

ВПРОВАДЖЕННЯ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА ТА ЛОКАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В ПЕРІОД ГЛОБАЛЬНИХ ВИКЛИКІВ

IMPLEMENTING CRAFT AND LOCAL PRODUCTS IN THE HOSPITALITY INDUSTRY IN A TIME OF GLOBAL CHALLENGES

У статті досліджено особливості впровадження крафтового виробництва та локальних продуктів в індустрії гостинності в умовах глобальних викликів, таких як пандемія COVID-19, війна в Україні, економічна нестабільність та кліматичні зміни. Проаналізовано вплив цих чинників на ланцюги постачання, споживчі уподобання та бізнес-моделі закладів гостинності. Визначено, що крафтове виробництво та локальні продукти стають стратегічними інструментами для забезпечення сталого розвитку, підвищення конкурентоспроможності та адаптації до нових реалій. Наведено приклади використання крафтових продуктів у ресторанах, готелях та кафе України, зокрема крафтового пива, сирів, м'ясних делікатесів та локальних напоїв. Розглянуто економічні, соціальні та екологічні переваги інтеграції локальних продуктів, такі як зменшення витрат на логістику, підтримка місцевих виробників та створення унікального досвіду для гостей. Запропоновано рекомендації щодо підтримки крафтового виробництва, включаючи державні програми, навчання персоналу, маркетингові стратегії та моніторинг тенденцій. Підкреслено, що впровадження крафтових підходів є ключовим для підвищення конкурентоспроможності та сталого розвитку індустрії гостинності в умовах глобальних викликів.

Ключові слова: крафтове виробництво, локальні продукти, індустрія гостинності, глобальні виклики, сталий розвиток.

The article explores the role of craft production and local products in Ukraine's hospitality industry amid global challenges like COVID-19, the war in Ukraine, economic instability, and climate change. These factors have disrupted supply chains, shifted consumer preferences, and forced businesses to adapt. Craft production and local sourcing have become strategic tools for sustainability, competitiveness, and meeting demands for authenticity and quality. The study focuses on integrating these approaches despite challenges like limited resources, high costs, and the need for cultural shifts. The analysis highlights the economic, social, and environmental benefits of craft production in Ukraine. Examples include craft breweries, artisanal cheeses, bakeries, and meat products, which are now staples in restaurants, hotels, and cafes. The war has intensified reliance on local products, especially in western Ukraine, where businesses collaborate with local farmers and artisans to offset disrupted supply chains. This has ensured operational stability and boosted consumer interest in local goods. The article details regional specialization: western Ukraine leads in cheeses, honey, and baked goods, while central regions focus on beer and meat. Despite war-related challenges, the number of craft producers continues to grow, showcasing the sector's resilience. Consumption patterns dipped in 2022 due to the war and reduced tourism but rebounded in 2023 as demand for authenticity and quality surged. Key drivers of craft production include environmental awareness, support for local economies, shifting consumer preferences, and global crises. Integrating craft products into hospitality offers unique experiences, cost savings, customer loyalty, and collaborative marketing opportunities. Recommendations include state support, staff training, targeted marketing, and monitoring consumer trends. In conclusion, craft production and local products align with current challenges and trends, offering a promising path for the hospitality industry. A comprehensive approach involving businesses, the state, and consumers is essential. Developing digital platforms, quality standards, and adopting international best practices are crucial for sustainable growth. Supporting local producers and promoting responsible consumption can strengthen the industry's competitiveness and contribute to regional economic development.

Key words: craft production, local products, hospitality industry, global challenges, sustainable development.

УДК 640.4 (477)

DOI: <https://doi.org/10.32782/infrastruct83-53>

Тарасюк Г.М.

д.е.н., професор, декан факультету бізнесу та сфери обслуговування, Державний університет «Житомирська політехніка»

Горшкова Л.О.

старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, Державний університет «Житомирська політехніка»

Tarasuik Halyna

Zhytomyr Polytechnic State University

Horshkova Ludmyla

Zhytomyr Polytechnic State University

Постановка проблеми. Сучасна індустрія гостинності стикається з численними глобальними викликами, такими як пандемія COVID-19, війна в Україні, економічна нестабільність та кліматичні зміни. Ці фактори суттєво вплинули на ланцюги постачання, споживчі вподобання та бізнес-моделі закладів гостинності. У таких умовах крафтове виробництво та використання локальних продуктів стають не лише трендом, а й стратегічним інструментом для забезпечення сталого розвитку, підвищення конкурентоспроможності та адаптації до нових реалій. Проблема полягає в тому, як ефективно інтегрувати ці підходи в індустрію гостинності, враховуючи обмежені ресурси, високу вартість крафтових продуктів та потребу в зміні споживчої культури.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Дослідження використання крафтового виробництва та локальних продуктів в індустрії гостинності активно проводилися як українськими, так і іноземними авторами. Серед українських дослідників варто виділити Грищенко М.Ю. яка в своїй роботі аналізує вплив криз на індустрію гостинності та підкреслює роль локальних продуктів у підвищенні привабливості готельних закладів [1]. Коваленко О. В., Петренко Н.О. та Іванова Л.М. підкреслюють зростаючу роль крафтового виробництва та локальних продуктів в індустрії гостинності України. Коваленко О.В. акцентує на економічних перевагах і конкурентоспроможності, яку локальні ресурси надають туризму в Одеській області [3]. Петренко Н.О. визначає тренд використання локальних продуктів

у готельному бізнесі як спосіб адаптації до криз. Крафтові продукти розглядаються як елемент персоналізації та підвищення привабливості для гостей [4]. Іванова Л.М. пропонує використання локальних та крафтових продуктів у ресторанах і готелях для зменшення відходів. Зазначається, що співпраця з місцевими крафтовими виробниками сприяє оптимізації ланцюга постачання та екологічності [2].

Серед іноземних авторів значний внесок зробила Анна Сміт, яка у своєму дослідженні розглядає, як крафтові продукти сприяють відновленню індустрії гостинності після пандемії у країнах Європи [8]. Ще одне важливе дослідження належить Джону Кемпбеллу який у своїй статті аналізує вплив локальних продуктів на зменшення вуглецевого сліду закладів гостинності [6]. Ці роботи підкреслюють глобальну тенденцію до локалізації та крафтового підходу як відповіді на сучасні виклики.

Постановка завдання. Метою статті є дослідження особливостей провадження крафтового виробництва та локальних продуктів в індустрії гостинності в умовах глобальних викликів, аналіз їхнього впливу на економічні, соціальні та екологічні аспекти діяльності закладів, а також розробка рекомендацій для ефективної інтеграції цих підходів.

Виклад основного матеріалу дослідження. Індустрія гостинності в Україні, яка охоплює готельний бізнес, ресторанне господарство та туристичні послуги, відіграє важливу роль у формуванні економічного та культурного ландшафту країни. Останні роки характеризуються зростанням інтересу до крафтового виробництва та локальних продуктів, що стало відображенням глобальних трендів на унікальність, екологічність та підтримку місцевих економік.

Крафтове виробництво (від англ. “craft” – ремесло) – це процес створення продуктів у невеликих обсягах, зазвичай вручну або з мінімальним використанням автоматизації, з акцентом на якість, унікальність та індивідуальний підхід. У контексті індустрії гостинності крафтове виробництво охоплює виготовлення продуктів харчування (сири, хліб, м'ясні вироби, напої), напівфабрикатів та декоративних елементів, які використовуються для створення автентичного досвіду для гостей. Воно контрастує з масовим виробництвом, пропонуючи локальність, ексклюзивність та часто екологічну свідомість [9].

В Україні крафтове виробництво почало активно розвиватися у 2010-х роках, коли споживачі почали цінувати локальні продукти та унікальні смаки. У період глобальних викликів – пандемії COVID-19 (2020–2022), війни (з 2022 року) та економічної нестабільності – індустрія гостинності в Україні зіткнулася з перебоями імпорту поставок, що підштовхнуло заклади до співпраці з місцевими крафтовими виробниками. Ресторани, готелі та кафе почали вводити в меню крафтові продукти, щоб не лише замінити імпорт, а й підкреслити локальну ідентичність, залучити туристів і підтримати

економіку регіону. Приклади використання крафтового виробництва в індустрії гостинності в Україні:

1. Крафтові пивоварні: такі заклади, як «Правда» у Львові чи “Varvar” у Києві, не лише виробляють пиво, а й інтегрують його в меню ресторанів, пропонуючи дегустаційні сеті та страви з пивом.

2. Крафтові сири: фермерські господарства, наприклад «Сирні Мандри» (Львівська область), постачають сири до ресторанів високої кухні, таких як «Канапа» в Києві.

