

Вестник БИСТ (Башкирского института социальных технологий). 2023. № 1(58). С. 16–22
Vestnik BIST (Bashkir Institute of Social Technologies). 2023;(1(58)):16–22

Научная статья

УДК 338.48 (470.57)

doi: 10.47598/2078-9025-2023-1-58-16-22

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ КАК ПЕРСПЕКТИВНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ РАЗВИТИЯ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

Лилия Закировна Буранбаева^{1✉}, Зулфия Зяудатовна Сабирова²,
Елена Анатольевна Хунафина³

¹Башкирская академия государственной службы и управления при Главе Республики Башкортостан, Уфа, Россия, blz05101969@mail.ru✉

^{2,3}Башкирский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, Уфа, Россия

²sab.zulfiya@yandex.ru

³e.a.hunafina@ruc.su

Аннотация. Предмет исследования — гастрономический туризм. Цель исследования — рассмотрение перспектив развития гастрономического туризма в регионах России на основе кооперации с малым и средним бизнесом. Задачи исследования — изучение основных направлений гастрономического туризма и наиболее популярных направлений в данном сегменте, оценка эффективности развития туризма в России и Республике Башкортостан, выявление перспектив развития гастрономического туризма в России. Новизна исследования: дана характеристика российского гастрономического туризма в целом и Республики Башкортостан на фоне нестабильной ситуации, ограничений в зарубежных поездках, снижения доходов населения, увеличения спроса на организацию внутреннего туризма. Выводы: Культ питания сейчас занимает довольно высокую позицию. Развитию этно- и гастрономического туризма, сохранению народных промыслов, ремесел, традиций и обычаев сельского населения в производстве уникальных национальных продуктов питания и блюд способствует возрождение потребительской кооперации на селе.

Ключевые слова: гастрономическая карта, кооперация, кооперация потребительская, предпринимательство этническое, тур гастрономический, тур кулинарный, туризм, туризм гастрономический, этно-туризм

Для цитирования: Буранбаева Л. З., Сабирова З. З., Хунафина Е. А. Гастрономический туризм как перспективное направление развития индустрии гостеприимства // Вестник БИСТ (Башкирского института социальных технологий). 2023. № 1(58). С. 16–22. <https://doi.org/10.47598/2078-9025-2023-1-58-16-22>.

Research article

GASTRONOMIC TOURISM AS A PROMISING DIRECTION HOSPITALITY INDUSTRY DEVELOPMENT

Lilia Z. Buranbaeva^{1✉}, Zulfiya Z. Sabirova², Elena A. Khunafina³

¹Bashkir Academy of Public Service and Administration under the Head of the Republic of Bashkortostan, Ufa, Russia, blz05101969@mail.ru✉

^{2,3}Bashkir Cooperative Institute (branch) of the Russian University of Cooperation, Ufa, Russia

²sab.zulfiya@yandex.ru

³e.a.hunafina@ruc.su

Abstract. The subject of research is gastronomic tourism. The purpose of the study is to consider the prospects for the development of gastronomic tourism in the regions of Russia on the basis of cooperation

with small and medium businesses. The objectives of the study are to study the main directions of gastronomic tourism and the most popular destinations in this segment, assess the effectiveness of tourism development in Russia and the Republic of Bashkortostan, and identify prospects for the development of gastronomic tourism in Russia. The novelty of the study: the characterization of Russian gastrotourism in general and the Republic of Bashkortostan is given against the backdrop of an unstable situation, restrictions on foreign travel, a decrease in household income, and an increase in demand for the organization of domestic tourism. Conclusions: The cult of food now occupies a fairly high position. The development of ethno- and gastronomic tourism, the preservation of folk crafts, crafts, traditions and customs of the rural population in the production of unique national food products and dishes are facilitated by the revival of consumer cooperation in the countryside.

Keywords: gastronomic map, cooperation, consumer cooperation, ethnic entrepreneurship, gastronomic tour, culinary tour, tourism, gastronomic tourism, ethno-tourism

For citation: Khanova I. M., Nikitina A. A., Zhilina E. V. Gastronomic tourism as a promising direction for the development of the hospitality industry. *Vestnik BIST (Bashkirskogo instituta social`ny`x texnologij) = Vestnik BIST (Bashkir Institute of Social Technologies)*. 2023;(1(58)):16–22. (In Russ.). <https://doi.org/10.47598/2078-9025-2023-1-58-16-22>.

