

«ЗАТВЕРЖДУЮ»

В.о. ректора Уманського
національного університету



Владилена СОКИРСЬКА

12 2025 р.

«ЗАТВЕРЖДУЮ»

Директор туристично-розважального комплексу «Хутір»
«Козацька долина»

Наталія ПОПЕЛЮХ

« 16 2025 р.



АКТ

впровадження результатів науково-дослідної роботи

Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Уманського національного університету Світлана ТИМЧУК і директора туристично-розважального комплексу «Хутір» «Козацька долина» Наталії ПОПЕЛЮХ (с. Карбівка, Добровеличківського району, Кіровоградської області) склали даний акт про те, що в Туристично-розважальному комплексі «Хутір» «Козацька долина» виконувалося впровадження результатів науково-дослідної роботи.

Вид впровадження – аналіз споживчих уподобань туристів щодо продуктів локального виробництва, а саме крафтових сирів власного виробництва.

Економічний ефект – у результаті використання онлайн-інструментів для збору даних та проведення інтерактивних опитувань і голосувань у соціальних мережах Facebook та Instagram отримано інформацію про вподобання відвідувачів. Визначено найпопулярніші види сирів – «Вершковий з пажитником витриманий» і «Козиний Пекоріно», тому рекомендовано зосередити виробничі ресурси саме на цих позиціях, що користуються найбільшим попитом.

Такий підхід дає змогу зменшити частку непроданої продукції на 10–15 % і, відповідно, скоротити витрати на сировину. Проведений аналіз еластичності попиту дозволив визначити оптимальні ціни реалізації, за яких обсяг продажів і рівень прибутковості залишаються збалансованими. Очікуваний приріст валового прибутку становить 12–17 % у межах сезону активного туризму. Крім того, на основі виявлених споживчих тенденцій рекомендовано впровадити систему онлайн-замовлень і доставки сирів, що дозволить збільшити частку непрямих продажів на 20–26 % та зменшити залежність від сезонного туристичного потоку у зимовий період.

Соціальний і науково-технічний ефект – підвищення конкурентоспроможності сироварні через науково обґрунтоване вивчення споживчих уподобань, розвиток культури споживання локальних крафтових продуктів і зміцнення іміджу комплексу як сучасного центру гастрономічного та сільського туризму регіону.

Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Уманського НУ, кандидат економічних наук

Світлана ТИМЧУК