3. Хлібопекарні: артезіанський хліб від “Bakehouse” (Київ) став популярним у готелях і кафе, що прагнуть запропонувати гостям натуральні продукти.

4. М'ясні делікатеси: крафтові ковбаси від «М'ясний Рай» (Харківська область, до 2022 року) використовувалися в ресторанах для створення локальних страв.

Глобальні виклики посилюють роль крафтового виробництва. Наприклад, під час війни багато закладів у західних регіонах України (Львів, Івано-Франківськ) почали активно співпрацювати з місцевими фермерами та ремісниками, щоб компенсувати втрати поставок із зон бойових дій. Це не лише забезпечило стабільність роботи, а й сприяло популяризації локального продукту серед споживачів.

Локальні продукти – це сировина або готові вироби, виготовлені в межах певного регіону, які відображають його культурні, природні та гастрономічні особливості. В індустрії гостинності вони використовуються для створення унікальних меню, підтримки місцевих виробників та зменшення логістичних витрат [10]. В Україні локальні продукти стали важливим інструментом адаптації до криз, адже залежність від імпорту виявилася ризикованою. Локальні продукти не лише додають автентичності, а й скорочують витрати на транспортування, що особливо важливо в умовах зростання цін на паливо та логістичних проблем через війну (табл. 1).

Реальні приклади локальних продуктів, які використовуються в індустрії гостинності в Україні:

1. Бринза з Карпат: традиційний овечий сир із Закарпаття та Івано-Франківської області використовується в ресторанах, таких як «Гуцульський дві» (Львів), для страв із локальним колоритом.

2. Мед із Черкащини: локальний мед від бджолярів Черкаської області застосовується в готелях для сніданків (наприклад, у мережі “Optima Hotels”) та в коктейлях у барах.

3. Вишнівка з Вінниччини: настоянка на вишнях від невеликих виробників Вінницької області популярна в ресторанах, таких як «Шинок» (Київ).

4. Гарбузове насіння з Полтавщини: використовується в салатах і десертах у кафе Києва та Одеси (наприклад, “Druzi Cafe”).

5. Чорноморська риба: Хамса та бички з Одеської області є основою меню прибережних ресторанів, таких як «Риба» в Одесі.

Таблиця 1

Локальні продукти в індустрії гостинності в Україні: приклади та застосування

Продукт	Регіон походження	Використання в індустрії гостинності	Заклад-приклад
Бринза	Карпати (Закарпаття)	Страви гуцульської кухні, салати	«Гуцульський двір» (Львів)
Мед	Черкаська область	Сніданки, десерти, коктейлі	“Optima Hotels” (по Україні)
Вишнівка	Вінницька область	Напої, десерти	«Шинок» (Київ)
Гарбузове насіння	Полтавська область	Салати, закуски, декор страв	“Druzi Cafe” (Київ)
Чорноморська хамса	Одеська область	Закуски, основні страви	«Риба» (Одеса)

Джерело: складено автором на основі проведеного аналізу

Крафтове виробництво в Україні демонструє стійке зростання кількості виробників, попри економічні та соціальні потрясіння (табл. 2).

До 2022 року крафтове виробництво стабільно зростало, однак війна призвела до скорочення обсягів через логістичні проблеми, перебої з енергопостачанням та зниження купівельної спроможності [7]. Незважаючи на це, кількість виробників зростає, що свідчить про адаптацію до нових умов, зокрема через переорієнтацію на локальні ринки та використання доступної сировини. Популярність таких продуктів, як сири та пиво, залишається високою, що пояснюється їхньою інтеграцією в ресторани меню та туристичні пропозиції.

Споживання крафтових продуктів та локальної сировини в індустрії гостинності залежить від економічних умов, туристичного потоку та зміни пріоритетів споживачів (табл. 3).

Падіння споживання у 2022 році пов'язане з війною та відтоком туристів, що змусило ресторани переорієнтуватися на місцевих жителів із нижчою купівельною спроможністю. Проте відновлення у 2023 р. свідчить про повернення інтересу до крафтових продуктів, особливо серед туристів та еко-відомих споживачів, які цінують автентичність та якість. Локальні продукти залишаються ключовим

елементом, що підтримує крафтове виробництво та сприяє його популяризації [7].

Регіональний розподіл крафтового виробництва відображає географічні та культурні особливості України (табл. 4).

