

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт физической культуры, спорта и туризма
Кафедра теоретических основ и менеджмента физической культуры и туризма

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ В.М. Гелецкий

« ____ » _____ 2019г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

43.03.02 Туризм

43.03.02.01 Технология и организация туроператорских и турагентских услуг

**РАЗРАБОТКА И ПРОДВИЖЕНИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО
ПУТЕВОДИТЕЛЯ ПО МЕСТАМ СИБИРСКОЙ КУХНИ ГОРОДА
КРАСНОЯРСКА**

Научный руководитель _____ доцент А. С. Кочанова

Выпускник _____ К. И. Белозерская

Нормоконтролер _____ К.В. Орел

Красноярск 2019

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка и продвижение гастрономического путеводителя по местам сибирской кухни города Красноярск» содержит 52 страницы текстового документа, 50 использованных источников.

ТУРИЗМ, ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ, ПУТЕВОДИТЕЛЬ, СИБИРСКАЯ КУХНЯ.

Объектом – гастрономический потенциал города Красноярск.

Предмет – гастрономический путеводитель по местам сибирской кухни города Красноярск.

Целью исследования – разработка «гастрономического путеводителя по местам сибирской кухни города Красноярск» и его продвижение в социальных сетях и сети интернет.

Задачи исследования:

1. Раскрыть понятие гастрономического туризма и изучить его теоретические основы.
2. Разработать гастрономический путеводитель по местам сибирской кухни города Красноярск.
3. Реализовать продвижение гастрономического путеводителя по местам сибирской кухни города Красноярск.

Методы исследования:

1. Анализ научной литературы по теме исследования.
2. Метод дедукции.
3. Метод описания.

Структура работы. Работа состоит из введения, трех глав, соответствующих трем этапам исследования, заключения и списка использованных источников.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1 Теоретические основы изучения гастрономического туризма в России	6
1.1 Понятие и виды гастрономического туризма	6
1.2 Развитие гастрономического туризма в России.....	14
1.3 Условия и факторы развития гастрономического туризма в городе Красноярске	23
2 Разработка гастрономического путеводителя по местам сибирской кухни города Красноярска.....	28
2.1 Обзор заведений с сибирской кухней в городе Красноярске	28
2.2 Разработка раздела путеводитель по местам сибирской кухни» в проекте «Карта гостя Красноярского края.....	34
2.3 Разработка аудиогида путеводитель по местам сибирской кухни на базе сервиса izi.TRAVEL.....	36
3 Реализация продвижения гастрономического путеводителя по местам сибирской кухни.....	45
3.1 Продвижение гастрономического путеводителя по местам сибирской кухни в период проведения XXIX Всемирной зимней универсиады 2019.....	45
3.2 Продвижение гастрономического путеводителя по местам сибирской кухни после окончания XXIX Всемирной зимней универсиады 2019.....	46
Заключение	49
Список использованных источников	50

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность: гастрономия является значимым ресурсом территории, источником формирования ее идентичности и важным фактором взаимопонимания между людьми, народами, странами. Составляющей индустрии туризма является питание гостей. Знакомясь с достопримечательностями города, экскурсанты одновременно хотят знать об особенностях национальной кухни.

В связи с проведением XXIX Всемирной зимней универсиады 2019, в Красноярске увеличился поток туристов, из-за чего, встала острая необходимость в предложении нового продукта, способного заинтересовать потребителя. Туризм, взаимосвязанный с ресторанным бизнесом, поддерживает местных производителей, продвигает идею важности высокого качества и экологической безопасности питания. Местная кухня способствует возникновению у туристов ощущения места, комфорта, и безопасности.

Объектом нашего исследования является – гастрономический потенциал города Красноярска.

Предмет исследования – гастрономический путеводитель по местам сибирской кухни города Красноярска.

Целью является разработка и продвижение «гастрономического путеводителя по местам сибирской кухни города Красноярска».

В ходе реализации цели были поставлены следующие задачи:

1. Раскрыть понятие гастрономического туризма и изучить его теоретические основы.
2. Разработать гастрономический путеводитель по местам сибирской кухни города Красноярска.
3. Реализовать продвижение гастрономического путеводителя по местам сибирской кухни города Красноярска.

Методы исследования:

1. Анализ научной литературы по теме исследования.
2. Метод дедукции.
3. Метод описания.

1 Теоретические основы изучения гастрономического туризма в России

1.1 Понятие и виды гастрономического туризма

Чтобы дать понятие гастрономическому туризму в целом, нужно определиться с понятием самого слова туризм. Таких определений очень много, поэтому в данной работе мы остановимся на определении, данном в Федеральном законе «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации». Туризм - это временные выезды (путешествия) граждан Российской Федерации, иностранных граждан и лиц без гражданства (далее - лица) с постоянного места жительства в лечебно-оздоровительных, рекреационных, познавательных, физкультурно-спортивных, профессионально-деловых, религиозных и иных целях без занятия деятельностью, связанной с получением дохода от источников в стране (месте) временного пребывания [1].

В соответствии с тем же федеральным законом, турист – это лицо, посещающее страну (место) временного пребывания в лечебно-оздоровительных, рекреационных, познавательных, физкультурно-спортивных, профессионально-деловых, религиозных и иных целях без занятия деятельностью, связанной с получением дохода от источников в стране (месте) временного пребывания, на период от 24 часов до 6 месяцев подряд или осуществляющее не менее одной ночевки в стране (месте) временного пребывания [1].

При этом, экскурсант – это лицо, посещающее страну (место) временного пребывания в познавательных целях на период менее 24 часов без ночевки в стране (месте) временного пребывания и использующее услуги экскурсовода (гида), гида-переводчика [1].

Термин кулинарный туризм был введен в обращение в 1998 году доцентом кафедры народной культуры в государственном университете

Bowling Green (Боулинг Грин, США) Люси Лонгом. В 2003 году Эриком Вульфом была основана Международная ассоциация гастрономического туризма (The International Culinary Tourism Association), президентом которой он является на данный момент. В 2012 году термин кулинарный туризм был заменен на термин гастрономический туризм из-за того, что исследование, которое провела Международная ассоциация гастрономического туризма, показало, что большинство американцев, среди которых проводилось исследование, считали, что кулинарный туризм для элиты. Поэтому решено было заменить его на более доступный для большинства жителей термин, объединяющий продовольственные магазины, уличных торговцев, пабы для местных жителей, винные заводы, единственные в своем роде рестораны в одно понятие [2].

Отметим, что в современной туризмологии нет единого терминологического определения этого вида туризма. Удобной считается точка зрения Д. Басюка, который считает наиболее исчерпывающим понятие гастрономический туризм, который является производным от термина гастрономия (с греческого γαστήρ - желудок) - наука, изучающая связь между питанием и культурой и относится к области социальных дисциплин. Тогда как кулинария (лат. Culīna-кухня), является отраслью деятельности, связанной с приготовлением пищи, включая комплекс технологий, оборудования и рецептов и является частью гастрономии [3].

Так же стоит отметить, понятие, которое выделяют Линькова А.А и Максименко А.Г, гастрономический туризм — это поездка по континентам и странам для ознакомления с особенностями местных кухонь, кулинарными обычаями, а также, с целью отведать уникальные для приезжего человека блюда или продукты [4].

Понятие «гастрономия» несколько шире, чем «кулинария». Из «Кулинарного словаря» Л.И. Здановича мы узнаем, что «под гастрономией вплоть до XX века понимали изысканный и тонкий вкус в области еды. В начале XX века гастрономией стали называть всю совокупность

высококачественных продуктов питания (первоначально сосредоточенных в закусочных, ресторанах, а затем и в магазинах) [5].

Гастрономический туризм – это поездка с целью ознакомления с национальной кухней страны, особенностями производства и приготовления продуктов и блюд, а также обучение и повышение уровня профессиональных знаний [6].

Соня Беккерман, вице-президент аукционного дома Sothebys в Нью-Йорке, дает следующее определение гастрономическому путешествию: «Это выразительные средства, с помощью которых путешественник может нарисовать свое представление о той или иной стране; это невероятное соединение приключения, почти алхимического вдохновения и полного погружения в культуру страны через постижение тонкостей приготовления пищи» [7].

Наиболее подходящим описанием термина гастрономический туризм, на наш взгляд, является термин М.Мироновой, которая пишет, что гастрономический туризм — это вид туризма, основная цель которого знакомство с той или иной страной через призму национальной гастрономии. Для гастрономического туриста еда — в первую очередь категория культуры. С такой позиции традиционная кухня воспринимается в связи с историей, религией, экономикой, политикой, обычаями, легендами и другими факторами, формирующими уникальную идентичность страны или региона [8].

Гастрономический туризм – новое направление развития мирового туризма, которое может являться одним из возможных направлений сохранения и развития экономики традиционного хозяйства, культурного наследия и фактором устойчивого развития территорий [9].

В связи с низким уровнем научной разработанности темы, единой классификации гастрономических туров пока не существует, поэтому условно разделим их на два вида:

1. Сельский (зеленый) гастрономический туризм;

Такой вид туризма напрямую связан с агротуризмом. Во время таких туров люди находятся в естественной природной среде, познают сельскую культуру и быт, стараются изолироваться от современного мира и стремятся жить, как их предки: живут без особых удобств, помогают фермерам заниматься сельскохозяйственными работами, употребляют в пищу экологически чистые продукты и занимаются сбором дикорастущих ягод в лесу, винограда на виноградниках, овощей и фруктов на фермах. Такие туры нацелены на экологически чистую продукцию и подразумевают знакомство с теми гастрономическими изысками, которыми славится данная местность. Обязательное условие: средства размещения туристов, индивидуальные или специализированные, должны находиться в сельской местности или малых городах без многоэтажной застройки [10].

2. Городской гастрономический туризм.

Вид туризма, при котором осуществляется посещение наиболее известных и популярных ресторанов, отличающихся высоким качеством, эксклюзивностью кухни, а также национальной направленностью. В такие туры может входить посещение фабрики или цеха по производству продуктов питания, с возможностью дегустации их продукции [10].

Так как данный вид туризма имеет общие черты с другими видами, гастрономический туризм может быть частью комплексного тура или же обладать некоторыми признаками других видов туризма, таких как:

а) образовательный;

Целью образовательных гастрономических туров является – обучение в специальных образовательных учреждениях с кулинарной специализацией, а также курсов и мастер - классов. Например, известная французская кулинарная школа «Le Cordon Bleu» совместно с гостиницей «Four Seasons Hotel George V» предлагает программу под названием «Открытие французской кухни» – 5 ночей в парижском паласе с пятидневными кулинарными курсами в самой школе [10].