Минувший 2022 год стал необычным для туристического бизнеса. Тенденция роста внутренних направлений и числа «дикарей», спад въездного туризма (–99,5%) приводят к поиску новых трендов, формируемых желаниями и финансовыми возможностями туристов. Значительное число россиян, несмотря на наличие множества вариантов для зарубежных поездок, в 2022 году выбрали отдых внутри страны. На выбор направления отдыха оказали влияние скромный семейный бюджет, нежелание покидать страну в «неспокойное время», желание ознакомиться с красотами определенного региона.

Национальный проект «Туризм и индустрия гостеприимства», реализация которого начата в 2021 году, направлен на развитие внутреннего туризма, в том числе на увеличение турпотока до 140 млн человек [1]. Общий турпоток в России в 2022 году увеличился на 10%, россияне совершили 65 млн поездок по стране.

Аналитическая служба АТОР по итогам 2022 года лидерами на внутреннем туристическом рынке выделила 5 регионов: Краснодарский край (44%), Санкт-Петербург (12%), Кавминводы (9%), Москва (6%), Подмосковье (5,5%) [2]. Востребованными туристами видами отдыха стали пляжный, горнолыжный, экскурсионный, экологический, спортивный. По мнению экспертов, в перспективе существенных изменений в структуре спроса по внутрироссийским направлениям не ожидается. Больше половины турпотока приходится на

Краснодарский край, Крым, Санкт-Петербург и Москву, на остальные 80 регионов — оставшиеся 50%. Возрос интерес к речным круизам [3].

Большую популярность в качестве одного из направлений этно-туризма набирают гастрономические туры (сырные, рыбные, пивные, сладкие), объединяющие государства и страны, «ресторанные города» (например, Париж, Лондон, Токио), отдельные рестораны, учреждения, специализирующиеся на проведении мастер-классов и предлагающие образование в области гастрономии и кулинарии. Основу гастрономического туризма составляет знакомство с кухней определенного региона.

Гастрономический (или кулинарный) туризм тесно переплетен с другими видами туризма, например, с сельским, в котором присутствует кулинарный компонент.

Систематизация гастротуризма позволяет выделить:

- ресторанный тур — экскурсии по известным ресторанам мира с эксклюзивной кухней и высоким качеством блюд;
- фермерский гастрономический тур — поездка в сельскую местность с целью дегустации блюд и участия в их приготовлении;
- образовательный тур — обучение кулинарному искусству по курсам и мастер-классам;
- экологический тур — посещение экологически чистых производств с целью ознакомления с качеством продуктов и технологией их приготовления;

– событийный тур — участие в кулинарных мероприятиях (ярмарках, фестивалях, выставках, праздниках);

– комбинированный тур — поездка, сочетающая характеристики перечисленных ранее туров (например, посещение французских ресторанов, обучение у французских поваров, поездка в провинции Франции для участия в выращивании экологически чистых продуктов).

Мероприятия, организованные в рамках гастрофестивалей, влияют на рост турпотока в страны и регионы, продолжительность туристического сезона, привлечение финансовых средств в местную экономику, повышение уровня занятости местного населения и ценности национальных продуктов.

Объем мирового рынка гастротуризма составляет 45 млрд долларов. Активно развивается гастротуризм в Италии (пицца, паста), во Франции (круассаны, багеты), в Швейцарии (шоколад), в Чехии (пиво), в Тайланде и Южной Корее (экзотическая кухня), в Дании, Швеции, Норвегии, Финляндии (морепродукты).

В России кулинарный туризм находится на стадии становления и развития. Целевая аудитория гастрономического туризма получает наилучшее сочетание цены, качества и аутентичности блюд. Популярностью пользуются туры выходного дня, туры на 2–3 дня, фестивали и мастер-классы известных поваров. В 2021 году число гастротуристов, посетивших разные регионы России, увеличилось на 35%.

