

Министерство науки и высшего образования РФ
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
_____ Н.В. Соболева
« _____ » _____ 2022 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

43.03.02. Туризм

43.03.02.01 Технология и организация туроператорских и турагентских услуг

РАЗРАБОТКА ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ЭКСКУРСИИ В Г. КРАСНОЯРСКЕ

Руководитель	_____	к.п.н., доцент	Н.В.Соболева
Выпускник	_____		А.Д.Масюк
Нормоконтролер	_____		Е.А. Рябченко

Красноярск 2022

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка гастрономической экскурсии в г. Красноярске» содержит 62 страниц текстового документа, 50 использованных источников, 18 рисунков, 7 таблиц.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ, ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЭКСКУРСИЯ, ГАСТРОТУРЫ, СИБИРСКАЯ КУХНЯ.

Объектом исследования в работе является гастрономический туризм.

Предметом исследования - проектирование гастрономической экскурсии.

Цель исследования - разработка гастрономической экскурсии в городе Красноярск.

В результате выполнения работы, мы рассмотрели гастрономический туризм как отдельный направление, узнали историю развития данного вида туризма, проанализировали ресурсы в г. Красноярск для развития гастрономического туризма, рассмотрели концепцию сибирской кухни и провели социальный опрос среди потенциальных гастротуристов.

В итоге была разработаны гастрономические экскурсии в г. Красноярск, проведены расчеты для групп из 4 и 6 человек. Данные экскурсии отличаются не только по стоимости, но и по программам. В первой экскурсии представлены только дегустации и экскурсия по пивоваренному заводу Craft University Brewery. В более дорогой экскурсии представлены дегустации и мастер-класс в кулинарной студии «Рататуй», также изменен дегустационный сет в ресторане «Tunguska».

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1. Общая характеристика гастрономического туризма.....	6
1.1 История развития гастрономического туризма в мире и России	6
1.2 Особенности организации гастрономического туризма.....	9
1.3 Особенности проектирования экскурсии.....	14
2. Анализ перспектив развития гастрономического туризма в г. Красноярске	19
2.1 Гастрономические ресурсы г. Красноярска.....	19
2.2 Тенденции и перспективы развития гастрономического туризма в г. Красноярске	29
2.3. Определение востребованности в создании гастрономической экскурсии.	31
3. Разработка гастрономической экскурсии в г Красноярске.....	38
3.1. Программа гастрономической экскурсии в г. Красноярске.....	38
3.2 Расчет стоимости гастрономической экскурсии.....	42
Заключени.....	44
Список используемых источников.....	46
Приложение А-В.....	53-62

ВВЕДЕНИЕ

Туризм является неотъемлемой частью человеческой жизни. Благодаря ему человек может восстановить как моральное, так и физическое здоровье. Также туризм является одной из самых развивающихся отраслей. Каждый год появляются новые направления. Одним из таких направлений является гастрономический туризм (гастротуризм), который мы будем рассматривать в работе.

Гастрономия стала незаменимым элементом для знакомства с культурой и образом жизни во время путешествий. Данный вид туризма воплощает в себе все традиционные ценности, связанные с новыми тенденциями в туризме: уважение к культуре и традициям, здоровый образ жизни, аутентичность, устойчивость, опыт. Эта ведущая роль гастрономии при выборе туристического направления привела к росту гастрономического предложения, основанного на высококачественных местных продуктах, и появлению отдельного рынка для продовольственного туризма [7].

На данный момент гастрономический туризм - одно из популярных направлений в Европе и активно развивающееся направление в России. Развитие сферы гастрономического туризма привело к созданию специальных фирм, которые организуют туры для знакомства с зарубежными национальными кухнями.

Объектом исследования является гастрономический туризм.

Предметом исследования - проектирование гастрономической экскурсии.

Цель исследования - разработка гастрономической экскурсии в городе Красноярск.

Для реализации поставленной цели были определены следующие задачи:

1. Рассмотреть историю развития гастрономического туризма, особенности организации гастрономического туризма.

2. Выявить ресурсную составляющую и сравнить гастрономические предложения в городе Красноярск.

3. Провести анкетирование среди потенциальных гастротуристов.
4. Основываясь на полученных данных спроектировать гастрономические экскурсии.

Методы исследования:

1. Анализ научной литературы по изучаемой теме.
2. Обобщение и синтез полученной информации.
3. Сравнительный анализ туристских предложений.
4. Проведение социального опроса.
5. Метод обобщения и интерпретации полученных результатов.

Структура работы:

Работа состоит из введения, трех глав, заключения, списка использованных источников и приложения.

1 Общая характеристика гастрономического туризма

1.1 История развития гастрономического туризма в мире и России

Согласно Всемирной организации гастрономического туризма, гастрономический туризм – это поездка с целью ознакомления с кухней дестинации, особенностями производства и приготовления продуктов и блюд, посещения гастрономических фестивалей, выставок, ярмарок и праздников, единственных в своем роде ресторанов и небольших местных заведений, а также обучения и повышения уровня профессиональных знаний и навыков в области гастрономии, кулинарии и ресторанного искусства. Данный термин появился в 2012 году [12].

