, сприяють створенню робочих місць та залученню туристів. Крафтові виробництва додають унікальності та цінності до галузі гостинності, розширюючи вибір споживачів та збагачуючи культурний ландшафт. У контексті дослідження чинників розвитку крафтового пивоваріння запропоновано виокремити дві основні групи чинників розвитку пивного туризму – статичні і динамічні.

3. Досвід більшості розвинених країн засвідчує, що крафтове виробництво допомагає поширювати культурні цінності та традиції країн. Крафтові виробництва відображають національну ідентичність, унікальність місцевих культур та ремесла. Це сприяє збереженню та передачі цінностей наступним поколінням, а також популяризації культурного спадку на міжнародному рівні. Крафтові виробництва стають амбасадорами культури та привертають увагу до унікальності культурного досвіду різних народів. Розширення крафтових виробництв створює нові робочі місця, залучає інвестиції та сприяє підвищенню доходів населення. Крафтові виробництва також сприяють розвитку малого та середнього бізнесу, підтримують місцевих виробників та підприємців. Кращі світові практики варто враховувати при формуванні стратегій та політик розвитку крафтових виробництв загалом та

крафтового пивоваріння зокрема, щоб максимально використати їх потенціал для сталого розвитку та покращення якості гостинності регіону.

4. Стан крафтових пивоварень у місті Луцьк на сьогоднішній день можна охарактеризувати як динамічний і перспективний. В останні роки спостерігається зростання інтересу до крафтового пива серед місцевих мешканців, а також туристів (внутрішньо-переміщених осіб), що перебувають у місті. Кількість крафтових пивоварень зростає, а їхній асортимент постійно розширюється. Однією з переваг крафтових пивоварень у Луцьку є велика різноманітність смаків і стилів пива, яку вони пропонують, а також достатня мережа закладів, де його можна скуштувати. Це дозволяє задовольнити смакові вподобання різних груп споживачів і створює привабливу альтернативу масовим маркам пива. Тож, розвиток крафтових пивоварень в Луцьку має потенціал для подальшого зростання.

5. Визначено, що перспективним є створення крафтовими пивоварнями туристичних пропозицій, які привертатимуть увагу мандрівників та пивних ентузіастів. Запропоновано в Луцьку створити «Пивну» дестинацію, яка забезпечить екскурсії по виробництву з дегустацією, проведення пивних фестивалів, організація майстер-класів та інших пивних подій. Розвиток туристичного напрямку дозволить привернути не лише місцевих жителів, але й гостей з інших регіонів та країн. В структуру «пивної» дестинації міста Луцьк, вважаємо за доцільне включити заклади розміщення та інші причетні до обслуговування туристів підприємства.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Аналіз ринку крафтового пива. URL: <https://proconsulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-kraftovogo-piva-v-ukraine-2018-god>. 27.Полторавська А. Пивний ринок України: підсумки 2017 року. URL: <https://koloro.ua/ua/blog/issledovaniya/pivnoy-rynok-ukrainy-itogi-2017.html>
2. Басова В., Голод А. Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму у Західному регіоні України. Сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку туризму в регіонах України. Матеріали III Всеукр. наук.-практ. конф. (19-20 жовтня 2018 р., м. Львів). Львів, 2018. С. 62-64.
3. Басюк Т. О., Романів О. Я., Скабара Р. М. Обґрунтування розвитку нової дестинації пивного туризму в Україні. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». 2021. №11. URL: <https://www.internauka.com/issues/2021/11/7468>. (дата звернення: 25.04.2023).
4. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. Наукові праці НУХТ. 2012. № 45. С. 128-132.
5. Бізнес-освіта для крафтових виробників: відбувся випуск першої CRAFTING BUSINESS MAKERS SCHOOL в Україні (02 березня 2021 р.). Бізнес-школа MIM-KYIV. URL: <https://mim.kyiv.ua/news/article/bznes-osvta-dlya-kraftovih-virobnikv-vdbuvsvya-vipusk-persho-crafting-businessmakers-school-v-ukran>
6. Божук Т.І., Прокопчук Л.А. Сучасний стан і перспективи розвитку винного туризму (на прикладі Закарпатської області). Туристична індустрія: сучасний стан і перспективи розвитку: VI міжнар. наук.- практ. конф., 28-29 квітня 2011 р. Луганськ, 2011. № 6. Том 2. С. 171-177.
7. Вишневецька Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. Актуальні проблеми історії, теорії та практики

художньої культури. К., Національна академія керівних кадрів культури і мистецтв, 2013. Вип. 31. С. 112-118.