б) событийный;

Событийные гастрономические туры ориентированны на посещение местности в определенное время с целью участия в общественных и культурных мероприятиях с гастрономической тематикой: выставки, ярмарки, шоу, фестивали, праздники. Например, июльский фестиваль дыни «Cavaillon» во Франции, городе Кавайон и августовская «Tomatina» в Испании, городе Буньоле [10,28].

с) экологический;

Экологические гастрономические туры включают в себя посещение экологически чистых хозяйств и производств, знакомство с экологически чистыми, органическими продуктами и их производством. Экологическое направление особенно развито во Франции, Германии, Англии, Швейцарии и США - соответственно, туристы чаще всего направляются именно в эти страны [10].

d) комбинированный.

Комбинированные гастрономические туры содержат в себе несколько вышеперечисленных направлений. Такие туры подходят для туристов «со стажем» тех, кто уже знаком с гастрономией той или иной страны, иначе тур может оказаться информативно перенасыщенным. Пример объединенного тура во Франции: первые пару дней туристы посещают парижские рестораны, затем еще пару дней обучаются в кулинарной школе у лучших поваров, а потом уезжают вглубь Франции знакомиться с выращиванием трав в Провансе или с производством сидра в Нормандии [10].

Помимо того, есть такие гастрономические туры, в которых предлагается знакомство лишь с одним блюдом в разных местностях. Из их разряда, весьма знаменитые французские, болгарские винные гастрономические туры, предлагающие прогулки по виноградникам, сбор винограда, дегустацию вин.

По версии World Food Travel Association в настоящее время можно выделить 12 категорий гастротуризма [11].

– кулинарные школы и мастер-классы;

- кулинарные развлечения;
- кулинарные направления;
- кулинарные события;
- кулинарные медиа;
- кулинарные заготовки;
- гастрономические магазины;
- гастрономические туры от агентств;
- гастрономические заведения;
- фермерские рынки;
- гастрономические клубы;
- производство пищевых продуктов.

Так же, необходимо рассмотреть еще один элемент гастрономического туризма, а именно, туриста, который выбирает этот вид путешествия.

Гастрономический турист, по определению Сайны С. Шеной, – это человек, который часто питается; приобретает локальную еду и напитки местного производства, предпочтения которого преобладают к заведениям высшего класса и почти никогда не выбирает заведения общественного питания, которые действуют по системе франчайзинга [12].

По своей заинтересованности в гастрономическом туризме, можно выделить 5 типов туристов, причем только первые два можно отнести к целевой аудитории данного вида туризма [13; 26; 34]:

- 1) гастротуристы: эксперты, гастрономические критики;
- 2) фудис: энтузиасты, заинтересованные в качественной еде, местных производителях, сезонных продуктах;
- 3) заинтересованные покупатели: воспринимают еду как дополнение к удовольствиям вовремя отпуска. Пробуют местную еду без особого энтузиазма;
- 4) не вовлеченные: не считают еду важной составляющей во время проведения отпуска. К местной еде относятся без негатива;

5) «вялые потребители»: не проявляют интереса к новой еде во время путешествий.

Что касается самого понятия «гастрономический путеводитель», то здесь стоит указать значение слова «путеводитель». Это печатный, электронный или аудиовизуальный справочник о каком-либо городе, историческом месте, музее, туристском маршруте. Используется туристами для лучшего ориентирования в незнакомой местности. Композиция путеводителя часто подчинена рекомендуемым маршрутам осмотра достопримечательностей описываемой местности, содержащее сведения о стране, регионе, городе, туристском маршруте [14].

Соответственно, гастрономический путеводитель – это печатный, электронный или аудиовизуальный справочник с информацией о гастрономии (блюдах или местах общественного питания) какого-либо города/региона/страны.

На сегодняшний день, выпускаются путеводители, посвященные именно гастрономическому туризму (например, Арис Пепита «Испания: путеводитель для гурманов»), в том числе и принадлежащие перу известных рестораторов и шеф-поваров (например, Джейми Оливера и Алена Дюкасса). Большими тиражами публикуются научно-популярные издания (например, Борис Бурда «Вкусно! Кулинарные путешествия со знатоком»), энциклопедии, посвященные отдельным продуктам, кулинарным путешествиям (например, «Вино. Иллюстрированный справочник») [33].

К теме гастрономического туризма обращаются специализированные кулинарные, страноведческие телепередачи и журналы. В 2010 г. при редакции журнала «Вокруг света» возникло издание, посвященное гастрономическим путешествиям, – «Первое, второе, третье». Создаются специализированные сайты и блоги (например, сайт, посвященный гастрономическому туризму <http://www.gastrotur.ru>). Появился даже такой тип художественной литературы,

в котором рассказывается о кулинарных достоинствах разных мест, а благодаря Илье Лазерсону (известный шеф-повар, российский теле- и радиоведущий, автор книг по кулинарии) в обиход вошел термин «фуд-райтер» (ресторанный обозреватель).

Увеличение роли пищи и питания как формы потребления вместе с глобальными процессами на мировом рынке привели к тому, что кухни мира вместе с ассортиментом продуктов питания стали более доступными. Такое стремительное развитие обусловило увеличение интереса к коренной и уникальной еде, пищевым продуктам и кулинарным дестинациям настолько, что все больше людей выбирают путешествия с целью попробовать местную кухню или блюда «звездного» местного шеф – повара [15].

1.2 Развитие гастрономического туризма в России

В России гастрономический туризм проходит первые шаги на пути самостоятельного развития и формирования полноценных туров. Вместе с тем страна обладает огромным потенциалом, основанном на многонациональности и обширности территории [16; 17].

РФ представляет собой целый калейдоскоп культур, традиций и климатических зон, которые нашли отражение в гастрономии: ее составе, разнообразии, контрастности вкусовых предпочтений, особенностях процедуры приёма пищи и др. Большинство регионов имеет свои кухонные шедевры. Чтобы донести эту информации до туристов в 2017 г. появился проект «Гастрономическая карта России». Из неё можно узнать о кулинарных особенностях каждого федерального округа страны и гастро-брендах входящих в них субъектов [30].

Сегодня Россия – одно из самых многонациональных государств мира. Этническое разнообразие российских народов настолько велико, что чрезвычайно трудно их типизировать. Наиболее многочисленной на

территории России является индоевропейская языковая семья, к которой относится 86% населения страны. Основной при этом является славянская группа (85% жителей России). Кроме этого, значительные доли населения России составляют семьи алтайская (8%), северокавказская (3%) и уральско-юкагирская (2%). К коренным жителям России относятся также малочисленные народы чукотско-камчатской и эскимосско-алеутской семей и некоторые этносы, говорящие на изолированных языках, не относящихся к какой-либо языковой семье [18].

Каждый народ индивидуален, т.к. отличается укладом жизни, обычаями, историческими традициями, культурой. Неотъемлемой частью культуры является кухня. Недаром этнографы начинают исследование жизни любого народа с изучения его кухни, ибо в ней в концентрированном виде отражается история, быт и нравы народа [10; 43].

Общеизвестно, что русская кухня самобытна и славится широким ассортиментом закусок, первых, вторых, сладких блюд, кулинарных изделий. Также для русской кухни свойственно обилие мучных изделий из дрожжевого теста. Ни в одной другой национальной кухне не представлено такое разнообразие супов. С глубокой древности и до наших дней сохранился богатый ассортимент первых блюд и, в частности, заправочных супов (щей, борщей, рассольников), солянок. Разнообразен ассортимент супов на крупяной и крупяно-овощной основе, холодных супов на квасе и свекольном отваре: окрошка, свекольники, ботвиньи [19; 46].

Таким образом, можно выделить основные черты, присущие русской кухне: обилие яств, разнообразие закусочного стола, любовь к употреблению хлеба, блинов, пирогов, каш, своеобразие первых жидких холодных и горячих блюд, разнообразие рыбного и грибного стола, широкое применение солений из овощей и грибов, изобилие праздничного и сладкого стола с его вареньями, печеньями, пряниками, куличами, а традиционными русскими напитками являются квас, сбитень и морс [36].

Вкусовые акценты и блюда нашей национальной кухни меняются от региона к региону. Так, к примеру, Урал славится различными видами пельменей, на Кавказе турист сможет попробовать шашлыки из баранины, а в Сибири гастрономическими достопримечательностями могут стать напитки из таежных ягод – морс и чай с морошкой. Ввиду своего географического расположения, климатических условий Дальний Восток может привлечь туристов-гурманов рыбой, икрой и морепродуктами [40].

Главную роль в формировании местной кухни Татарстана играют сладости, в числе которых – чак-чак (сладкое блюдо из обжаренного теста с медом) и щербет (безалкогольный напиток из меда). На юге России все большую популярность приобретают кубанские вина. Кубань славится множеством винодельческих заводов, предлагающих туристам экскурсии и дегустации [42].

Многовековая история русской кухни, многочисленные и разнообразные традиции в гастрономической культуре русского народа, региональные кулинарные особенности, несомненно, являются богатейшим ресурсом для успешного формирования и развития в нашей стране гастрономического туризма [37; 38].

Поэтому развитие гастрономического туризма в нашей стране должно занимать важную позицию среди приоритетных направлений туристской сферы. В России это сравнительно новый вид туризма, который стремительно развивается и приобретает все большую популярность.

На сегодняшний день, в гастрономическом туризме РФ, можно выделить несколько категорий, набирающих популярность:

Рестораны национальных кухонь России.

Здесь гостям из других стран предлагают попробовать классические национальные блюда. Например, Вологодская область предлагает путешественникам такие местные продукты, как Вологодское масло или серые щи. Республика Карелия - Уха каларуока, Щи с сушиком, Калитки (карельские

пирожки), Ланттулаатакко (десерт). г.Саратов - Саратовский калач. Республика Марий Эл – Уяча, Команмелна, Сокта, Подкогыльо. Республика Татарстан - Кияу пельмэне, Эчпочмак, Чак-Чак. Краснодарский край - Игростые и шампанские вина «Абрау-Дюрсо"», Краснодарский чай. Республика Калмыкия - Хурсын-маханчуйртыган, Дотур, Чай джамба, Чай хурдынгця [31; 35].

Ресторанные комплексы.

Здесь посетители смогут познакомиться не только с традиционной кухней, но и узнать многое о культуре данного народа/

Например, в Казани есть ресторан под названием «Дом татарской кулинарии», выполненный в духе татарской культуры. Подобного рода в Москве ресторан казахской кухни «Костанай» [29. 10. 31].