Гастрономия появилась как незаменимый элемент для знакомства с культурой и образом жизни места назначения и поэтому воплощает в себе все традиционные ценности, связанные с новыми тенденциями в туризме: уважение к культуре и традициям, здоровый образ жизни, аутентичность, устойчивость, опыт и многое другое. Эта ведущая роль гастрономии при выборе туристического направления привела к росту гастрономического предложения, основанного на высококачественных местных продуктах.

Гастрономический туризм берет свое начало еще со времен первых исследователей земель, ведь во время их путешествий, торговцы и купцы пробовали кухню других народов и привозили их на свои земли. Но официально направление гастрономического туризма появилось только в конце двадцатого века [40].

Понятие впервые было введено в обиход в 1998 г. доцентом кафедры народной культуры университета Bowling Green, Люси Лонг (штат Огайо, США) для выражения идеи о том, что люди познают другие культуры через местную пищу. Это и стало отправной точкой для рассмотрения гастрономического туризма как специального вида туризма. В 2001 г. президент Международной Ассоциации Кулинарного Туризма (ИСТА) Эрик Вольф презентовал документ о

кулинарном туризме своей организации. Этот документ в последующем стал книгой, в которой зафиксирован растущий интерес к кулинарному и винному туризму.

В 2003 году им была основана Международная ассоциация гастрономического туризма (The International Culinary Tourism Association). Она предоставляет широкий спектр преимуществ для своих членов, таких как: обучение, развитие и продвижение. Миссия организации гласит: «Помогать людям, обществу и предприятиям развиваться путем налаживания взаимовыгодных отношений, основанных на всеобщем интересе к еде и напиткам». Манифест Международной ассоциации кулинарного туризма отражает способность человека познавать культуру страны через ее национальную кухню: «Еда – это квинтэссенция нации, ее характера и истории» [31].

В 2006 году был создан Международный институт кулинарного туризма, курирующий образовательные и учебные компоненты программ Международной ассоциации гастрономического туризма. Повсеместное развитие кулинарного туризма привело к образованию турфирм, специализирующихся на международном гастрономическом туризме, примерами могут служить такие компании как: «Gourmeton Tour» (США), «The International kitchen» (Великобритания), «Gourmet Getaways» (Италия)

В 2007 г. британское объединение туроператоров проводило исследование, которое показало, что 80% туристов во время путешествия пробуют местные напитки и блюда. Многие из них готовы отказаться от обыкновенного питания, включенного в турпакеты в пользу национальной региональной кухни [40].

В настоящее время гастрономический туризм является мировым трендом. Это эффективный инструмент, а в некоторых случаях и механизм продвижения стран на туристическом рынке. В 2015 году Всемирная туристская организация (ЮНВТО) выделила гастрономический туризм в отдельный сектор [40].

В 2019 году TripAdvisor выделил 10 самых лучших мировых гастротуров.

Таблица 1 – Мировые гастротуры по мнению TripAdvisor [38].

Тип	Особенность тура
Xi'an Evening Food Tour, Китай	Участники тура передвигаются на велорикше. В программе предусмотрено 5 локаций, в которых туристы знакомятся с культурой страны и её национальной кухней (блюда готовятся при туристах, где раскрываются секреты готовки), заканчивается программа в местной пивоварне.
Beijing Hutong Food and Beer Tour, Китай	Тур проходит в Пекине, туристы также передвигаются на велорикше. В программе туристы посетят 5 локаций в которых они смогут познакомиться с жителями, узнать рецепты старинных блюд и попробовать их, плюс бонус – неограниченное кол-во пива.
Small-Group Hanoi Street Food Tour with a Real Foodie, Вьетнам	Туристы встречаются с гидом в центре Ханоя. Передвигаются туристы пешком, во время маршрута предлагается попробовать до 10 блюд: рисовый суп с лапшой и говядиной, блинчики на пару, или же улитки, приготовленные разными способами. Гид рассказывает об истории каждого блюда и секретах его приготовления.
Chinatown and Little Italy Food Fest, США	Туристы посетят Маленькую Италию и Чайнатаун. В программе гид рассказывает о традиция и особенности кухни, организована дегустация канноли, дим-самов, чаепитие с традиционной китайской выпечкой и дегустации национальных блюд в семейных закусочных и ресторанах.
Downtown Puerto Vallarta Food Tour, Мексика	Туристу предлагается обзорная экскурсия по городу Пуэрто-Вальярта, 9 дегустаций (в них входит дегустации энчиладас, тако, севиче и местные сладости).
Amsterdam Jordaan District Food Walking Tour, Голландия	Туристы посетят 8 закусочных, где могут не только продегустировать национальные блюда (биттербаллен, сыр Гуада, маринованная сельдь, яблочный пирог с изюмом и т.д.), но и познакомиться с хозяевами заведений.
Old San Juan Food Tour, Пуэрто-Рико	В программе тура представлено 5 дегустаций и мастер-класс по приготовлению мофонго.
Madrid Tapas Night Walking Tour, Испания	Туристы посетят 4 популярных бара и продегустируют различные тапас, обзорная экскурсия по Мадриду.
A Taste of South Beach Food Tour, США	Полное погружение в историю и культуру штата Флориды. Посещение 5-ти ресторанов и кафе, знакомство с новой американской кухней (юка-фри с соусом сальса, тамале, эмпанадас, жареные плантаны и т.д.)