Русская кухня и кухня народов России весьма разнообразна. Каждая национальность, проживающая на территории России, отличается продуктовыми предпочтениями и сочетаниями продуктов. Туроператорами предлагаются интересные маршруты для вкусного путешествия по России: в Крым за барабулькой, рыбой и блюдами из нее (плов с мидиями, устрицы, рапан, камбала, кефаль и др.), крымскими винами (автохтонные сорта кокур белый и бастардо), блюдами из баклажана для вегетарианцев, сладостями (пахлава, пастила, рахат-лукум); в Татарстан — за мантами, эчпочмаком, чак-чаком, элешем, токмачем, баурсаком, губадией, айраном; на Кавказ — за шашлыком, блюдами из фасоли,

свежими овощами и зеленью, вином, кисломолочными продуктами, пахлавой, чурчхелой, осетинскими пирогами; В Санкт-Петербург — за гурьевской кашей с вареньем, медом, сухофруктами и орехами, пышками, корюшкой; на побережье Тихого океана — за строганиной, морепродуктами (камчатский краб, морские гребешки, красная икра, мидии, лосось), пирожками пянсе с капустно-мясной начинкой, ухой из лосося, борщом из морской капусты; блюдами из папоротника — орляка и морошки; на Алтай — за молочной водкой, медом, кровяной колбасой, хлебом теертпек, курутом; в Сибирь — за пельменями, медвежьей лапой, травяными чаями, рыбой (осетр, лосось), олениной, сибирскими ягодами (клюква, облепиха, черника, ежевика); в Центральный регион — за тульскими пряниками, белевской пастилой, калачами, медовухой, стерлядью, белыми груздями, квасом [4].

Участниками гастрофестивалей по России в 2021 году стали 56,5 млн человек, (на 10% меньше в сравнении с 2019 годом). По данным Ростуризма программой туристического кешбэка воспользовались 1,6 млн внутренних туристов, которым в виде кэшбэка возвращено около 7 млрд руб. Суммарный доход отелей и гостиниц составил более 34 млрд руб. Выявлены самые востребованные направления отдыха (Кубань, Ставрополь, Крым), оздоровления (Алтай, Тюмень), культурно-познавательного туризма (Новгородская область, Ярославская область, Республика Татарстан, города Калининград, Москва, Санкт-Петербург, Самара) [5].

Национальный местный колорит притягивает как жителей российских регионов, так и иностранцев. Национальная одежда, деликатесы, блюда, игры на национальных инструментах никого не оставляют равнодушными. Круг потребителей гастрономических туров широк: путешественники — любители вкусно поесть; повара и владельцы предприятий общественного питания для получения опыта и секретов приготовления блюд; гурманы с целью получения наслаждения от еды; люди, ведущие здоровый образ жизни.

В Республике Башкортостан делаются первые попытки по организации и проведению

гастротуров, включающих: дегустацию блюд; бальзамные и винные туры; посещение фермерских хозяйств, ярмарок, сабантуев, продовольственных рынков, пивзаводов, мясокомбинатов, сыроварен, ресторанов национальной кухни, кулинарные курсы от шеф-поваров; фестивали и конкурсы по гастрономии.

Гастрономические туры по республике — это возможность приятного совмещения полноценного отдыха и знакомства с ароматными оригинальными блюдами, приготовленными из качественных натуральных продуктов по старинным традициям.

Гастрономическая карта Республики Башкортостан знакомит с наиболее интересными и необычными кулинарными традициями региона. Каждый район и населенный пункт республики славится уникальными деликатесами и блюдами: Абзелиловский район — бишбармаком (бульон с кусочками мяса), Архангельский район — безалкогольной медовухой на основе меда, г. Баймак и Баймакский район — кумысом (кобылье молоко), г. Бирск и Бирский район — яблоками, г. Белебей — сыром, Буздякский район — огурцами и помидорами, Бурзянский район — бортевым медом, Зилаирский район — груздями, Иглинский район — луком, Илишевский район — чак-чаком, г. Ишимбай и Ишимбайский район — иван-чаем, Караидельский район — лещами, Гафуринский район — страусятиной, Краснокамский район — черной икрой, Салаватский район — казылыком, г. Сибай — бужой, Учалинский район — квасом, Федоровский район — гусеводством, Хайбуллинский район — коротом (сушеным творогом), Чекимагушевский район — молочными продуктами, Чишминский район — подсолнечником [6].