В Ярославской области, предлагаются программы типа «Обед в русской избе». Они организуются в настоящем деревенском доме, хозяева которого принимают гостей в соответствии с русскими хлебосольными традициями.

Ресторанно-гостиничный комплекс «Русская изба» в Кинешме Ивановской области предлагает не только блюда русской кухни, но и экскурсии по окрестным Плесу, Юрьевцу и Палеху, круизы по Волге.

Ресторан «Улей» (г. Суздаль) встретит гостей «деревенским обедом» и мастер-классом от бренд-шефа.

Кафе «Фаворит» (г. Юрьев-Польский) удивит дегустацией молочной продукции местного производителя, чаепитием с травами и пирожками.

В агротуристском комплексе «Богдарня» (д. Крутово, Петушинский район) гости прогуляются по контактной ферме, отведают фермерский бранч и посетят экскурсию на сыроварню Джона Кописки с дегустацией сыров.

Фермерский ресторан «Огурец» (г. Суздаль) - обед, мастер-класс в кулинарной студии и дегустационный сет «Огурец» от шеф-повара и агрохозяйства «Суздальский сад». Агроусадьба Петрушено (г. Петрушино, Собинский район) встретит с фермерским завтраком, обедом, дегустацией молочной продукции и овощей, прогулкой по пасеке.

Гастрономические музеи, экскурсии на производство.

Главной целью разнообразия программ музеев на основе доступности и интерактивности является стирание грани времени между содержанием их экспозиции и сегодняшним днём. Демонстрируемые музеями предметы, культурно бытовые и духовные практики (обычаи, традиции, ритуалы) осуществляются в настоящем времени, но одновременно погружают посетителей в прошлое. В таких музеях нет стеклянных витрин, а многие «экспонаты» доступны как для визуального восприятия и фотографирования, так и для дегустации или приобретения. Предметы экспозиций функциональны, посетителям не только показывают, как их использовать по назначению, но и предоставляют возможность осуществить это самостоятельно. В результате подобной активности привлекательность гастрономических музеев возрастает среди разных сегментов туристов [43].

Приведем в пример несколько московских музеев. В музее меда туристы смогут ознакомиться с видами ульев, посетить мастер-классы и угоститься мёдом с чаем из самовара. Музей истории шоколада и какао проведёт обзорную экскурсию с посещением действующего кондитерского производства с дегустацией конфет и шоколада прямо с конвейера, научит гостей самостоятельно делать конфеты по собственной рецептуре. В музее хлеба гости смогут пройти по производству и принять участие в мастер-классе по выпечке и росписи пряников [32].

Так же, музей в Коломне «Коломенская пастила». Здесь организуется театрализованная экскурсия, посвященная пастильному производству, где рассказывают о технологии изготовления и истории пастилы, деталях быта XVIII века, устраивают дегустацию нескольких сортов.

По такому же принципу устроен музей масла в поселке Семеново Вологодской области и музей пряника в Туле. Экскурсия строится одинаково: сначала рассказывают про главный экспонат (в вологодском музее, к примеру, демонстрируют традиционные способы

отстаивания молока и изготовления сметаны), а затем дают попробовать [2].

Любители сладкого могут посетить московскую кондитерскую фабрику «Красный Октябрь», расположенную на Берсеневской набережной в центре столицы. На экскурсии продолжительностью около двух часов рассказывают об истории этого предприятия и методах изготовления лакомств. В конце экскурсии всех гостей «Красного Октября» ждет чаепитие и свежие сладости прямо с конвейера [18].

Город Ногинск Московской области известен своим мороженым. На расположенном здесь Ногинском хладокомбинате тоже проводятся экскурсии, во время которых любой желающий сможет узнать, как изготавливается данная продукция, а по окончании обязательна дегустация.

В селе Медное Тверской области на ферме LittleItaly, принадлежащей итальянцу Пьетро Мацца, с конца 1990-х годов варят сыры, пекут хлеб и кормят туристов блюдами итальянской кухни. Сюда приезжают погулять по скотному двору, прокатиться на лошади, послушать рассказ об итальянской культуре изготовления сыров, попробовать их и съесть обед, все ингредиенты для которого выращены тут же.

В Суздале посетителям покажут ферму, птичий двор, пасеку, расскажут о лекарственных травах, поведут по памятникам Суздаля [20].

Важная часть программы – еда: капуста на меду, салат из дикорастущих трав, щи из крапивы и щавеля, запеченный гусь. Все продукты выращены здесь же, все блюда характерны для этих мест [2].

В Красногорском районе Алтайского края вскоре появится целая «Сырная деревня» в стиле XVIII века: музей со старинными сепараторами и молокомерами, в котором все стадии производства можно будет наблюдать через стеклянную стену. В проект войдет еще и уникальный «Сырный маршрут» для туристов, который уже начал работать в

июле 2011 года. Главный его пункт – посещение ЗАО «Карагужинскиймаслосырзавод» с дегустацией сыров «Карагужинский», «Советский» и «Швейцарский» [45].

В Кабардино-Балкарии туристическая компания «Эльбрустурсервис» разработала программу агротура в высокогорное балкарское село. Здесь предлагается пожить повседневной жизнью горца: переночевать в сакле пастуха, поучаствовать в сенокосе, позавтракать хычинами с айраном.

Гастрономические фестивали.

Тесно связан гастрономический туризм и с событийным. Подтверждением является выделение в составе номинаций самых престижных конкурсов событийного туризма в стране, таких как Национальная премия в области событийного туризма «Russian Event Awards», Всероссийский конкурс в области событийного туризма в рамках ежегодной ярмарки «Russian Open Event Expo» и других отдельной номинации за лучший гастрономический проект [21; 22].

Тот факт, что число претендентов на получение призовых мест по номинации ежегодно увеличивается, свидетельствует о тенденции активного привлечения имеющихся в регионах гастрономических ресурсов и приобретения опыта формирования конкурентоспособных продуктов, вызывающих все возрастающее внимание как со стороны российских, так и иностранных туристов.

Наибольшее количество гастрономических фестивалей сегодня связано с рыбой. Например, «Праздник корюшки» в СанктПетербурге. Аналогичный праздник проходит в Калининградской области, а так же «День селедки» и четырехдневный фестиваль рыбной гастрономии «Fish Food Festival». В Татарстане на древнем острове Свияжске с 2011 г. проходит фестиваль «Свияжская уха», а в Казани в 2017 г. состоялась первая гастрономическая неделя «FISHка». В Самарской области в Тольятти с 2016 г. организуется фестиваль «Рыба моя ТЛТ», в Сызране с 2017 г. – «Рыба-Раки».

Перечень фестивалей, ориентированных на один продукт питания становится все более разнообразным. В регионах страны проводятся фестивали и праздники, тематически связанные с яблоком, арбузом, луком, хреном, малиной, морковью, молоком, сыром, яйцом, пивом, квасом, медовухой и т.д.

Помимо моно гастрономических в стране увеличивается количество фестивалей широкого кулинарного содержания. К ним можно отнести такие, как «Раненбургское застолье» (г. Чаплыгин, Липецкая область), «У Пожарского в Торжке» (г. Торжок, Тверская область), «Ложка и кружка» (г. Смоленск), «Петербургский ресторанный фестиваль» (г. Санкт-Петербург), «Вкусная Казань» (г. Казань), «Кухня без границ» (г. Санкт-Петербург), «Прикамская кухня» (г. Пермь), В Суздале (Владимирская область) с 2000 г. – ежегодный Международный праздник огурца, собирающий тысячи садоводов-любителей, поваров и зрителей [39].

В Астрахани традиционно организуется фестиваль «Синьор-помидор», демонстрирующий все гастрономические возможности этого овоща, выращенного на теплой земле южного региона страны. На ее севере в Минусинске (Красноярский край) праздник «День минусинского помидора» давно стал визитной карточкой города, удивляющей географией проведения не только иностранных гостей, но и соотечественников [23].

В топ 5 лучших гастрономических фестивалей России входят такие, как «Раненбургское застолье» или «Пир на весь мир» (г. Чаплыгин, Липецкая обл., конец июля) – Сельские жители накрывают столы с блюдами традиционной русской кухни. На кострах готовятся фирменные угощения по старинным рецептам. Проводятся дегустации блюд русской кухни, конкурсы поваров, выставки домашних заготовок. Развлекательная программа включает «Богатырские забавы», конкурсы, театрализованное шествие в традиционных костюмах уезда, фольклорные выступления. «Всемирный день пельменя» (г. Ижевск, Республика Удмуртия, февраль) – Конкурсы: на скорость лепки пельменей, на оценку вкусовых качеств пельменей, на знание национальных

традиций. Народные гуляния. Ярмарка пельменей и других блюд удмуртской национальной кухни. Игры и состязания с главным призом – 50кг пельменей.

«Русский холодец» (пос. Большие Дворы, Павлово - Посадский район, Московская обл., конец января) – Конкурсы по нескольким номинациям на лучшее приготовление холодца, студня, заливной рыбы, ягод, фруктов.

Различные мастер-классы, веселая интерактивная анимационная программа, выставка «История холодца и студня», викторины, выступления фольклорных коллективов, традиционные зимние русские забавы.

«Русская закваска» (г. Елец, Липецкая обл., конец мая) – парад мукомолов, пивоваров, купцов, ремесленников. Дегустация блюд традиционной русской кухни в «Обжорных рядах», пиво на площадке «Елецкого пивовара». Мастер-классы по приготовлению блюд и напитков на основе "закваски" (брожения), выставка русских ремесел, концерт, специальные развлекательные программы для детей. «Праздник Огурца» (г. Сызрань, Владимирская обл., середина июля) – Ярмарки и базары, где любители сажать, выращивать, готовить огурцы демонстрируют свое мастерство, опыт, знания, готовую продукцию для дегустации и покупки. На площадках города организуются концерты известных музыкальных и танцевальных групп, проводятся конкурсы, состязания, игры.

Возможность успешного соединения элементов гастрономического туризма с другими его видами определяет целесообразность составления комбинированных туров, в которых его приверженцы могут сочетать получение кулинарных впечатлений с дополнительно раскрывающимися перед ними возможностями. Разработка комбинированных туров обеспечивает синергетический эффект, расширяющий целевую аудиторию и способствующий ускорению темпов развития внутреннего и въездного туризма в регионах страны.

Все приведенные примеры показывают, что регионы России не только обладают ресурсами, необходимыми для успешного развития гастрономического туризма, но и приступают к процессу формирования его

продуктов. Следуя мировой тенденции, жители крупных городов и региональных центров помимо новых впечатлений ищут и новые вкусы. В ожидании их получения, они посещают рестораны, гастрономические музеи, выставки-ярмарки, фестивали, праздники как на территории близлежащей к их местожительству, так и отправляясь по туристским маршрутам, чаще всего комбинированным с другими видами туризма.