Окончание таблицы 1

Taste of Testaccio Food Tour, Италия	В программе представлено 9 дегустаций традиционных блюд, проводится мастер-класс по приготовлению классической моцареллы, брускетт. В конце тура выдаётся путеводитель по лучшим заведениям города [4].
--------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Данные туры достаточно насыщены программой, их особенностью можно считать то, что они не занимают несколько дней. В среднем данные туры длятся от 3 до 5 часов. Благодаря этому туры более привлекательны и охватывают аудиторию не только туристов, но и местных жителей. В основном в турах представлены семейные закусовые, в которых туристы смогут продегустировать национальные блюда и узнать секреты их приготовления.

1.2 Особенности организации гастрономического туризма

Гастрономический туризм подразумевает не только дегустацию национальных блюд, но и полноценное знакомство с технологией приготовления. Некоторыми профессиональными участниками гастрономического рынка приобретение гастрономического тура рассматривается как возможность повысить свою квалификацию и пройти профессиональное обучение [30].

На законодательном уровне нет понятия гастрономической экскурсии, как и гастрономического туризма. Но в статье «Гастрономические экскурсии как новое направление развития регионального туризма» автор статьи И. В. Кедрова (Ростов-на-Дону., 2018. С.32) предлагает определение и классификацию гастрономических экскурсий: «Гастрономическая экскурсия — это возможность попробовать на вкус новый город или местность, принять участие в дегустации, мастер-классе по приготовлению того или иного блюда, узнать кулинарные привычки и традиции того или иного общества, во главу угла которых поставлены вкусовые впечатления» [33].

Таблица 2 - Классификационные характеристики гастрономической экскурсии [33].

Классификационный признак	Название
Место проведения	а) сельские и городские; б) посещение фабрик и цехов по производству питания с дегустацией; в) посещение базаров и рынков; г) посещение музеев с интерактивной программой.
По численности туристов в группе	а) индивидуальные; б) групповые.
По континенту	а) гастрономические туристы; б) гурманы; в) работники в области питания; г) представители туристических агентств; д) домохозяйки, увлекающиеся кулинарией; е) дети.
Продолжительность	от нескольких часов до 24 часов или уикенда.
По составу услуг	а) кулинарные мастер-классы, лекции, конкурсы; б) дегустации; в) знакомства со знаковыми персонами в сфере гастрономии; г) поездки на сыроварни, винодельни и на другие производства местных специалитетов; д) гастрошоппинг.
Сезонность	а) географический (регион) б) продолжительность; в) время года; г) гастрономические события; д) поездка, приуроченная к какому-либо празднику или торжеству, например, к рождественским гуляниям.

Окончание таблицы 2

Виды	<p>а) знакомство с историей, традициями и особенностями проведения застолья;</p> <p>б) ресторанный фестиваль;</p> <p>в) экскурсия на агроферму с дегустацией деревенского обеда;</p> <p>г) посещение мясной фермы;</p> <p>д) дегустация сытного фермерского обеда, приготовленного на костре, с обязательным чаем из самовара на углях и мастер-классом;</p> <p>е) десертные гастрономические экскурсии;</p> <p>ж) на комбинаты шампанских вин;</p> <p>з) производство хлеба и выпечки;</p> <p>и) знакомство с феноменом кухни на улицах, где представлены история, традиции и особенности застолья от истоков и до наших дней;</p> <p>к) необычный обед в гостеприимной местной семье;</p> <p>л) день какого-либо одного национального блюда;</p> <p>м) посещение специализированных экоферм или хозяйств.</p>
------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

В рамках таких туров большую актуальность набирают различного рода мастер-классы, экскурсионная практика и так далее. По статистике для 40% туристов основным запросом является знакомство с национальной кухней. Они тратят более 30% своего бюджета на гастрономические удовольствия [31].



Рисунок 1 - Функции гастрономического туризма.