Західна Україна лідирує за кількістю крафтових виробників завдяки традиціям сироваріння та бджільництва, а також активного розвитку туризму. Центральна Україна зосереджена на пивоварінні та м'ясних výroбах, тоді як східні та південні регіони менш активні через воєнні дії та логістичні труднощі. Регіональна спеціалізація сприяє формуванню унікальних гастрономічних брендів, що можуть стати основою для розвитку локального туризму.

У сучасному світі крафтове виробництво набуває все більшої популярності, стаючи не лише трендом, а й важливим елементом економічного та соціального розвитку. Цей напрямок формується під впливом різних чинників, які відображають зміни у свідомості споживачів, екологічні виклики та глобальні трансформації (табл. 5).

Розвиток крафтового виробництва є відповіддю на виклики, з якими стикається світова економіка та суспільство. Він поєднує в собі екологічну відповідальність, підтримку локальних виробників та задоволення зростаючого попиту на автентичність. Цей

Таблиця 2

Обсяги виробництва крафтових продуктів в індустрії гостинності в Україні у 2019–2023 рр.

Рік	Кількість крафтових виробників (приблизно)	Обсяг виробництва (млн. грн.)	Основні категорії продуктів
2019	1500	800	Пиво, сири, хліб, м'ясні вироби
2020	1600	750	Пиво, косметика, сири
2021	1700	900	Пиво, мед, джеми, сири
2022	1800	600	Сири, м'ясні вироби, випічка
2023	1900	700	Сири, мед, напої, косметика

Джерело: складено автором на основі [5; 7]

Таблиця 4

Регіональний розподіл крафтового виробництва в індустрії гостинності в Україні у 2023 році

Регіон	Кількість виробників	Основні продукти	Частка у загальному виробництві (%)
Західна Україна	~800	Сири, мед, випічка	42
Центральна Україна	~600	Пиво, м'ясні вироби, джеми	31
Східна Україна	~200	Напої, сири	10
Південна Україна	~300	Вино, морепродукти, сири	17

Джерело: складено автором на основі [5; 7]

Таблиця 5

Фактори впливу на розвиток крафтового виробництва

Фактор	Опис
Екологічна свідомість	Зростання обізнаності про вплив виробництва на навколишнє середовище змушує бізнес шукати екологічно чисті рішення.
Підтримка локальної економіки	Використання місцевих продуктів сприяє розвитку регіонів та створенню нових робочих місць.
Зміна споживчих уподобань	Туристи та гості все частіше цінують аутентичність та унікальність продуктів і послуг.
Глобальні виклики	Пандемії, економічні кризи та зміни у ланцюгах поставок змушують бізнес шукати альтернативні джерела сировини.

Джерело: складено автором

напрямок не лише сприяє створенню нових можливостей для бізнесу, але й стає важливим кроком у напрямку сталого розвитку, зберігаючи баланс між традиціями та інноваціями.

Однією з ключових можливостей для цього сектора є інтеграція крафтових продуктів та підходів, які не лише підвищують конкурентоспроможність, але й створюють додаткову цінність для клієнтів.

Можливості використання крафтового виробництва та локальних продуктів для індустрії гостинності:

1. Створення унікального досвіду – крафтові продукти дозволяють готелям та ресторанам виділятися на тлі конкурентів.

2. Зменшення витрат – використання локальних ресурсів може знизити витрати на логістику та зберігання.

3. Підвищення лояльності клієнтів – гості цінують підтримку локальних виробників та екологічну відповідальність.

4. Розвиток колаборацій – співпраця з місцевим виробниками може стати основою для нових маркетингових стратегій.

Інтеграція крафтових продуктів у індустрію гостинності відкриває нові горизонти для розвитку бізнесу. Вона дозволяє створювати неповторний досвід для гостей, знижувати операційні витрати та підвищувати лояльність клієнтів за рахунок підтримки локальних ініціатив та екологічної свідомості. Крім того, співпраця з місцевими виробниками стає потужним інструментом для розробки інноваційних маркетингових стратегій.