1.3 Условия и факторы развития гастрономического туризма в городе Красноярск

Развитие общественного питания в стране и в городе Красноярске, в частности, находится на новом уровне. Представление услуг предприятиями общественного питания формируется под влиянием расширенного спроса потребителей с использованием новых технологий и под влиянием мировых тенденций в условиях мировой конкуренции. На сегодняшний день отрасль общественного питания города Красноярска представляет собой большое количество предприятий с различным уровнем обслуживания, качеством продукции, разнообразием используемого оборудования и предоставляемых услуг. С каждым годом количество объектов общественного питания становится все больше, происходят значительные качественные изменения, внедряются новые технологии производства и предоставляемого сервиса [24; 25; 44; 47].

Создание и развитие гастрономического путеводителя в Красноярске, на данный период, является особенно актуальными, благодаря наплыву туристов, как российских, так и иностранных во время и после XXIX Всемирной зимней универсиады 2019.

Что касается статистических данных об общем количестве гостей на период XXIX Всемирной зимней универсиады 2019, то, согласно предоставленной информации от «Сибирской ассоциации гостеприимства»

(далее – САГ), в наш город приезжало 3000 спортсменов. В делегациях стран-участниц было порядка 10 000 человек. 5000 человек являлись волонтерами. Так же, отмечается, что около 15 000 человек отвечали за безопасность во время проведения спортивного мероприятия (ФСБ, Росгвардия, пожарная безопасность, полиция).

Как сообщает САГ, гостей города, из гастрономии, больше всего интересовали сибирские травы, орехи, ягоды, рыба и шоколад. Именно эти продукты являлись самым популярным гастрономическим сувениром, привезённым из Красноярска. Стоит отметить, что гостей, в большей степени, интересовали именно те рестораны, в меню которых присутствовал региональный компонент. Наибольшей популярностью пользовались такие заведения, как «Хозяин Тайги», «Гадаловъ», «Трактирь Суриковъ» и «Сударь». Ресторан «Маяк», который находится по пути в родное село В. П. Астафьева – Овсянку, принимал гостей, после экскурсий по дому писателя. Так же, такие заведения от Bellini group, как «Trattoria FORMAGGI» и «Свинья и Бисер», разработали специальное приложение к их основному меню, где были представлены позиции с сибирскими блюдами. Ресторан «Купеческий» предлагал гостям блюда из северной рыбы.

Отдельного внимания заслуживает проект САГ - «гастрономическая карта Красноярского края». Она включает в себя список лучших продуктов, ресторанов традиционной кухни и мест для тематического туризма. С одной стороны, это помощь в продвижении местной продукции, а с другой — создание пула продуктов, которые станут визитной карточкой Красноярского края.

Так же, в Красноярске проходит ряд мероприятий, посвященных сибирской кухне:

- туристическое путешествие «7 дней на берегах Енисея»;

Мероприятие организовывается Сибирской Ассоциацией Гостеприимства. Это путешествие приурочено к одному из главных проектов Ассоциации гостеприимства – Форуму Пищевой индустрии.

Гостей ждёт экскурсия по окрестностям Красноярска, прогулка на снегоходах по сибирской тайге, посещение региональной выставки «Food Industry», гастрономический тур по ресторанам Красноярска – дегустационные сеты в лучших ресторанах сибирско-енисейской кухни «Гадалов», «Сударь», «Мельница».

– гастрономический театр «Русский стол»;

Мероприятие организовывается Сибирской Ассоциацией Гостеприимства. Первый спектакль состоялся в ресторане «Гадаловъ», 30 марта 2017 года, в рамках Красноярского гастрономического форума.

Гастрономический вечер проходит в виде спектакля, гости ресторана выполняют роль актёров, участвует не более 25 человек. Спектакль проходит в 5 действий: «Сбор гостей или закусочный стол», «Суп — душа обеда», «Соус», «Жаркое», «Пирожное и кофе».

– гастрономический фестиваль «Сибирский парадный обед»;

Мероприятие организовывается Федеральным агентством по туризму и Министерством культуры Красноярского края. На фестивале, выступают одни из лучших представителей красноярского кулинарного искусства – шеф-повар BerryWoodFamily Николай Бобров и бренд-шеф Bellini group Евгений Баранников. Так же, представляются такие сибирские яства, как домашние разносолы, запеканка с рябчиком, фаршированные перепелки и гордость сибирских столов – рыбные речные деликатесы на любой вкус. Все мясные и рыбные блюда можно пробовать, а также унести с собой несколько ценных рецептов. Специально для этого на главной сцене повара проводят мастер-классы.

– международный фестиваль этнической музыки и ремесел «Мир Сибири».

Мероприятие организовывается САГ и туристско информационным центром Красноярского края. Организации представляют площадку по продвижению енисейской кухни. На протяжении 3 дней фестиваля, известный повар Евгений Шелепов готовит традиционные блюда сибирской енисейской кухни и проводит мастер-классы и викторины.

В рамках проекта «Традиции енисейской кухни», проходит ряд событий:

а) сибирский форум гостеприимства HoReCa;

Мероприятие организовывается Сибирской Ассоциацией Гостеприимства, КГАПОУ «Техникумом индустрии гостеприимства и сервиса», КГБУК «Красноярским краевым краеведческим музеем».

Площадка мероприятия – это место встречи рестораторов, отельеров, поваров, специалистов по клинингу, производителей и поставщиков специализированного оборудования из России и зарубежья. Посетители знакомятся с многогранной кухней сибирских народов: бурятов, хакасов, тувинцев, ненцев, эвенков и др. В рамках конкурсной программы на площадке форума проходит знаковое событие в мире кулинарии – отборочные соревнования на Российский чемпионат по кулинарии и сервису.

б) выставка «Современное хлебопечение»;

В рамках события проходят Чемпионат России по хлебопечению, чемпионат лучший кондитер Сибири. Выпечки команд-участниц идут в режиме «on-line», в оборудованных боксах на глазах у гостей и участников мероприятия.

с) региональные отборочные соревнования поваров на Чемпионат России по кулинарии и сервису Красноярского края. Тема: «Енисейская кухня» среди профессионалов индустрии питания города Красноярска;

Участие принимают 21 повар из ресторанных заведений города Красноярска. Повара представят на суд зрителей и жюри старинные рецепты

Енисейской кухни в современной обработке, адаптированные под вкусы потребителей.

d) конкурс «Семейный рецепт».

Суть конкурса – исполнить старинный семейный рецепт. Победители вошли в Реестр рецептов Енисейской кухни и Книгу рецептов Енисейской кухни, и были рекомендованы экспертами для включения в меню предприятий общественного питания, а те, которые определены как автохтонные – рекомендованы на включение в список региональных рецептов и продуктов, претендующих на бренд региона.

Таким образом, в первой главе, мы разобрали понятие и виды гастрономического туризма. Выяснилось, что гастрономический туризм – это поездка с целью ознакомления с национальной кухней страны, особенностями производства и приготовления продуктов и блюд, а также обучение и повышение уровня профессиональных знаний. Так же, мы изучили развитие гастрономического туризма в России и выявили условия и факторы развития гастрономического туризма в городе Красноярск. Можно сказать, что гастрономический туризм, как в России, так и в Красноярске, развивается очень активно. Подтверждение этому – большое количество мероприятий с большим количеством посетителей, которые перечислены нами в пунктах 1.2 и 1.3.

2 Разработка гастрономического путеводителя по городу Красноярску

2.1 Обзор заведений с сибирской кухней города Красноярска

Гастрономический путеводитель представляет собой список блюд и заведений, которые необходимо посетить и попробовать в том или ином городе / стране, чтобы проникнуться духом национальной культуры.

Проекты гастро-путеводителей пользуются большой популярностью у туристов всего мира. Изучив сайты, на которых представлена информация для туристов, об особенностях той или иной страны, можно сказать, что существует множество статей с подробным списком заведений общественного питания, в которых должен побывать каждый турист (Гастрономический путеводитель «На кухне четырёх скандинавских столиц», «Гастрономический путеводитель По Мюнхену»). Так же, выпускается множество книг, где рассказывается об особенностях национальных кухонь, в том числе и от российских авторов (гастрономические путеводители по Санкт-Петербургу и Москве). Пользуются популярностью и специальные праздничные гастрономические путеводители, которые повествуют, например, о тематических блюдах, приуроченных к рождеству или любым национальным праздникам («путеводитель по зимней Вене», «Празднуем рождество по-Эстонски!»).

По результатам поиска «2ГИС», в Красноярске насчитывается более 1350 организаций общественного питания. Из них только около 9 заведений с сибирской кухней. В 2018 году, 2ГИС исследовал десять сегментов общепита — от кафе и ресторанов до кулинарий и фреш-баров. Аналитики подсчитали, как изменилось количество заведений за последние 12 месяцев — с февраля 2017 по февраль 2018 года. Расчёт провели по 15 крупнейшим городам с населением свыше 1 млн человек. [50].

Судя по этому рейтингу, Красноярск занимает 7 место в России по общему количеству заведений общественного питания.

Но, стоит отметить, что по данным на 2014 год, Красноярск был назван одним из самых обеспеченных ресторанами городов России. Согласно исследованию, проведенному аналитиками агентства «ИнтерРейтинг», самое большое количество ресторанов на каждого жителя приходится на Санкт-Петербург: по одному заведению на каждые 700 человек. Рейтинг составлялся среди 15 городов-миллиоников. Красноярск занял второе место, 1100 жителей на одно заведение. В Москве на одно заведение приходится 3300 жителей.

В сфере общепита действует ряд государственных стандартов, утвержденных Госстандартом России:

- ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;

- ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;

- ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения;

- ГОСТ 31987-2012. Технологические документы на продукцию общественного питания;

- ГОСТ 32691-2014. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;

- ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП Общие требования;

- ГОСТ Р 53106-2008. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Выбранные нами заведения общественного питания полностью соответствуют представленным ГОСТам.

В нашем «Гастрономическом путеводителе по местам Сибирской кухни города Красноярска» представлено по 3 заведения, в категориях: завтрак, обед и ужин.

При создании гастрономического путеводителя по городу Красноярску, главными факторами выбора заведений общественного питания были: месторасположение и ценовая политика. Отправным пунктом является туристско – информационный центр Красноярского края, расположенный по адресу улица Ленина, 120. Так как ТИЦ находится в центре нашего города, то мы выбирали те заведения, время в пути до которых составит не более 20 минут. Исключением, пожалуй, является ресторанный-гостиничный комплекс «Амакс Сити Отель», расположенный на улице Александра Матросова, 2. Время в пути до которого составит порядка 30 минут, с учётом пробок. Изучая ценовую политику заведений общественного питания, мы приняли решение, разделить заведения в гастрономическом путеводителе на 3 категории: эконом, медиум и премиальный.