В рамках комплексных программ и гастрономических туров решается сразу несколько задач. Во-первых, организуется дегустация напитков и блюд для познания культурных особенностей региона через еду. Во-вторых, происходит

получение специальных знаний по технологиям приготовления конкретных блюд национальной и региональной кухни, что позволяет перенять опыт и зарубежные культурные ценности. Гастрономический туризм может быть частью комплексного тура или же обладать некоторыми признаками других видов туризма, по которым можно провести классификацию:

- сельский («зеленый») гастрономический туризм;
- деловой (городской) гастрономический туризм;
- событийный (фестивальный) гастрономический туризм;
- культурно-познавательный гастрономический туризм [30].

Если рассматривать целевую аудиторию данного вида туризма, то она зависит от программы. Стандартные гастрономические туры пользуются популярностью у обычных туристов в качестве альтернативы традиционному виду отдыха, который уже надоел. Также гастрономические туры ориентированы и на туристов-гурманов, которые рассматриваются в качестве ценителей изысканных напитков и традиционной кухни. Участниками гасотуров нередко становятся туристы с профессиональными знаниями в области кулинарии и искусства по приготовлению напитков. Так, повара, дегустаторы и другие специалисты могут использовать возможности такого тура для обретения новых профессиональных навыков [31].

Гастрономический туризм нельзя отнести к массовому, так как этот вид туризма относительно молодой и неразвитый, поэтому большая часть поездок представлена в формате именно индивидуальных туров. Индивидуальные туры предоставляют туристу больше независимости и самостоятельности, однако их себестоимость дороже, т.к. внутримаршрутный транспорт, услуги гида и некоторые другие турист оплачивает полностью, в отличие от групповых туров, где эта цена раскладывается на всех членов группы.

Разработка туристского маршрута гастрономического тура является основным элементом технологии туристского обслуживания. Прежде, чем приступать к проектированию маршрута гастрономического тура, необходимо провести исследование туристских ресурсов, в особенности историко-

культурных, по предполагаемой трассе маршрута, изучить предприятия питания, на базе которых будут проходить основные мероприятия тура [31].

При организации гастрономических туров туристам организуют посещение различных культурно-исторических мест, природных достопримечательностей, организуют поездки в бутики и шоп центры. В целом инфраструктура туризма, которая включает в себя предприятия гостеприимства, питания, развлечения, транспортную сеть должна быть хорошо развита. Даже при организации гастрономического тура в сельской местности необходимо предусмотреть различные возможности проживания туристов. Кроме общеизвестных и необходимых для организации туров туристских ресурсов при проектировании гастрономических туров необходимо, чтобы также были в наличии и следующие ресурсы:

- хорошо развитая сфера гастрономии;
- энергичное гастрономическое сообщество с традиционными ресторанами и поварами;
- местные ингредиенты, используемые в традиционной кухне;
- местное ноу-хау в кулинарии;
- традиционные продовольственные рынки и пищевая промышленность;
- гастрономические фестивали, награды, конкурсы;
- уважение к окружающей среде;
- продвижение гастрономии в образовательные учреждения.

Вместе с тем в гастрономии данной дестинации не должно быть пресных и анонимных продуктов - они должны обладать индивидуальностью, иначе туристы просто не приедут. Таким образом, очень важно определить традиционные и природные ресурсы, которые будут превращены в туристские продукты и смогут быть использованы при разработке гастрономических туров. Они также могут ассоциироваться с тем или иным регионом [27].

К особенностям организации гастрономического тура следует отнести мероприятия, входящие в программу тура. Они могут быть следующие:

- Кулинарные мастер-классы, конкурсы, лекции.

- Гастрошоппинг.
- Дегустации.
- Встречи известными персонами в этой сфере.
- Посещение местных специалитетов (винодельни, пивоварни, сыроварни, виноградники и т. д.).

При формировании индивидуального гастрономического тура проводится огромная по объему работа с клиентом. Изменение места пребывания и рациона, а национальная кухня многих стран отличается не только экзотичностью, но и разным, в некоторых случаях кардинальным колебанием в составе блюд и продуктов жиров, белков, углеводов и микроэлементов, могут серьезно повлиять на здоровье туриста [29].

Для безопасности туриста турагенту нужно выяснить наличие заболеваний, аллергий, непереносимости и прочих медицинских противопоказаний.

Ко всему этому нужно проинформировать клиента об особенностях блюд, напитков и продуктов, а также возможных последствиях их употребления [29].

1.3 Особенности проектирования экскурсии

Разработка экскурсии имеет немало составляющих, важно грамотно спроектировать экскурсию, которая будет отвечать всем запросам экскурсантам и привлекать туристов.

При составлении маршрута экскурсии нужно в логической последовательности расставлять смотровые объекты, площадки для расположения группы. Одна из задач маршрута - способствовать наиболее полному раскрытию темы.

На данный момент существует три варианта составления маршрута экскурсии: хронологический, тематический и тематико-хронологический. Хронологические экскурсии посвящены выдающимся деятелям, тематические

маршруты основаны на тематике города или региона, маршруты обзорных экскурсий спроектированы тематико-хронологически.