8. Вітренко Н.С. Проблеми та перспективи розвитку ринку пива України. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». 2018. № 1 (41), 2 т. С. 11-17.

9. Виробництво окремих видів промислової продукції. Офіційний сайт державної служби статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>.

10. Веб-сайт ПАТ «Карлсберг Україна». Офіційна сторінка. URL: <http://carlsbergukraine.com/>. Carlsberg Ukraine  
<https://www.beer.ua/uk/carlsbergukraine/>

11. Голод А. П., Никига О. В. Проблеми модернізації індустрії гостинності карпатського регіону. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р). Львів, 2020. С. 8-10.

12. Горіна Г.О. Розвиток ринку туристичних послуг в Україні в умовах просторової поляризації : дис. ... д-ра екон. наук, 08.00.03 – економіка та управління національним господарством. Дніпро, 2017. 493 с.

13. Єрко І. В., Адамавич І. О. Перспективи розвитку гастрономічного туризму на Поліссі. Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: Географія. 2016. № 1. С. 150–155.

14. Жданова О., Кравченко Н. Гастрономічний туризм в європейських країнах. Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення. Матеріали XI Міжнар. наук.-практ. конф. (10–11 травня 2018 р., м. Львів). Львів, 2018. С. 248–252.

15. Колбушкін Ю. П., Радченко Г. А., Томучук А. С. Особливості та маркетингові тенденції розвитку пивної галузі України. Проблеми системного підходу в економіці. 2018. Випуск 6 (68). С. 205-210.

16. Крафтові продукти. Що таке і з чим їсти. URL: <https://ucco.org.ua/presscenter/ucco-news/kraftovomu-virobnitstvu-buti> .

17. Крафтовому виробництву бути. URL: <https://ucco.org.ua/presscenter/ucco-news/kraftovomu-virobnitstvu-buti>.

18. Крафтова Україна у спектрі можливостей. URL: <https://sites.google.com/view/craft-ukraine>.

19. Корсак В. І. Фактори впливу на формування регіональних роздрібних мереж торгових закладів. Агросвіт. 2013. № 4. С. 45–51.

20. Кучер П. В. Рекреаційно-туристичні ресурси Волинської області: сучасний стан, оцінка, оптимізація: дис. ... канд. геогр. наук: 11.00.11 – конструктивна географія і раціональне використання природних ресурсів. Луцьк, 2021. 264 с.

21. Локальні, нішеві та крафтові продукти – новий смак України. URL: <https://www.seeds.org.ua/lokalni-nishevi-ta-kraftovi-produkti-novijsmakukra%D1%97ni/>.

22. Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. Гастрономічний туризм: навч. посіб. Київ: Каравела, 2021. 304 с.

23. Названо лідера алкогольної індустрії України. URL: <https://landlord.ua/news/nazvano-lidera-alkoholnoi-industrii-ukrainy/>

24. Нестерчук І. К. Гастрономічні події як драйвер розвитку малих міст. Збірник матеріалів VIII Міжнародної науково-практичної інтернетконференції «Сучасний рух науки» (3–4 жовтня 2017 р., м. Дніпро). Т. 2. Дніпро, 2019. С. 609-613.

25. Нестерчук І. К. Методи та інструменти оцінки потенціалу гастрономічного туризму. Географія та туризм. 2021. Вип. 66. С. 18-28. <https://doi.org/10.17721/2308-135X.2021.66.18-28>

26. Никига О. В. Гастрономічний туризм як перспективний напрям регіонального розвитку. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. тез доп. II Міжнар. наук.-практ. конф. (7-8 жовтня 2021 р.). Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2021. С. 222-224.