Для наполнения путеводителя информацией о сибирских блюдах, были использованы официальные сайты заведений, где представлено меню. Так же, нами было составлено и отправлено письмо с вопросами о самых популярных позициях в меню, на официальные e-mail адреса точек общепита.

Таким образом, у нас получился следующий документ для текстовой части «гастрономического путеводителя по местам сибирской кухни»:

Дорогой гость! Мы, команда Туристско-информационного центра Красноярского края, перепробовали сотни сибирских блюд, побывали в десятках кафе и ресторанах, чтобы предложить тебе самое вкусное и интересное на любой кошелёк!

Приглашаем тебя вместе с нами совершить «вкусную» прогулку по центру города Красноярска!

ЗАВТРАК

Пекарня «Хлебница»

Вкусное и гостеприимное местно, где пахнет пирогами с черемухой и брусникой, расстегаями с капустой и рыбой!

Ленина, 112. ПН-ПТ 7:30 – 20:00, СБ-ВС 09:00 – 20:00

Мира проспект, 79. ПН-ВС 9:00 – 20:00

Парижской коммуны, 30. ПН-ВС 9:00 – 20:00

ЦЕНА: от 25 рублей.

Как добраться: от офиса ТИЦ пешком 10 минут.

«Травники Сибири».

Они позаботились о том, чтобы вы могли не только насладиться ароматным таёжным чаем с вареньем из северных ягод, но и смогли привезти гастрономический сувенир для родных из самого сердца Сибири.

Марковского, 102 ПН 10:00 – 21:00, ВТ-ПТ 10:00 – 19:00, СБ-ВС 11:00 – 17:00

+7 (391) 293–30–48

ЦЕНА: От 120 рублей

Как добраться: от офиса ТИЦ пешком 15 минут.

Ресторан «Распутин».

Один из красивейших ресторанов Красноярска с традиционной сибирской кухней ждет тех, кто может позволить себе поздний завтрак в лучших купеческих традициях! Пироги, кулебяки, румяные блинчики с маслом, сметаной и домашним вареньем!

Взлётная, 50 а

ПН-ВС 12:00 – 24:00

+7 (391) 285–04–81

ЦЕНА: десерты от 260 р

Как добраться: от офиса ТИЦ на такси-10 минут

ОБЕД

«НЕтипичнаяпельменная».

Отличное бюджетное место, расположенное в самом центре города, где вы сможете попробовать пельмени по-сибирски и сравнить их с посекунчиками и буузами.

Мира проспект, 109. ПН-ЧТ, ВС 11:00 – 22:00, ПТ-СБ 11:00 – 24:00

ЦЕНА: от 120 р

+7 (391) 265–93–05

Как добраться: от офиса ТИЦ пешком 10 минут.

«Трактиръ Мельница».

Разнообразие и изысканность этих блюд никого не оставят равнодушными. Здесь вы можете попробовать юшку рыбацкую из форели и муксуна с пирожком, пельмени самолепные в бульоне с маслом или сметаной и котлету щучью, орехом чиненую с мятым картофелем .

Академика Киренского, 86, ст1 ПН-ЧТ, ВС 12:00 – 24:00, ПТ-СБ 13:00 – 02:00

ЦЕНА: от 255 р

+7 (391) 244–39–44

Как добраться: от ост. Площадь Революции (ул. Ленина) до ост. Кинотеатр Ударник, автобус №63, 83.

«Трактир Суриков».

Место, названное в честь известного красноярского художника Василия Сурикова порадует вас карпаччо из оленины, муксуном, строганным на ледяном камне, сугудаем, юшкой рыбной с лососем и муксуном и фирменными медальонами из оленины.

Мира проспект, 129. ПН-ВС 12:00 – 02:00

+7 (391) 297–07–70

ЦЕНА: от 250 р

Как добраться: пешком от офиса ТИЦ 15 минут

УЖИН

«Кафе Ермак»

Если вы хотите почувствовать мощь реки и попробовать на вкус таёжные дары, то обязательно выбирайте такие блюда, как салат из оленины с брусничной заправкой и кедровыми орехами, салат таежный с кедровым орехом, щука фаршированная

Проспект газеты Красноярский рабочий, 162г

ПН-ВС 12:00 – 02:00

+7 (391) 274–59–12

ЦЕНА: от 197 р

Как добраться: от ост. Органный зал (ул. Карла Маркса) до ост. Правый берег, автобус №2, 43, 55

«Амакс Сити Отель».

Место, в котором точно нужно побывать. Блюда, которые точно нужно попробовать: салат таежный с отварной телятиной, опятами и груздями с кедровым орехом, филе сибирского омуля с грибным соусом и картофельными драниками, оленину с бруснично-сосновым соусом, биточки из оленины с грибным соусом и перловкой, котлеты из щуки с картофельным кремом и сметанным соусом.

Ул. Александра Матросова, 2 ПН-ВС 6:30 – 22:00

+7 (391) 216–82–40

ЦЕНА: от 320 р

Как добраться: от ост. Горького (Проспект Мира) до ост. Агентство Аэрофлот, автобус №36

«Ресторан сибирской кухни Гадаловъ».

Советуем вам, перед самым отъездом из нашего города, посетить именно этот ресторан, для того, чтобы сибирское послевкусие осталось у вас в памяти надолго. Здесь вас удивят и побалуют исконно енисейскими блюдами: солёными груздями со сметаной, салатом старорусским с телятиной, лисичками с молодым картофелем, пельменями из оленины, ухой купеческой из 4-х видов рыб», тельным из щуки, запеканкой из оленины, а также котлетами из лосося и телячьей печению.

Дубровинского, 100

ПН-СБ 12:00 – 24:00

ВС 13:00 – 24:00

+7 (391) 266–15–60

ЦЕНА: от 560 р

Как добраться: пешком 20 минут

Надеемся, что вам понравилась наша подборка сытных мест с сибирским характером, приятного аппетита!

Разберем более подробно причины выбора всех заведений:

1. Пекарня «Хлебница» – одна из самых популярных и быстро развивающихся пекарен в нашем городе. Это заведение можно встретить практически в любом районе Красноярска. Согласно данным 2гис, в городе насчитывается 14 организаций. В меню представлено большое количество выпечки с сибирскими продуктами.

2. «Травники Сибири» – это магазин сибирских трав и сладостей. Суть распределения нами этого заведения именно в категорию «завтрак», состоит в том, что туристы могут приобрести здесь чай и угоститься мёдом или вареньем из сосновых шишек, что свойственно именно приему пищи после пробуждения. Так же, туристы смогут приобрести здесь различные сувениры;

3. Ресторан «Распутин» – заведение, которое подойдет для позднего завтрака, так как принимает своих гостей с с 12:00. Ресторан предлагает клиентам большое разнообразие сибирских десертов и чаев.

4. «НЕтипичная пельменная» – данное заведение является одним из самых доступных мест, которые предлагают отведать клиентам сибирские пельмени из оленины.

5. «Трактирь Мельница», «Трактир Суриков», «Кафе Ермак», «Амакс Сити Отель» и «Ресторан сибирской кухни Гадаловъ» были выбраны из-за обилия сибирских блюд и своей популярности среди гостей нашего города.

2.2 Разработка раздела «путеводитель по местам сибирской кухни» в проекте «Карта гостя Красноярского края»

Проект «Карта гостя».

«Карта гостя» проект туристско-информационного центра Красноярского края, направленный на привлечение гостей в Красноярский край с помощью системы скидок в местах размещения, питания, развлечений и отдыха, участвующих в проекте. Это ежегодный проект, которому был дан старт в 2019 году. «Карта гостя» создавалась в том числе и для гостей XXIX Всемирной зимней универсиады 2019.

Путеводитель «Карта гостя» распространяется бесплатно среди гостей города и участников туристских выставок и других мероприятий российского и международного уровней.

К пластиковой карте скидок прилагается брошюра-путеводитель карманного формата, которая содержит информацию о новых и интересных маршрутах, информацию от организаций, предоставляющих скидку, справочную информацию, фотоматериалы достопримечательностей города Красноярска. Брошюра издается на русском и английском языках. Тираж – 15 тыс экземпляров.

Проект «Карта гостя» рассчитан на индивидуального туриста, который собирается посетить Красноярский край и остановиться в отелях или гостиницах, посетить музеи, приобрести турпродукт, оценить региональную кухню, выгодно приобрести сувениры.

«Карта гостя» дает туристу ряд дополнительных бонусов: скидки на проживание в гостиницах и отелях, на посещение музеев, ресторанов, кафе, сувенирных магазинов. Вы найдете описание топовых и менее известных достопримечательностей, адреса и графики работы, это поможет спланировать наиболее удобный маршрут и провести время с максимальной пользой.

В существующую карту гостя входит 12 мест размещения, это hostels, гостиницы и базы отдыха. 5 заведений общественного питания. 10 туроператоров и 5 музеев. Так же, в карту входит информация о знаменитых

людях Красноярского края, о местах силы и о событиях, что проводятся на его территории. Стоит отметить, что в настоящей карте гостя присутствует описание пешей прогулки по историческому центру Красноярска, продолжительностью 1-2 часа.

Для внедрения раздела «гастрономический путеводитель по местам сибирской кухни» в проект «карта гостя», нами была разработана текстовая часть с информацией об объектах путеводителя. Затем, текст был отредактирован командой ТИЦ и внедрен в макет «карты гостя» 2019 года.

Реализация проекта «карта гостя» намечена на IV квартал 2019 года, для того, чтобы успеть её распространить на осенней серии туристских выставок потенциальным гостям Красноярского края.

2.3 Создание аудиогида на базе сервиса «izi.TRAVEL»

Аудиогид — фонограмма, используемая для самостоятельного знакомства с экспозицией музея, выставки, местностью, а также устройство для её воспроизведения [48].

Обычно аудиогид состоит из нескольких аудиофрагментов. Фрагменты нумеруются и привязываются к схеме (карте) осматриваемой местности, музея, или к номерам экспонатов [48].

izi.TRAVEL – информационный сервис с аудиогидами, объединяющий создателей мультимедийных гидов со всего мира и миллионы путешественников. Является бесплатной и открытой платформой.