Разработка маршрута – является основным этапом в проектировании экскурсии. Это многоступенчатая процедура, требующая достаточно высокой квалификации специалиста [17].

Экскурсионные объекты могут использоваться как основные, так и дополнительные. Основные объекты проходят более глубокий анализ и на них раскрывается подтема экскурсии, дополнительные объекты – объекты, которые учувствуют в переходах экскурсантов и не занимают главенствующего положения.

Также, при проектировании экскурсии стоит разработать несколько маршрутов, чтобы избежать неконтролирующие гидом случаи (пробки, дорожные работы и т.д.).

Также важной составляющей является портфель экскурсовода. Портфель экскурсовода представляет из себя наглядное пособие для проведения экскурсий. Данное пособие помогает составить полную картину для экскурсанта и лучше раскрыть подтему экскурсии. В портфель экскурсовода входят карты, фотографии, схемы, чертежи, образцы продукции[16].

Составление методической разработки является важным моментом при проектировании экскурсии. В ней указывается как лучше организовать показ объектов какую методику и технику ведения следует применить, чтобы экскурсия прошла эффективно. Методическая разработка излагает требования экскурсионной методики с учетом особенностей демонстрируемых объектов и содержания излагаемого материала. Она направляет экскурсовода и должна отвечать следующим требованиям: подсказать экскурсоводу пути для раскрытия темы; вооружить его наиболее эффективными методическими приемами показа и рассказа; содержать четкие рекомендации по вопросам организации экскурсии; учитывать интересы определенной группы экскурсантов (при наличии вариантов экскурсии); соединять показ и рассказ в единое целое.

Также для экскурсовода составляется индивидуальный текст. Данный текст экскурсовод составляет самостоятельно, опираясь на контрольный текст, который составляет творческая группа. Данные текста похожи по структуре, но индивидуальный текст более широкий, используются определенные обороты речи и могут дополняться различные факты, чтобы заинтересовать экскурсантов и лучше раскрыть подтему экскурсии. В индивидуальном тексте должно быть больше познавательного и меньше развлекательного, ведь экскурсия должна в первую очередь нести познавательный характер. Также текст не должен быть перегружен датами, текст должен быть понятен аудитории, на которую он рассчитан [16].

Также перед создателями экскурсии стоит задача связать содержание всех подтем в единое целое. В этом помогают логические переходы, которые рассматриваются как важная, но не имеющая самостоятельного значения, часть экскурсии. Хорошо составленные логические переходы придают экскурсии стройность, обеспечивают последовательность в изложении материала, являются гарантией того, что следующая подтема будет восприниматься с интересом.

При положительной оценке контрольного текста и методической разработки экскурсии, а также при наличии укомплектованного "портфеля экскурсовода" и карты-схемы маршрута назначается дата приема (сдачи) новой экскурсии. Сдача экскурсии поручается руководителю творческой группы. В приеме (сдаче) экскурсии принимают участие руководители экскурсионного учреждения, методические работники, члены творческой группы и методической секции, где готовилась экскурсия, а также руководители других секций.

Данная встреча несет деловой характер, в ней обсуждаются экскурсии, высказывают мнения и выявляют недочеты.

Если экскурсия отвечает все нормам, то издается указ об утверждении новой экскурсионной темы и списка экскурсоводов, которые будут её проводить [16].

В настоящее время на законодательном уровне в Российской Федерации туризм регулируется Федеральным законом от 24.11.1996 г. № 132-ФЗ. Об основах туристской деятельности в Российской Федерации (в редакции от 02.02.2021).

Настоящий Федеральный закон определяет принципы государственной политики, направленной на установление правовых основ единого туристского рынка в Российской Федерации, и регулирует отношения, возникающие при реализации права граждан Российской Федерации, иностранных граждан и лиц без гражданства на отдых, свободу передвижения и иных прав при совершении путешествий, а также определяет порядок рационального использования туристских ресурсов Российской Федерации [43].

При разработке гастрономической экскурсии мы опирались на следующие документы:

ГОСТ Р 54604-2011 Туристские услуги. Экскурсионные услуги. Общие требования [23];

ГОСТ Р 50681-2010 Туристские услуги. Проектирование туристских услуг [21];

ГОСТ Р 53522-2009 Туристские и экскурсионные услуги. Основные положения [22];

ГОСТ 50935-2017 Услуги общественного питания. Требования к персоналу [20];

ГОСТ Р 57807-2017 Туристские услуги. Требования к экскурсоводам (гидам) [25];

ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу [24];

ГОСТ 30389-2013 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Классификация и общие требования [18];

ГОСТ 32691-2014 Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания [19].

Изучая нормативно-правовую базу, можно сделать вывод, что сфера туризма регулируется большим сводом документов. На основе данных документов была разработана гастрономическая экскурсия в городе Красноярск.