27. Офіційний сайт ТМ «Земан» <http://www.zeman.ua/history/>

28. Офіційний сайт ТМ «Волинь бровар» <https://volynskibrowar.ua/>

29. Офіційний сайт ТМ «LUCHAN» <https://luchan.online/page/pro-nas>

30. Офіційний сайт ДП «АБЕРС-БРОВАР»  
<https://www.ukraine.com.ua/uk/egrpou/21755174/>
31. Офіційний сайт ТМ «Оболонь». Офіційна сторінка. URL:  
<https://www.beer.ua/uk/obolon/>
32. Офіційний сайт «Перша приватна броварня». Офіційна сторінка. URL:  
<https://www.beer.ua/uk/persha-pryvatna-brovarnia/>
33. Патійчук В. О. Особливості організації гастрономічних турів. Рекреаційно-туристичний потенціал регіонів України: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку. Матеріали Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. Луцьк, 2017. С. 26-34.
34. Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі. International scientific and practical conference. Prague: 2020. P. 76-80.
35. Петухова О. М. Тенденції розвитку світового та українського пивного ринку Ефективна економіка. 2015. № 1. С. 1-5.
36. Петухова О.М., Аманов Д.Є. Тенденції розвитку світового та українського пивного ринку. URL:  
<http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=3716>.
37. Пінний експорт: чому продажі українського пива за кордон почали зростати. URL: <https://mind.ua/publications/20200153>.
38. Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв, тютюнових виробів та пального : Закон України № 481/95-ВР у редакції від 06.08.2019 року. URL:  
<https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/ru/481/95-%D0%B2%D1%80>.
39. П'ять фактів, які найкраще характеризують українське пивоваріння. 75 URL:  
<https://nv.ua/ukr/project/pjat-faktiv-jaki-najkrashche-kharakterizujutukrajinske-pivovarinnja-2502580.html> 25. Сайт ПрАТ «Укрпиво». URL: <http://www.ukrpivo.com>.
40. Расулова А. М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України. Економіка і держава. 2015. № 5. С. 78-83.

41. Ринок крафтового пива: світ 2019. URL: <http://monetary-flow.com/rynokkraftovogo-svit-2019/>
42. Тенденції: крафтове пиво та напої на основі пива. URL: <http://craftbeer.co.ua/2017/12/23/kraftove-pyvno/>
43. Сиротюк Н.Б. Динамічні аспекти розвитку пивоварної промисловості. Матеріали ІХ Всеукраїнської студентської науково-технічної конференції / В 2 т. Тернопіль: Тернопільський національний технічний університет ім. І. Пулюя (м. Тернопіль, 20–21 квітня 2016 р.), 2016. Т. 2. С. 71.
44. Шевченко Е. Півний ринок: підсумок законодавчих нововведень. URL: <http://forbes.net.ua/ua/opinions/1412928-pivnij-rinok-pidsumki-zakonodavchih-76-novovveden>.
45. Федорчук А. Маркетинговое исследование рынка пива в Украине. Брендинговое агентство KOLORO. URL: <http://koloro.ua/blog/issledovaniya/marketingovoe-issledovanie-rynka-piva-vukraine.html>
39. Ринок алкогольної продукції. URL: <https://rating.zone/rynok-alkoholnoiproduktsii/>
46. Trade map. Trade statistics for international business development. URL: <https://www.trademap.org>.
47. Best Beers, Brewers, New Brewers By Country. URL: <https://www.ratebeer.com/RateBeerBest/BestBrewers-Country2017.asp>.
48. World Beer Awards 2018. URL: <http://www.worldbeerawards.com/winner/beer/2018/taste>.
49. 10 найцікавіших фактів про пивоваріння в Україні. URL: [https://24tv.ua/ukrayina\\_tag1119/](https://24tv.ua/ukrayina_tag1119/)
50. САН ІнБев Україна. Офіційна сторінка. URL: <https://www.beer.ua/uk/san-inbev/>