В 2011 году, команда инноваторов из Голландии, совместно с инвестором из Швейцарии, поставили перед собой цель – дать всем путешественникам новый способ почувствовать себя ближе к историческому и культурному наследию человечества, создав глобальную, открытую и бесплатную систему для всех историй мира. Примерно как Facebook или Википедия. Несмотря на то, что идея не нова, никто еще не попытался реализовать ее в таком глобальном и амбициозном масштабе.

Концепция izi.TRAVEL состоит в том, что они хотят помочь всем, и прежде всего, организациям сферы культурного наследия и туризма, донести свои истории до заинтересованных слушателей самым простым и современным способом. С помощью своей системы, izi.TRAVEL делают посещения музеев и городов более интересными и впечатляющими.

Разместить аудиогид на сайте или в приложении izi.TRAVEL, может любой желающий. Для этого достаточно зарегистрироваться на сервисе, записать аудио, предоставить текст.

При создании текста для аудиогuida «путеводитель по местам сибирской кухни города Красноярск» нами были использованы официальные сайты выбранных заведений общественного питания. Так же, нами было составлено и отправлено письмо с вопросами об истории создания заведений и об исторической и культурной значимости их месторасположения, на официальные e-mail адреса. Таким образом, используя найденные в интернет-порталах и полученные в письмах исторические сводки, мы составили и записали следующий текст для аудиогuida:

Пекарня «Хлебница».

Неподалеку от туристско-информационного центра расположились сразу две Пекарни «Хлебница», на проспекте Мира и улице Ленина.

История Хлебницы началась в 2014 году, когда появилась первая пекарня и началось активное развитие сети по стране. Уже через год бренд Хлебница появился в 19 регионах России. На сегодняшний день Хлебница присутствует в 55 регионах. Скоро откроется юбилейная, 800 торговая точка. В каждом регионе сформировались свои вкусовые предпочтения, но, пожалуй, всем без исключения нравятся курник, сметанник, и нежный пирожок из слоеного теста - кокрок с яблоком.

«Травники Сибири».

«Травники Сибири» расположенные на улице Марковского – это история нескольких семей, которые заготавливают травы в предгорьях Саян. У травников есть помощники на заготовках и в городских магазинах. Случайные люди здесь не трудятся. Только те, кто не представляет жизни без природы.

Здесь уверены, что сибирский чай и травы - достойная конкуренция чаям заморским, ведь дикие северные травы сильнее своих теплолюбивых родственников, так как они должны быть сильными, чтобы жить в суровых условиях.

В магазине травы только ручного сбора.

Наши Травники отправляют чай в Японию, Новую Зеландию, Германию, Канаду, Казахстан, Украину и многие другие страны.

Хозяйка магазина Ольга описывает один «рабочий» летний день: «Очень рано. Просыпаюсь от предвкушения. Сегодня едем в Горы. В Саянах - холодный туман. Капельки росы на пальцах. Кристально чистый воздух вызывает чувство эйфории. Отец переспрашивает, действительно ли я счастлива именно сейчас, в этом моменте. Рассказывает о значении момента в китайской философии. Удивляюсь, откуда простой человек из сибирской глухой деревушки столько знает».

Сегодня, любой желающий может посетить семейный и уютный магазинчик с травами, продегустировать сибирские напитки и приобрести местные сладости.

Ресторан «Распутин».

«RASPUTIN» — это один из самых красивых ресторанов Красноярска с уникальной атмосферой, названный в честь известной личности в истории России – Григория Распутина, друга семьи Российского императора Николая II. Здесь вы сможете отведать русскую кухню по старинным рецептам в авторском исполнении, а сибирский колорит в оформлении и подачи блюд никого не оставит равнодушным. Расслабляющую атмосферу создают звуки рояля, которые идеально подходят для ужина в приятной компании.

Обязательно угоститесь сибирским иван-чаем с каленым кедровым орехом и еловыми шишками с добавлением таежных сибирских трав, а из меню десертов закажите бруснику из сибирской тайги с кедровым орехом. И тогда, вы точно почувствуете сибирский дух навкус.

Ресторан расположен на пересечении двух улиц города Красноярск – Шахтёров и Взлетная.

В 1941 году в нашу страну на переговоры вылетел заместитель государственного секретаря США Самнер Уэллс. Его маршрут пролегал через Аляску и Якутию с остановкой в Красноярске. Здесь американскому представителю устроили официальный приём с руководством крайкома и крайисполкома Красноярска. Было достигнуто соглашение, что в нашем городе откроют необходимый аэродром, для принятия американских самолётов.

Такой аэродром был построен на территории нынешних улиц Взлетной и Молокова.

Изначально аэропорт Красноярск создавался на пустыре, а действовать ему, начиная с 1960-х годов, пришлось в условиях быстрорастущего города. К концу 1960-х годов становится очевидным, что аэропорт, находившийся среди городской застройки, не имеет перспектив развития. Тогда же была начата работа над проектом нового аэропорта, позже получившего наименование «Емельяново».

А в месте, где сейчас проходит улица Шахтёров, начинался Енисейский тракт – дорога, издавна связывающая Красноярск и старинный сибирский город Енисейск.

«Нетипичнаяпельменная».

Придя в это заведение, конечно же, выбирайте пельмешки по-сибирски, с говядиной и свиной. А для любителей необычного вкуса, советуем отведать пельмени таёжные, они удивят вас нежным мясом оленины.

Это заведение находится на одной из самых главных улиц нашего города – Проспекте Мира. Своё начало он берет от площади Мира. На нём и на территории, непосредственно прилегающей к нему, расположены главные общественно-административные и культурные учреждения левобережья города. Здесь сосредоточено множество архитектурных памятников и скульптурных композиций, фонтанов, разбито несколько уютных сквериков.

Проспект Мира, пожалуй, единственное пространство во всём историческом центре города, которое радует всех пешеходов, и его можно воспринять как яркий коллаж с временными наслоениями разных стилей, материалов и назначений.

«Трактирь Мельница».

Здесь вам точно нужно заказать блюда, с такими вкусными названиями, как юшка рыбацкая из форели и муксуна с пирожком, пельмени самолепные в бульоне с маслом и сметаной, и котлету щучью, орехом чиненую с мятым картофелем.

Улица Академика Киренского, на которой расположился трактир, берёт свое начало в красивом лесном массиве, рядом с Академгородком. Поворачивая на север, улица проходит район Студенческого городка, где расположено самое крупное структурное подразделение Сибирского федерального университета – Политехнический институт, и, минуя район Николаевки, где идет комплексное освоение застроенных территорий, улица заканчивается в районе ГорДК.

«Трактир Суриков».

Оригинальный интерьер, русская и сибирская кухня, отличный сервис и незабываемая атмосфера комфорта делают ресторань-трактирь Суриков любимым местом отдыха красноярцев и гостей города.

В меню входят такие вкуснейшие блюда традиционной сибирской кухни, как карпаччо из оленины, муксун, строганный на ледяном камне, сугудай, юшка рыбная с лососем и муксуном и фирменные медальоны из оленины.

Здесь все выполнено в лучших сибирских традициях и в память о великом художнике — Василии Ивановиче Сурикове. Рецепты многих блюд взяты из старинных поваренных книг и интерпретированы профессиональными мастерами с душой и на новый лад, поэтому так вкусны и полезны.

Ресторань-Трактирь «Суриковъ», располагается в здании Красноярского музыкального театра, на сцене которого, сегодня, идут классические оперетты, музыкальные спектакли, мюзиклы и рок-оперы.

«Кафе Ермак».

Чтобы почувствовать на вкус таёжные дары, то обязательно выбирайте такие блюда, как салат из оленины с брусничной заправкой и кедровыми орехами, фаршированная щука и таёжный салат с кедровыми орешками.

Кафе Ермак – это уютное и торжественное заведение с русской кухней, которое оптимально подходит как для спокойного отдыха, так и для праздников. Интерьер заведения создан в традиционных чертах, и здесь царит по-настоящему уютная атмосфера. Дальняя стена облицована бордовым кирпичом, остальные же украшены полосатым бежево-красным узором, а темно-красные занавески с золотыми нитями подчеркивают роскошь кафе. Диваны с мягкой обивкой и причудливым золотистым орнаментом очень удобны для продолжительного отдыха, а просторные столы идеально подходят для празднования.

Проспект назван именем газеты "Красноярский рабочий"

На месте сегодняшнего проспекта проходил Московско-Сибирский тракт, проложенный в середине XVIII века. По нему проходили торговые и почтовые обозы, вели по этапу заключённых. В память о Московском тракте в 1978 году в районе Предмостной площади был установлен памятник "Кандалный путь», в 2006 году в районе торгового центра «Красноярье» открыт сквер «Московский тракт».

«Амакс Сити Отель».

Этот современный гостиничный комплекс расположен в центре Красноярска, на правом берегу реки Енисей. Ресторан, который находится при гостинице, порадует вас такими необычными блюдами сибирской кухни, как салат таёжный с отварной телятиной, опятами и груздями с кедровым орехом. Филе сибирского омуля с грибным соусом и картофельными дранниками. И оленину с бруснично-соевым соусом.

Улица Александра Матросова - одна из главных артерий правого берега Красноярска, на которую выходят несколько крупных транспортных потоков, движущихся с проспекта имени газеты «Красноярский рабочий», улиц Семафорная, 60 лет Октября, Свердловская.

Здесь проходит большое количество автобусных маршрутов, связывающих район почти со всеми районами города, а также курсируют несколько трамвайных маршрутов.

По решению исполкома Красноярского горсовета в 1965г. Улица была названа в честь Александра Матвеевича Матросова , героя Советского Союза, рядового пехоты.

Матросов известен благодаря самопожертвенному подвигу, когда он закрыл своей грудью амбразуру немецкого дзота. Его подвиг получил широчайшую огласку в советских СМИ и стал в русском языке устойчивым выражением.

В советской официальной пропаганде подвиг Матросова стал символом мужества и воинской доблести, бесстрашия и любви к Родине. По идеологическим соображениям дата подвига была перенесена на 23 февраля и приурочена ко дню Советской армии, хотя в именном списке безвозвратных потерь 2-го отдельного стрелкового батальона Александр Матросов записан 27 февраля 1943 года вместе с еще пятью красноармейцами и двумя младшими сержантами.

«Ресторан сибирской кухни Гадаловъ».

Ресторан «Гадаловъ» готовит для вас лучшие блюда сибирской и русской кухни с сохранением лучших традиций. Это солёные грузди со сметаной, салат старорусский с телятиной, лисички с молодым картофелем и уха купеческая из 4х видов рыбы.

Гадалов Николай Герасимович – потомственный почетный гражданин г. Красноярска, купец первой гильдии, меценат, просветитель, общественный деятель, глава купеческой династии.