2 Анализ перспектив развития гастрономического туризма в г. Красноярске

2.1 Гастрономические ресурсы г. Красноярска

Предложения от туроператоров в направлении гастрономического туризма активно растут, но в России такой вид туризма начинает набирать популярность. Для развития гастрономического туризма в стране, многие туристические агентства внедряют различные кулинарные туры в основные программы.

На территории страны ежегодно проводят множество различных ярмарок и фестивалей, связанных с кулинарными традициями народов, проживающих в государстве.

Спрос на гастрономические туры по России растет ежегодно на 17%, а доля гастротуристов составляет порядка 10% от всех клиентов, приобретающих экскурсионные туры по стране. Такие данные приводит Национальный туроператор АЛЕАН, проанализировав клиентские запросы за последние 3 года. По статистике, для 40% туристов основным запросом при выборе тура является знакомство с национальной кухней. Туристы тратят более 30% своего бюджета на гастрономические удовольствия.

Пандемия даже помогла туроператорам расширить предложение в этом сегменте.

По данным АЛЕАН, в ТОП-5 популярных с точки зрения гастрономии регионов у организованных туристов сейчас входят Краснодарский край (Краснодар, Анапа, Геленджик), Крым, Калининград, Ростов-на-Дону и Астрахань [13].

Самые востребованные у российских туристов гастро-активности – это винные и сырные дегустации, посещение фермерских хозяйств и рынков, ресторанов авторской кухни, мастер-классы по приготовлению различных региональных специалитетов.

В последнее время в России стала активно расширяться сеть ресторанов, специализирующихся на кухне коренных народов. Ярким примером может быть

развитие ресторанов в Краснодарском крае с такими кухнями, как: адыгейская, армянская и грузинская; в Астрахани - татарская и казахская; в Центральной России - рестораны с русской кухней, особенно в Кинешме Ивановской области.

На данный момент в России большим спросом пользуются туры выходного дня, на которые не нужно тратить много времени на организацию мероприятий по посещению мест, где можно употребить разные блюда и напитки, а также различные гастрономические продукты. В данные туры включено посещение ресторанов, музеев, которые посвящены продуктам пищевой промышленности или сельского хозяйства, а также фермы и прочие места национально-культурной значимости [13].

К гастрономическому туризму также относятся и гастрономические фестивали. Гастрономические фестивали более массовые, но несмотря на это, они также погружают туристов в национальную кухню и ее особенности.

Самым первым гастрономический фестиваль сибирской кухни «Сибирский парадный обед» прошел в Красноярске 2017 году. На данном фестивале были презентованы блюда из сибирской кухни и каждый час проводились мастер-классы по приготовлению блюд, также была представлена фермерская и сувенирная продукция [48].

Фестиваль «Летняя кухня» проходил в Красноярске с 2014 по 2019 год. На данный момент из-за коронавирусных ограничений проводить массовые мероприятия нельзя. На данном фестивале можно было попробовать блюда разной кухни, послушать живую музыку и лекции, было много интерактивных локаций, что делало это мероприятие более массовым [36].

Во время пандемии их деятельность была приостановлена, но в августе 2021 года прошел первый сибирский фестиваль «ТАЙГАСТРО», посвященный Сибирской кухни. Фестиваль прошел в крупных Сибирских городах: Красноярск, Екатеринбург, Иркутск, Кемерово, Якутск, Новосибирск, Тюмень, Томск, Тобольск. Главной особенностью этого фестиваля является блюда исключительно из ингредиентов выращенные в Сибири. В Красноярске в этом фестивале учувствовала 14 ресторанов («Хозяин тайги», «Чешуя», «Булгаков»,

«Залечь на дно в Брюгге», «Залечь на дно в Гамбурге», 0.75 Please, Fresco, Bangkok, Bistrot de Luxe Home, Trattoria Formaggi, Rasputin, TUNGUSKA, Kiko ramen izakaya bar, ВОНО) [46].

Данный фестиваль «сделал шаг» для создания бренда Сибирской кухни и открыл для туриста новые возможности, также фестиваль стал лидером в номинации «PR-кампания года» на IV форуме лидеров фуд-индустрии за гастрономическое и туристическое продвижение региона. Как сообщают организаторы, в 2022 году фестиваль также пройдет и число участников увеличится [9].

Если рассматривать Красноярск на гастрономической карте (приложение А.), то можно увидеть, что в Красноярске туристам предлагают «медовую компанию» (мед из черемухи и шишек смолкой (живицей) и сбитнем на основе таежных трав и меда), кондитерско-макаронная фабрика «Краскон» (является брендом Красноярска), «Таежная пира» (предоставляют свежие сибирские дикоросы: папоротник, грибы и ягоды), компания «ДиХлеб» (выпекает йодовый хлеб на основе смеси обычной муки и кедрового жмыха) [28].