По итогам 2020 года в ТОП-5 национальных блюд республики включены башкирский корот, безалкогольная медовуха, баурсак, бальзам «Урал-Батыр», сыровяленный казы.

Рейтингом, составленным в 2021 году маркетплейсом для автопоездок BlaBlaCar, выделены пять регионов с необычной национальной кухней. Республика Башкортостан заняла в этом рейтинге первое место. Гурманов покорили своими вкусами и ароматом бишбармак (вареное мясо, домашняя лапша, бульон, ко-

рот), казы (домашняя колбаса из конины), баурсак (пончики), мед. Кроме Республики Башкортостан в пятерку вошли Иркутская область (байкальский омуль), Республика Татарстан (чак-чак, как-тош, талкыш калеве), Новосибирская область (сибирская рыба, мясо медведя, лося, бобра), Республика Адыгея (суп с каштанами и фасолью, адыгейский сыр) [7].

Локальная кухня отличается сбалансированным вкусом и уникальным ароматом, использованием натуральных продуктов и потрясающими приправами. Деликатесы из мяса птицы, конины и говядины, домашняя лапша и корот — любимые продукты для гурманов. Домашние молочные продукты, разнообразная ароматная выпечка и медовые сладости располагают к приятному чаепитию. Башкирский дикий мед признан во всем мире за свои целебные и чудодейственные свойства [8]. Мед по праву считается национальным брендом, зарегистрирован товарной маркой. Главной особенностью современного пчеловодства на территории региона является добыча меда на основе бортевого разведения пчел.

Несмотря на усилия, прилагаемые сегодня регионами для развития гастротуризма, они являются безусловно недостаточными для роста туристического потока.

Вклад в продвижение национальных гастрономических брендов вносят телевидение, интернет, блогосфера. За счет создания альманаха и роликов на разных языках с отражением гастрономических пристрастий знаменитостей, показом интересных мест республики, проведения конкурсов, фестивалей возможно стимулирование гастрономического туризма в регионе [9].

Учитывая увеличивающийся спрос в мире и в России на экологически чистые и безопасные для здоровья продукты питания, этно- и гастротуры очевидным является кооперация личных подсобных и фермерских хозяйств в форме этнических потребительских кооперативов, развитие которых возможно не только в производстве и переработке продуктов питания, но и в сферах народных промыслов и ремесел, туризма и т. д. [10].

Повышение уровня позиционирования гастротуризма возможно на основе интегра-

ции деятельности субъектов малого и среднего бизнеса, потребительской кооперации [11] и туроператоров сувенирной, вкусной, яркой, практичной и эргономичной продукции, связанной с регионом.

В местах компактного проживания коренного башкирского населения в целях сохранения традиций и обычаев, в том числе по производству национальных продуктов и блюд, необходима реализация проектов по развитию туристической инфраструктуры (дорог, телекоммуникаций, гостиниц, отелей, пунктов питания и др.), подготовке гидов, основанных на принципах кооперации. В целях повышения интереса к аутентичной кухне республики, на наш взгляд, необходимо создание гастрономического календаря событий Республики Башкортостан; учреждение маркировки «Домашняя кухня» для предприятий общественного питания, рекомендованных туристам; создание интерактивной площадки для продажи национальных продуктов и блюд под брендом «Сделано в Башкирии»; реализация проекта «Уличная еда Башкирии»; актуализация на селе кооперативного дела как формы организации этнобизнеса [12] и т. д.

Традиционные проблемы российской туристической индустрии: последствия от введения санкций и усиления геополитической напряженности; неразвитость дорожной и туристической инфраструктуры (дороги, парковки, рекреационные зоны, отели, очистные сооружения, мусороперерабатывающие заводы и т. д.); низкий уровень сервиса; недостаточность креативных идей для привлечения туристов; низкий уровень информированности россиян о направлениях внутреннего гастроотдыха. К сожалению, проблемы в развитии гастротуризма связаны с большой территорией страны, отсутствием координации в работе участников рынка и общей информационной базы об уникальных продуктах и блюдах регионов.

В будущем гастротуризм, безусловно, станет стимулом для повышения уровня развития индустрии гостеприимства, создания благоприятных условий развития регионов и страны в целом.