Родился в 1835 году в деревне Рябиницы Ковровского уезда Владимирской губернии. Коммерческую деятельность начал в Канске, а позже, переехал в Красноярск. В 1871 году Николай Гадалов активно занимался торговлей.. Сознавая перспективность пароходного дела, в начале 1880-х годов Гадалов приобрел у фирмы «Кноп» два парохода и несколько барж. Именно эти суда, преодолев Казачинские пороги ранее считавшиеся непроходимыми,

ввели регулярное пассажирское и грузовое пароходное сообщение между Красноярском, Енисейском и Минусинском.

С именем Гадалова связано развитие исторического центра Красноярска. В 1885 году он построил 2-этажный роскошный каменный дом по проекту архитектора Лоссовского, флигель, корпус кладовых (ныне в этом доме магазин "Детский мир"). Особняки семьи Гадаловых долгое время считались лучшими и самыми дорогими домами города. Именно особняк-магазин Гадалова был первым в городе электрифицированным зданием. В этом здании Николай Гадалов принимал в 1891 году цесаревича Николая Александровича – будущего императора России. Только это помещение соответствовало требованиям приема такой особы. Николай Гадалов одним из первых в Красноярске установил телефон, связавший его магазины и пристань.

Помимо торговли занимался извозом продовольствия и товаров на канские и енисейские прииски, вкладывал деньги в золотопромышленность, открыл собственное пароходство.

За попечительскую и благотворительную деятельность Гадалов был награжден двумя золотыми медалями и возведен в почетное потомственное гражданство.

При загрузке аудиогuida на сервис [izi.TRAVEL](#), было необходимо выбрать вид маршрута: музей, тур или достопримечательность. Нами был выбран вид «достопримечательность», так как это позволяло создать отдельную аудиоисторию для каждой точки маршрута. Так же, необходимо было выбрать вид маршрута, нами был выбран «пеший». Далее, происходила загрузка аудиофайлов и фотографий на сайт [izi.TRAVEL](#).

Таким образом, во второй главе нами был произведен обзор заведений с сибирской кухней в городе Красноярске, и составлен список заведений общественного питания для гастрономического путеводителя. Так же, было дано описание проекта «Карта гостя Красноярского края» и был разработан раздел «путеводитель по местам сибирской кухни» для внедрения в этот проект. В последнем подпункте этой главы, мы описали работу сервиса [izi.TRAVEL](#) и, предоставили текст для аудиогuida «путеводитель по местам сибирской кухни».

3 Реализация продвижения гастрономического путеводителя

3.1 Продвижение путеводителя по местам сибирской кухни в период проведения XXIX Всемирной зимней универсиады 2019

Первый этап продвижения «путеводителя по местам сибирской кухни» пришелся на конец февраля – середину марта 2019 года.

В этот период происходило активное информирование посетителей ТИЦ Красноярского края, о разработанном нами маршруте, сотрудниками посетителей визит-центра на Ленина 120.

На стойке ресепшен ТИЦ были установлены тейбл-тенты с информацией о гастрономическом путеводителе и QR-кодом, который направляет на сайт [visit Siberia](http://visit.siberia). Распространение информации о нашем маршруте, особо активно проводилось в период проведения XXIX Всемирной зимней универсиады 2019, на базе ТИЦ Красноярского края, ТИЦ Универсиады и ТИЦ города Красноярска.

За время проведения первого этапа продвижения, по данным ТИЦ, о гастрономическом путеводителе было проинформировано более 3000 человек. Основная аудитория – волонтеры, спортсмены и гости Универсиады, в возрасте от 18 до 45 лет.

Около 20% гостей ТИЦ Красноярского края дали обратную связь в виде письменных и устных отзывов в визит-центре, и в социальных сетях [visit siberia](http://visit.siberia). Гости положительно отзывались о хорошо спланированном маршруте, а именно, о наличии бюджетных заведений с сибирской кухней, и о разделении точек питания в путеводителе на завтрак, обед и ужин.

25 февраля 2019 года, почти за неделю до открытия XXIX Всемирной зимней универсиады 2019, состоялась первая публикация о путеводителе на сайте, в профиле ВКонтакте и Инстаграме visit.siberia. Это было сделано для

того, чтобы гости Универсиады, уже по приезде в Красноярск, были проинформированы о гастро-путеводителе. Запись ВКонтакте сразу стала очень популярна и за первый день набрала 80 лайков и 17 репостов.

За время проведения первого этапа продвижения, запись ВКонтакте охватила более 2 тысяч человек.

Запуск таргетированной рекламы поста в Инстаграм охватил около 5 тысяч человек.

3.2 Продвижение путеводителя по местам сибирской кухни после окончания XXIX Всемирной зимней универсиады 2019

Этот этап продвижения можно разделить на 2 части:

Конец марта – конец августа 2019.

После проведения Универсиады, второй этап продвижения был направлен на жителей Красноярска и края в целом. Универсиада показала, что «гастрономический путеводитель по местам сибирской кухни города Красноярска» пользуется спросом не только у гостей нашего города, но и у местных жителей.

На данном этапе, нами было составлено и отправлено информационное письмо о гастро-путеводителе в туристско-информационные центры районов Красноярского края – Шушенский, Енисейский, Минусинский, Ермаковский, Норильский, Таймырский, Боготол и поселок Шапкино.

Так же, нами были проинформированы такие туроператоры Красноярского края, как: «Азимут», «АльтаМира», «Диалог», «Клуб путешествий ДюлаТур», «Меридиан», «Саянское кольцо Центр», «СибВэй тур», «Сибирь для людей», Центр туризма и обучения «Спутник» и другие.

Как и на первом этапе, ТИЦ Красноярского края информирует жителей нашего города о гастро-путеводителе, и продолжает получать положительные

отзывы. Так же, ТИЦ Красноярского края презентует наш путеводитель на travel-четвергах в визит-центре (мероприятие, посвященное туризму и путешествиям, с приглашенными гостями).

На данном этапе, нами был записан аудиогид для размещения на базе сервиса «izi.TRAVEL». После чего, посты с информацией о нем, были опубликованы на сайте, в профиле ВКонтакте и Инстаграме visit.siberia.

Далее, мы разместили публикацию о гастро-путеводителе и о аудиогиде в наших личных аккаунтах ВКонтакте и Инстаграме.

За время проведения второго этапа, нами была запущена таргетированная реклама в Инстаграм, но уже на персональном аккаунте, которая охватила около 1500 человек.

Так же, после размещения записи ВКонтакте о гастро-путеводителе, в профиле visit Siberia, нами был сделан репост на личную страницу, благодаря которому количество просмотров увеличилось в 2,5 раза.

Начало сентября – конец декабря 2019.

На третьем этапе продвижения планируется внедрение раздела «гастрономический путеводитель по местам сибирской кухни» в проект «Карта гостя».

Туристско-информационный центр Красноярского края будет презентовать второй выпуск проекта «Карта гостя» на всевозможных туристских мероприятиях и выставках. Так же, ТИЦ Красноярского края планирует сотрудничество с такими медиа-платформами, как «ТВК», «Енисей регион» и «Афонтово». Предусмотрены публикации на сайте «Город-Прима» и на таких отраслевых порталах, как «Сибирский туристический портал», электронная версия журнала «Отдых в России». Планируется дальнейшее продвижение маршрута через группы сообществ в социальных сетях.

По окончании второго этапа, мы планируем охватить и проинформировать о нашем путеводителе до 50 тысяч человек.

Таким образом, в заключительной главе, нами были описаны этапы продвижения «гастрономического путеводителя по местам сибирской кухни». Продвижение проходило в два периода, первый – в момент проведения XXIX Всемирной зимней универсиады 2019, а второй – после её окончания. На момент второго этапа продвижения, т.е на сегодняшний день, нами уже было охвачено около 8500 человек. Такого большого количества мы добились за счёт таргетированной рекламы в социальных сетях и за счёт активной работы ТИЦ, ТИЦ Красноярского края и ТИЦ Универсиады. Так же, популярностью пользовался аудиогид, опубликованный на базе сервиса izi.TRAVEL. К моменту окончания третьего этапа, мы планируем охватить до 50 тысяч человек, с помощью презентации проекта «карта гостя» на туристских выставках, проходимость которых от 10 до 50 тыс человек. И, с помощью сотрудничества с различными медиа-платформами.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Подводя итоги нашей работы, мы можем сказать о том, в связи с проведением такого значимого события, как XXIX Всемирная зимняя универсиада 2019, в Красноярске увеличился поток туристов, из-за чего, встала острая необходимость в предложении нового продукта, способного заинтересовать потребителя. Туризм, взаимосвязанный с ресторанным бизнесом, поддерживает местных производителей, продвигает идею важности высокого качества и экологической безопасности питания. Местная кухня способствует возникновению у туристов ощущения места, чувства дома, комфорта, и безопасности.

1. В процессе написания дипломной работы, мы раскрыли понятие гастрономического туризма и изучили его теоретические основы. Таким образом, выяснилось, что гастрономический туризм имеет несколько определений, но мы остановимся на следующем: – это поездка с целью ознакомления с национальной кухней страны, особенностями производства и приготовления продуктов и блюд, а также обучение и повышение уровня профессиональных знаний. Так же, были выделены виды и категории гастрономического туризма. Мы раскрыли такие понятия, как гастрономический турист и гастрономический путеводитель. Во второй части этой главы, нами было изучено развитие гастрономического туризма в России, а так же, были выявлены условия и факторы развития гастрономического туризма в городе Красноярске. Был описан ряд гастрономических мероприятий, проходящих в нашем городе и в России в целом;

2. При рассмотрении второй задачи, нами был разработан гастрономический путеводитель по местам сибирской кухни города Красноярска. Мы произвели обзор заведений с сибирской кухней в городе Красноярске, и составили список заведений общественного питания для гастрономического путеводителя. Так же, нами было дано описание проекта

«Карта гостя Красноярского края» и был разработан раздел «путеводитель по местам сибирской кухни» для внедрения в этот проект. В последнем подпункте этой главы, мы описали работу сервиса «izi.TRAVEL» и, предоставили текст для аудиогuida «путеводитель по местам сибирской кухни»;