Крафтове виробництво стає справжнім мостом до автентичності та унікальності. Воно не лише підкреслює індивідуальність регіонів, але й активно впливає на формування нових трендів у галузі харчування, дизайну та екологічної свідомості. Впровадження крафтових підходів у бізнес-процеси дозволяє не лише підтримувати місцевих виробників, але й створювати неповторний досвід для клієнтів, який залишає враження та надихає. У цьому контексті розглянемо основні напрями, які допоможуть інтегрувати крафтове виробництво у сучасний бізнес, зробивши його більш привабливим, екологічно відповідальним та орієнтованим на локальні цінності. Напрями впровадження

крафтового виробництва в індустрію гостинності в Україні:

1. Інтеграція локальних продуктів у меню. Ресторани можуть пропонувати страви, приготовлені з використанням місцевих інгредієнтів, що підкреслює їхню унікальність та підтримку регіональних виробників.

2. Використання крафтових елементів в інтер'єрі. Меблі, декор та текстиль, виготовлені місцевими майстрами, створюють аутентичну атмосферу та підкреслюють локальний колорит.

3. Організація майстер-класів та екскурсій. Гості можуть ознайомитися з процесом виробництва крафтових продуктів, що підвищує їхню зацікавленість та лояльність.

4. Розробка екологічно чистих упаковок. Використання біорозкладних матеріалів підкреслює відповідальний підхід бізнесу до збереження навколишнього середовища.

Локальні виробники та крафтові бренди мають великий потенціал для розвитку, адже їхня продукція часто асоціюється з автентичністю, традиціями та турботою про навколишнє середовище. Однак для успішного розвитку цього сектору необхідні не лише ентузіазм та креативність виробників, а й впровадження певних заходів. Основними рекомендаціями в цьому напрямку є наступні:

1. Підтримка з боку держави. Створення програм фінансової підтримки для малих виробників та бізнесів, які використовують локальні продукти.

2. Навчання персоналу. Підвищення кваліфікації працівників у сфері крафтового виробництва та екологічної відповідальності.

3. Маркетингова стратегія. Акцент на унікальності та автентичності продуктів у рекламних кампаніях.

4. Моніторинг тенденцій. Постійне вивчення попиту та адаптація пропозицій до змін у споживчих уподобаннях.

Всі ці рекомендації щодо підтримки та розвитку крафтового виробництва та локальних продуктів у сфері індустрії гостинності, можуть стати основою для створення конкурентоспроможного та стійкого бізнесу.

Висновки. Впровадження крафтового виробництва та локальних продуктів у сфері гостинності є перспективним напрямком, який відповідає

сучасним викликам та тенденціям. У період глобальних змін, коли зростає попит на аутентичність, екологічну відповідальність та підтримку локальних виробників, цей підхід стає ключовим для підвищення конкурентоспроможності бізнесу. Успішний розвиток цього напрямку потребує комплексної підтримки з боку бізнесу, держави та споживачів, а також інтеграції інноваційних підходів.

Важливим кроком є розвиток цифрових платформ, які дозволяють популяризувати крафтові продукти та залучати нових клієнтів. Це не лише розширює ринок збуту, але й робить локальну продукцію доступнішою для широкого кола споживачів. Крім того, необхідно розробити чіткі стандарти якості для крафтових продуктів, що забезпечить їхню безпеку та довіру з боку клієнтів. Це особливо актуально в умовах глобальних викликів, коли споживачі все більше звертають увагу на якість та походження товарів.

Вивчення та адаптація міжнародного досвіду впровадження крафтового виробництва дозволять запозичити найкращі практики та уникнути поширених помилок. Це також сприяє інтеграції локальних виробників у глобальний ринок, що є важливим у контексті зростаючої конкуренції. Соціальна відповідальність бізнесу, зокрема підтримка локальних громад та екологічних ініціатив, стає не лише моральним обов'язком, але й конкурентною перевагою, яка формує позитивний імідж компанії.