Ожидания относительно роста потенциала внутреннего гастрономического туризма вполне оправданы. Необходимо создать условия для его развития — построить инфраструктуру и разработать логистику.

Список источников

1. О туризме 2022: рынок и тренды // Центр международной торговли. Москва : сайт. URL: <https://corp.wtcmoscow.ru/services/international-partnership/actual/o-turizme-2022-rynok-i-trendy/>. Дата публикации: 09.06.2022.
2. АТОР подвела предварительные итоги туристического 2022 года // Дзен : сайт. URL: <https://dzen.ru/a/Y6q-tFMJJ2V3urzB>. Дата публикации: 27.12.2022.
3. Больше половины внутренних туристов в 2022 году приедут в 4 «суперрегиона» // Ассоциация туроператоров : официальный сайт. URL: <https://www.atorus.ru/node/48469/>. Дата публикации: 27.06.2022.
4. Восемь идей для гастротура по России // Дзен : сайт. URL: https://dzen.ru/a/X189MExAMCQ4rss_. Дата публикации: 14.09.2020.
5. Максимов Д. А., Смирнова Е. И., Тугуши В. А. Гастрономический туризм в России: особенности и перспективы развития // Вестник Алтайской академии экономики и права. 2022. № 6-2. С. 292–298.
6. Кулинарная карта Башкирии // Башинформ.пф : сайт. URL: <https://www.bashinform.ru/longreads/longreads/2021-02-26/kulinarnaya-karta-bashkirii-1996001>
7. Гастрономический тур по Башкирии: республика заняла первое место в рейтинге с необычными блюдами в стране // Комсомольская правда : сайт. URL: <https://www.ufa.kp.ru/daily/28337/4482178/>. Дата публикации: 29.09.2021.
8. Гастрономические туры в Башкирии // Туроператор «Урал батыр» : сайт. URL: <https://ural-batur.ru/gastronomicheskie-tury-v-bashkirii/>. Дата публикации: 05.06.2022.
9. Можно ли соединить культуру и природные богатства Башкирии «на одной тарелке»? // mkset.ru : сайт. URL: <https://news/2015-08-28/mozhno-li-soedinit-kulturu-i-prirodnye-bogatstva-bashkirii-na-odnoy-tarelke-1801051>. Дата публикации: 28.08.2015.
10. Гатауллин Р. Ф., Ахметов В. Я. Стратегические направления развития потребительской кооперации в сельской местности (на примере юго- и северо-восточных районов Республики Башкортостан) // Вест-

ник Евразийской науки. 2020. № 5. URL: <https://esj.today/PDF/58ECVN520.pdf> (доступ свободный). Загл. с экрана. Яз. рус., англ.

11. Сабирова З. З., Буранбаева Л. З. Вопросы развития малых форм хозяйствования в сельском хозяйстве // Проблемы гуманитарных наук и образования в современном мире : сборник научных статей по материалам VII Всероссийской научно-практической конференции (Сибай, 26–27 марта 2021 года). Сибай : Изд-во Сибайского ин-та (филиала) ФГБОУ ВПО «Башкирский государственный университет, 2021. С. 82–85.

12. Буранбаева Л. З. Потребительская кооперация и кооперативное образование как движущая сила развития этнического бизнеса на селе // Устойчивое развитие территорий: теория и практика : материалы Международной научно-практической конференции (Сибай, 19–21 ноября 2020 г.). Сибай : Сибайский информационный центр — филиал Государственного унитарного предприятия Республики Башкортостан Издательский дом "Республика Башкортостан", 2020. С. 18–19.

References

1. About tourism 2022: market and trends. World Trade Center. Moscow: site. (In Russ.). Available from: <https://corp.wtcmoscow.ru/services/international-partnership/actual/o-turizme-2022-rynok-i-trendy/>. Publication date: June 9, 2022.

2. ATOR summed up the preliminary results of the tourist year 2022. Zen: site. (In Russ.). Available from: <https://dzen.ru/a/Y6q-tFMJJ2V3urzB>. Publication date: Desember 27, 2022.

3. More than half of domestic tourists in 2022 will come to 4 "super-regions". Association of Tour Operators: official site. (In Russ.). Available from: <https://www.atorus.ru/node/48469/>. Publication date: June 27, 2022.