3. В конечном итоге, в заключительной главе, нами было реализовано продвижение гастрономического путеводителя по местам сибирской кухни города Красноярска в социальных сетях и сети Интернет. Были описаны этапы продвижения «гастрономического путеводителя по местам сибирской кухни». Продвижение проходило в два периода, первый – в момент проведения XXIX Всемирной зимней универсиады 2019, а второй – после её окончания. На момент окончания первого этапа продвижения, нами было охвачено около 10 тысяч человек. На момент второго, т.е на сегодняшний день, – к этому числу прибавилось ещё около 4,5 тысяч. Такого большого количества мы добились за счёт таргетированной рекламы в социальных сетях и за счёт активной работы ТИЦ, ТИЦ Красноярского края и ТИЦ Универсиады. Так же, популярностью пользовался аудиогид, опубликованный на базе сервиса izi.TRAVEL. К моменту окончания третьего этапа, мы планируем охватить до 50 тысяч человек, с помощью презентации проекта «карта гостя» на туристских выставках, проходимость которых от 10 до 50 тыс человек. И, с помощью сотрудничества с различными медиа-платформами.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Об основах туристской деятельности в Российской Федерации [Электронный ресурс] : федер. закон Российской Федерации от 24.11.1996 №132-ФЗ (ред. от 03.05.2012) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>.
2. Кляп, М. П. Шандор Ф.Ф. Современные разновидности туризма: Научн. Пособие / М. П. Кляпп. – М.: 2011. – 334 с.
3. Басюк, Д. И. Социально-экономические условия развития винного туризма в Украине / Д. И. Басюк // Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства : материалы Междунар. науч.-практ. конф. – 2013. – С. 417–421.
4. Линькова, А. А., Максименко, А. Г. Актуальность включения гастрономических туров в программу туристских путешествий / А. А. Линькова., А. Г. Максименко // Курортно-рекреационный комплекс в системе регионального развития: инновационные подходы. Краснодар: Кубанский государственный университет. – 2014. – №1. – С. 187–190.
5. Зданович, Л. И., Кулинарный словарь / Л. И. Зданович. – Москва: Вече, 2001. – 400 с.
6. Официальный сайт гастрономического туризма в России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gastrotur.ru>
7. Беккерман, С. В отпуск на кухню / С. Беккерман.. – М: Огонёк, 2007. – 38 с.
8. Миронова, М. Еда без границ: правила вкусных путешествий / М. Миронова. – М.: Альпина Паблишер, 2017. – 221 с.
9. Железова, О. Р. Этнический гастрономический туризм, его роль в сохранении национальной культуры и самобытности народов / О. Р. Железова // Молодой ученый. – 2013. – № 5. – С. 855-858.

10. Аганина, А.А. Гастрономический туризм как перспективное направление развития туристской деятельности в Санкт – Петербурге: автореф. дис. ... д-ра. пед. наук / А. А. Аганина. – Саратов, 2016. – 13 с.
11. Александрова, А. Ю. Международный туризм: учебник для вузов / А. Ю. Александровна. – М.: Норма, 2008. – 450 с.
12. Shenoy, S. S. Food tourism and the culinary tourist. A thesis presented to the Graduate School of Clemson University / S. S. Shenoy. – 2005. – 210 p.
13. Александрова, А. Ю. Международный туризм: пособие для вузов / А.Ю. Александрова. – М.: Аспект Пресс, 2001. – 464 с.
14. Руцинская, И. И. Путеводитель как инструмент конструирования региональных достопримечательностей (вторая половина XIX – начало XX в.) / И. И. Руцинская // Вестник Московского университета. Лингвистика и межкультурная коммуникация. – 2011. – №1. – С. 74 – 93.
15. Смаль, И. В. География туризма и рекреация: Словарь – справочник / И. В. Смаль. – М.: Учебная книга – Богдан, 2010. – 208с.
16. Кущева, Н. Б., Бедяева Т.В. Гастрономический туризм как перспективный вид развития регионов России / Н. Б. Кущева., Т.В. Бедяева // Современные исследования социальных проблем,. – 2014. – №12. – С. 207-217.
17. Сильчева, Л. В., Балынин К.А. Гастрономическая идентичность региона. Сущность и практическое значение / Л.В. Сильчева., К.А. Балынин // Электронный сборник статей по материалам XXXII Междунар. науч. – практ. конф. "Естественные и математические науки в современном мире". – 2015. – №3. – С.86–93.
18. Абрамкина, Т. Н. Гастрономическая составляющая регионального турпродукта / Т. Н. Абрамкина // Материалы II Международной студенческой научно практической конференции «Туризм как фактор социально экономического развития территорий». – 2012. – №6. – С. 43.

19. Титюнник, А. И., Новоженев, Ю.М. Советская национальная и зарубежная кухня / А. И. Титюнник., Ю. М. Новоженев. – М.: Высш. шк., 1977. – С. 47–57.
20. Драчева, Е. Л., Христов, Т. Т. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы / Е.Л. Драчева., Т.Т. Христов // Журнал Российские регионы: взгляд в будущее. – 2015. – №3. – С. 36–50.
21. Шерешева, М.Ю. Событийный туризм и нематериальное культурное наследие (на примере Владимирской области) / М. Ю. Шерешева // Современные проблемы сервиса и туризма. – 2016. – №3. – С. 41–48.
22. Щегольков, Ю.Ю., Пронина, А., Метелкина, П. Последний шанс ... или может ли туризм спасти малые исторические города России? / Ю. Ю. Щегольков., А. Пронина., П. Метелкина // Современные проблемы сервиса и туризма. – 2017. – №2. – С.125–130.
23. Морозов, М. А. Экономика туризма / М. А. Морозов // М.: Фед. агентство по туризму, 2014. – 320 с.
24. Федеральная служба государственной статистики [Электронный ресурс]: официальный сайт. – Режим доступа: <http://www.gks.ru>.
25. Красноярск стал вторым в России по количеству ресторанов на человека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://ngs24.ru/news/1667668/view/>
26. Бондаренко, Г.А. Гостиничное и ресторанное хозяйство / Г.А. Бондаренко. – М.: БГЭ, 2009. – 236 с.
27. Борисова, Ю.Н., Гаранин, Н.И. Менеджмент гостиничного и ресторанного обслуживания / Ю.Н. Борисова., Н.И. Гаранин. – М.: Альбатрос, 2007. – 167с.
28. Браймер, Р.А. Основы управления в индустрии гостеприимства / Р.А. Браймер. – М.: Аспект Пресс, 2005. – 294 с.
29. Васюкова, А.Т., Пивоваров, В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании / А.

Т. Васюкова., В.И. Пивоваров. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2006. – 296 с.

30. Волкова, И. Ресторанный бизнес в России: С чего начать и как преуспеть / И. Волкова, Я. Миропольский, Г. Мумрикова. – М.: Флинта, 2006. – 184 с.

31. Воскресенский, В. Ю. Международный туризм / В. Ю. Воскресенский. – М.: Юнити-Дана, 2008. – 462 с.

32. Демиденко, Ю. Рестораны, трактиры, чайные. Из истории общественного питания в Петербурге. XVIII - начало XX в. / Ю. Демиденко. – М.: Центрполиграф Серия: Все о Санкт-Петербурге, 2011. – 288 с.

33. Динни, К. Брендинг территорий. Лучшие мировые практики / К. Динни. – М.: Манн, Иванов и Фербер, 2013. – 113 с.

34. Долженко, Г.П. Основы туризма / Г.П. Долженко. – М.: Ростов-на-Дону, 2009. – 272 с.

35. Ефимов, С. Л. Ресторанный бизнес в России: технология успеха / С. Л. Ефимов, Л. С. Кучер. – М.: Росконсульт, 2007. – 512 с.

36. Зорин, И. В. Туризм как вид деятельности / И. В. Зорин, Т. П. Каверзина, В. А. Квартальнов. – М.: Финансы и статистика, 2005. – 288 с.

37. Кабушкин, Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов: учебник / Н. И. Кабушкин, Г.А. Бандаренко. – М.: Новое знание, 2012. – 263 с.

38. Лайко, М. Ю. Мировая индустрия гостеприимства / М. Ю. Лайко, Д. А. Штыхно. – М.: Российская экономическая академия, 2006. – 216 с.

39. Летенкова, Н. Все рестораны Петербурга / Н. Летенкова. – М.: Ресто – СПб, 2011. – 288 с.

40. Макаренко, С. Н. История туризма / С. Н. Макаренко, А.Э. Саак. – Таганрог: Издательство ТРТУ, 2013. – 94 с.

41. Папирян, Г. А. Менеджмент в индустрии гостеприимства (отели и рестораны) / Г. А. Папирян. – М.: Экономика, 2010. – 207 с.

42. Чудновский, А. Д. Управление индустрией туризма / А. Д. Чудновский. – М.: КНОРУС, 2005. – 448 с.

43. Буценко, Е. Д. Гастрономический туризм как популярное направление в туризме / Е. Д. Буценко // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2015. – Т. 33. – С. 56 – 60.

44. Горячева, Т. К. Восточно-Сибирского института туризма с районными администрациями по развитию туризма / Т. К. Горячева // Сборник докладов и тезисов сообщений международной научно – учебно – практической конференции «Возможности развития туризма Сибирского региона и сопредельных территорий». – Томск, 2011. – 180 с.

45. Квартальнов, В. А. Менеджмент туризма / В. А. Квартальнов. – М.: Финансы и статистика, 2002. – 20 с.

46. Папирян, Г. А. Международные экономические отношения / Г. А. Папирян. – М.: Финансы и статистика, 2002. – 209 с.

47. Васько, А. Перспективы развития туризма на территории южной агломерации Красноярского края / А. Васько. – СПб.: Центр стратегических разработок Северо - Запад, 2017. – 20 с.


48. Аудиогид [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://ru.wikipedia.org>

49. Кусков, А.С. Основы туризма: учебник для студентов и слушателей вузов, обучающихся по экономическим специальностям / А. С. Кусков, Ю. А. Джаладян. – М.: КНОРУС, 2016. – 396 с.

50. Как изменился общепит [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://blog.2gis.ru/kak-izmenilsya-obshchepit>

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт физической культуры, спорта и туризма
Кафедра теоретических основ и менеджмента физической культуры и туризма

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
 В.М. Гелецкий

« 02 » мая 2019г.

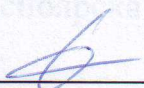
БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

43.03.02 Туризм

43.03.02.01 Технология и организация туроператорских и турагентских услуг

**РАЗРАБОТКА И ПРОДВИЖЕНИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО
ПУТЕВОДИТЕЛЯ ПО МЕСТАМ СИБИРСКОЙ КУХНИ ГОРОДА
КРАСНОЯРСКА**

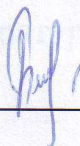
Научный руководитель



доцент

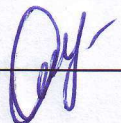
А. С. Кочанова

Выпускник



К. И. Белозерская

Нормоконтролер



К.В. Орел

Красноярск 2019