На сайте Енисейская Сибирь представлен гид по заведениям г Красноярска, где турист может позавтракать, пообедать и поужинать. Представленные заведения разной ценовой категории от пекарни «Хдебница» до ресторана «Rasputin» [28].

В последнее время можно заметить, как активно начали продвигать бренд «сибирской кухни» для привлечения туристского потока. В Красноярске все больше и больше появляются заведений специализирующийся на сибирской кухне. В меню входят не только традиционные блюда, но и гастрономические новшества в сочетании не сочетаемого и это привлекает туристов и самих красноярцев.

Также нельзя не отметить гастрономические фестивали. Самое важное, что инициаторами являются не только госструктуры, но и сами рестораны, в пример можно привести гастрономический фестиваль «ТАЙГАСТРО», организатором которого является ресторан Тунгуска и «Летнюю кухню», организаторами

которой был Город прима (фестиваль проходил до 2019 года, из-за пандемии и запрета на массовые мероприятия деятельность приостановлена).

На данный момент в Красноярске представлено несколько гастрономических туров:

Таблица 3 - Гастрономические туры в г. Красноярске [8], [11]

	«Вкус Енисейской Сибири»	«Дары Енисейской Сибири»
Название туроператора	Саянское кольцо	Sibwaytour
Продолжительность тура	5 дней/4 ночи	3 дня/2 ночи
Маршрут	г. Красноярск – с. Бараново – с. Сухобузимо – турбаза «Заимка Рыбная» - остров Караульный – г. Енисейск – г. Красноярск.	г. Красноярск – с. Сухобузимо – г. Енисейск – г. Красноярск.
Программа тура	<ul style="list-style-type: none"> - Обзорная экскурсия по достопримечательностям города (часовня Параскевы Пятницы, фанпарк «Бобровый лог», смотровая площадка «Царь-рыба», Красноярская ГЭС); - Посещение сёл Бараново и Сухобузимо (осмотр храма, знакомство с сибирскими казаками и обед); - Экскурсия на катере на остров Караульный; - Обзорная экскурсия по г. Енисейск (историческая часть города, посещение частных музеев); - Посещение ресторанов («Хозяин тайги», «Tunguska», «Заимка Рыбная», «Булгаков»). 	<ul style="list-style-type: none"> - Обзорная экскурсия по достопримечательностям города (часовня Параскевы Пятницы, набережная города, фанпарк «Бобровый лог», национальный парк «Столбы», Красноярская ГЭС, смотровая площадка Царь-Рыба); - Обзорная экскурсия по г. Енисейск (историческая часть города, за доп.плату посещение краеведческого музея);- Посещение ресторанов сибирской кухни («Маяк», «Гадаловъ», «Заимка Рыбная»).

Окончание таблицы 3

Стоимость тура	от 56000 рублей.	от 77200 рублей
Услуги входящие в тур	<ul style="list-style-type: none"> - Двухместное размещение в гостинице Ibis 3* (3 ночи + ранний заезд), на турбазе «Заимка Рыбная» (1 ночь) и в гостинице «Горница» 3* (1 ночь); -Трехразовое питание; - Услуги гида; -Транспортное обслуживание 	<ul style="list-style-type: none"> - Размещение в гостинице в Красноярске (не указано в какой), Енисейске «Горница» 3*; - Питание по программе; - Трансфер и экскурсионная программа в Красноярске, Енисейске [14].

Два тура – это очень мало для туристского потока и развития гастрономического туризма. По сути, у туриста особо нет выбора.

Если сравнивать программы тура, то они чем-то похожи, в туре не предусмотрены мастер-классы, посещение фабрик по производству продукции, в программах в основном представлены экскурсии по достопримечательностям Красноярска и пригорода города (село Сухобузимо, г. Енисейск).

Программа тура от Саянского кольца более насыщена, интересна и выгодна (если рассматривать в ценовой категории), единственный минус – сезонность тура (май-сентябрь) [11].

Sibwaytour представляет программу больше культурно-познавательную с элементами гастрономии (посещение ресторанов сибирской кухни), цена у тура достаточно завышена и неоправданная, тур круглогодичный. Хочу отметить, что у данного туроператора есть ошибки в названиях объектов показов туристской программы [8].