4. Eight ideas for a gastro tour in Russia. Zen: site. (In Russ.). Available from: https://dzen.ru/a/X189MExAMCQ4rss_. Publication date: September 14, 2020.

5. Maksimov D. A., Smirnova E. I., Tugushi V. A. Gastronomic tourism in Russia: features and development prospects. *Vestnik Altajskoj akademii e`konomiki i prava = Bulletin of the Altai Academy of Economics and Law*. 2022;(6-2):292–298. (In Russ.).

6. Culinary map of Bashkiria. Bashinform.rf: site. (In Russ.). Available from: <https://www.bashinform.ru/longreads/longreads/2021-02-26/kulinarnaya-karta-bashkirii-1996001>

7. Gastronomic tour of Bashkiria: the republic took first place in the ranking with unusual dishes in the country. Komsomol truth: site. (In Russ.). Available from: <https://www.ufa.kp.ru/daily/28337/4482178/>. Publication date: September 29, 2021.

8. Gastronomic tours in Bashkiria. Tour operator "Ural Batyr": site. (In Russ.). Available from: <https://ural-batur.ru/gastronomicheskie-tury-v-bashkirii/>. Publication date: June 5, 2022.

9. Is it possible to combine the culture and natural wealth of Bashkiria "on one plate"? mkset.ru : site. (In Russ.). Available from: <https://news/2015-08-28/mozhno-li-soedinit-kulturu-i-prirodnye-bogatstva-bashkirii-na-odnoy-tarelke-1801051>. Publication date: August 28, 2015.

10. Gataullin R. F., Akhmetov V. Ya. Strategic directions for the development of consumer cooperation in rural areas (on the example of the south- and north-eastern regions of the Republic of Bashkortostan). *Vestnik Evrazijskoj nauki = Bulletin of the Eurasian Science*. 2020;(5). Available from: <https://esj.today/PDF/58ECVN520.pdf> (free access). Title from the screen. Lang. Russian, English.

11. Sabirova Z. Z., Buranbaeva L. Z. Issues of the development of small forms of management in agriculture. *Problemy` gumanitarny`x nauk i obrazovaniya v sovremennom mire : sbornik nauchny`x statej po materialam VII Vserossijskoj nauchno-prakticheskoy konferencii (Sibaj, 26–27 marta 2021 goda) = Problems of the humanities and education in the modern world: a collection of scientific articles based on the materials of the VII All-Russian scientific and practical conference (Sibay, March 26–27, 2021)*. Sibay: Sibay Institute (branch) of the Bashkir State University; 2021. P. 82–85.

12. Buranbaeva L. Z. Consumer cooperation and cooperative education as a driving force for the development of ethnic business in the countryside. *Ustojchivoe razvitie territorij: teoriya i praktika : materialy` Mezhdunarodnoj nauchno-prakticheskoy konferencii (Sibaj, 19–21 noyabrya 2020 g.) = Sustainable development of territories: theory and practice: materials of the International scientific and practical conference (Sibay, November 19–21, 2020)*. Sibay: Sibay Information Center — a branch of the State Unitary Enterprise of the Republic of Bashkortostan Publishing House "Republic of Bashkortostan"; 2020. P. 18–19.

Информация об авторах

Л. З. Буранбаева — кандидат экономических наук, доцент кафедры экономической теории и социально-экономической политики;

З. З. Сабирова — кандидат педагогических наук, доцент кафедры экономики и предпринимательства;

Е. А. Хунафина — кандидат экономических наук, доцент кафедры экономики и предпринимательства.

Information about authors

L. Z. Buranbayeva — Candidate of Science (Economics), Associate Professor of the Department of Economic Theory and Socio-Economic Policy;

Z. Z. Sabirova — Candidate of Science (Pedagogical), Associate Professor of the Department of Economics and Entrepreneurship;

E. A. Khunafina — Candidate of Science (Economics), Associate Professor of the Department of Economics and Entrepreneurship.

Статья поступила в редакцию 23.01.2023; одобрена после рецензирования 17.02.2023; принята к публикации 24.03.2023.

The article was submitted 23.01.2023; approved after reviewing 17.02.2023; accepted for publication 24.03.2023.