Таким чином, комплексний підхід до розвитку крафтового виробництва в індустрії гостинності, з урахуванням глобальних викликів, дозволяє не лише зміцнити позиції бізнесу, але й забезпечити його сталий розвиток у довгостроковій перспективі. Це сприяє створенню нових можливостей для локальних виробників, підвищенню якості послуг у сфері гостинності та формуванню нових стандартів відповідального споживання.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Грищенко М. Ю. Виклики сучасності та їх вплив на діяльність готельних підприємств України. *Трансформаційна економіка*. 2023. № 1 (01). С. 10–14.
2. Іванова Л. М. Харчові відходи в індустрії гостинності: проблеми та шляхи вирішення. *Вісник Київського національного лінгвістичного університету. Серія: Історія, економіка, філософія*. 2024. № 32. С. 34–48.
3. Коваленко О. В. Економічні передумови розвитку індустрії гостинності в Одеській області. *Науковий журнал Одеського національного політехнічного університету*. 2018. № 2(56). С. 45–52.
4. Петренко Н. О. Готельна індустрія України в умовах кризи: виклики, тренди, перспективи. *Вісник Київського національного лінгвістичного університету. Серія: Історія, економіка, філософія*. 2023. № 28. С. 112–120.
5. AgroPortal.ua. Тенденції розвитку крафтового ринку. URL: <https://agroportal.ua/blogs/tendenciji-rozvitku-kraftovogo-rinku-ukrajini> (дата звернення: 22.03.2025)
6. Campbell J. (2024) Sustainable Hospitality: Leveraging Local Resources in Times of Crisis. *Hospitality Management Review*, vol. 12(3), pp. 45–60.
7. Pro-Consulting. Аналіз ринку крафтових виробів в Україні. 2022 рік. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-kraftovyh-izdelij-v-ukraine-2022-god> (дата звернення: 22.03.2025)
8. Smith A. (2022) Craft Production and Local Food Systems in Hospitality: A Post-Pandemic Perspective. *Journal of Sustainable Tourism*, vol. 30(5), pp. 1123–1135.
9. The rise of craft food manufacturing. URL: <https://nationalfoodinstitute.com.au/nfi/the-rise-of-craft-food-manufacturing/> (дата звернення 22.03.2025)
10. What is a local product. URL: <https://igi-global.com/dictionary/the-driving-force-of-local-governments-in-the-sustainability-of-gastronomy/124851> (дата звернення 22.03.2025)

REFERENCES:

1. Hryshchenko M. Yu. (2023) Vyklyky suchasnosti ta yikh vplyv na diyalnist hotelnykh pidpriemstv Ukrainy. [Challenges of the present day and their impact on the activities of hotel enterprises in Ukraine.]. *Transformatsiina ekonomika*, vol. 1 (01), pp. 10–14.
2. Ivanova L. M. (2024) Kharchovi vidkhody v industrii hostynnosti: problemy ta shliakhy vyirishennia. [Food waste in the hospitality industry: problems and solutions]. *Visnyk Kyivskoho natsionalnoho linhvistychnoho universytetu. Seriya: Istorii, ekonomika, filosofii*, vol. 32, pp. 34–48.
3. Kovalenko O. V. (2018) Ekonomichni peredumovy rozvytku industrii hostynnosti v Odeskii oblasti. [Economic prerequisites for the development of the hospitality industry in the Odessa region]. *Naukovyi zhurnal Odeskoho natsionalnoho politekhnichnoho universytetu*, vol. 2(56), pp. 45–52.
4. Petrenko N. O. (2023) Hotelna industriia Ukrainy v umovakh kryzy: vyklyky, trendy, perspektyvy. [The hotel industry of Ukraine in times of crisis: challenges, trends, prospects]. *Visnyk Kyivskoho natsionalnoho linhvistychnoho universytetu. Seriya: Istorii, ekonomika, filosofii*, vol. 28, pp. 112–120.
5. AgroPortal.ua. [Tendentsii rozvytku kraftovoho rynku]. Available at: <https://agroportal.ua/blogs/tendenciji-rozvitku-kraftovogo-rinku-ukrajini> (accessed March 22, 2025)
6. Campbell J. (2024) Sustainable Hospitality: Leveraging Local Resources in Times of Crisis. *Hospitality Management Review*, vol. 12(3), pp. 45–60.
7. Pro-Consulting. [Analiz rynku kraftovykh vyrobiv v Ukraini. 2022 rik]. Available at: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-kraftovyh-izdelij-v-ukraine-2022-god> (accessed March 22, 2025)
8. Smith A. (2022) Craft Production and Local Food Systems in Hospitality: A Post-Pandemic Perspective. *Journal of Sustainable Tourism*, vol. 30(5), pp. 1123–1135.
9. The rise of craft food manufacturing. Available at: <https://nationalfoodinstitute.com.au/nfi/the-rise-of-craft-food-manufacturing/> (accessed March 22, 2025)
10. What is a local product. Available at: <https://www.igi-global.com/dictionary/the-driving-force-of-local-governments-in-the-sustainability-of-gastronomy/124851> (accessed March 22, 2025)