Помимо туров, в Красноярске представлены программы дегустаций от компаний:

- Воно Допо – данная компания проводит дегустации не только вина, но и пива, крепкого алкоголя, кофе и чая (от 780 руб. до 5000 руб.), также проводятся мастер-классы по приготовлению коктейлей, кофе, кулинарный мастер-класс,

ужин от шеф-повара и ужин с сомелье (от 750 руб. до 12900 руб.), представлены курсы начинающего сомелье (25000 руб.) [3];

- школа вина от Bellini group «Рататуй» - проводятся мастер-классы по приготовлению блюд разной кухни (3500 руб.), также школа проводит романтические вечера для двоих, представлена школа вина, где посетители могут 10 уроков и научиться выбирать лучший напиток для себя (стоимость курса 21900 руб.) [50];

- Nuvo wine – данная студия оказывает услуги: дегустаций вина и организацию мероприятия под «ключ» (5-11 чел./ 2000 руб.), проводит мастер-класс по сабражу (3000 руб.), создаёт винную карту и также предлагает винное сопровождение на мероприятия [5];

- Amovino – студия предлагает услуги организации тематический вечеринок и корпоративов, вводный дегустационный мастер-класс по вину (2000 руб/чел), эногастрономический ужин в ресторане (3100 рублей/чел) и базовый курс сомелье (22500 рублей/чел) [1];

- Eventador – Данная компания охватывает огромный спектр услуг, в том числе организовывает винные дегустации, винный квиз и винное казино (гостям предлагается расположиться у игрального стола и поучаствовать в увлекательном, ароматном, вкусном и азартном развлечении.) [26];

- Wine box – данная студия предлагает винные дегустации, дегустации рома и сыра, мастер-классы (как винные, так и сырные), тематические ужины, винное казино [10].

- Ресторан “История” при Сибирском Федеральном Университете проводит серии гастрономических ужинов. Фишка данных ужинов заключается в том, что меню разрабатывают приглашенные шеф-повара из разных уголков России. В данном ужине представлен сет из 5 блюд с винным сопровождением. Стоимость ужина на одного гостя 5300 рублей [35].

Винные дегустации не используются в программах тура, они представлены как отдельная услуга. Дегустации проводятся индивидуальные, парные и групповые с разной ценовой категорией.

В Красноярске на данный момент 2 131 заведение общественного питания, из них 1033 ресторана разной ценовой категории.

Если рассматривать сибирскую кухню в Красноярске, то попробовать блюда можно в таких ресторанах (Рисунок 2).

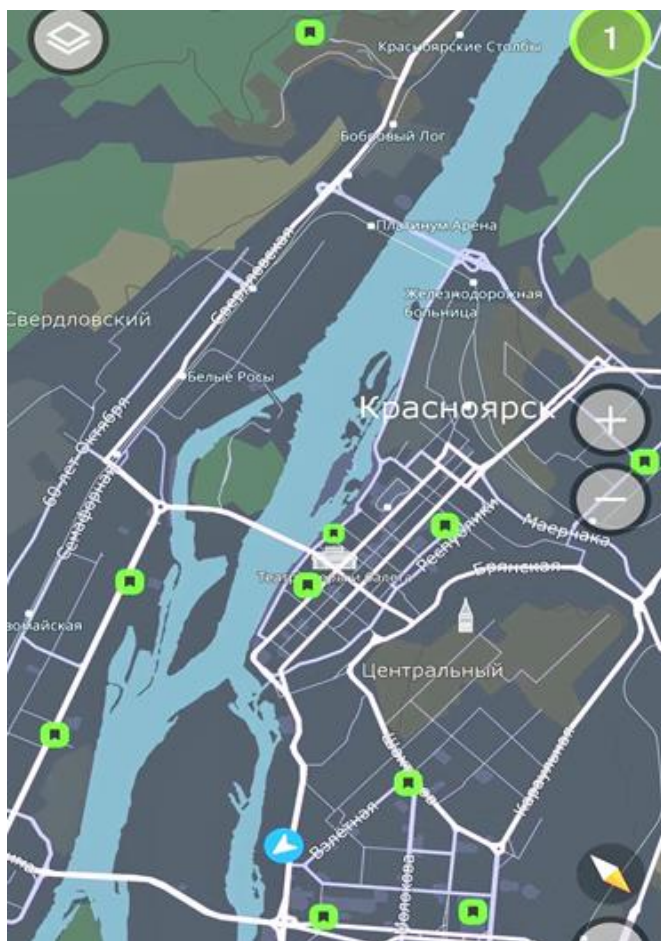


Рисунок 2- Карта ресторанов сибирской кухни в г. Красноярске.

На данной карте отмечены заведения, ориентирующиеся на сибирской кухне. В основном они расположены в центральной части города. Некоторые из заведений используют смешанные кухни, для более широкой аудитории. Более подробно рассмотрены в таблице.

Таблица 4 – Заведения г. Красноярска, где подают блюда сибирской кухни [9], [15], [44]

Название заведения	Адрес/ средний счет	Популярные блюда
Ресторан «Хозяин тайги»	Сибирская ул., 92, Красноярск (этаж 3) Средний счет - 2500 рублей.	«Плашкоут» с тремя стопками хреновухи, айбарч из мяса северного оленя, строганина из нельмы, сугудай из муксуна с красным луком, улов из енисейских и морских рыб, салат с папоротником и олениной.
Ресторан при отеле «Купеческий»	ул. Ады Лебедевой, 115, Красноярск Средний счет - 2000 - 4000 рублей.	Уха по-сибирски, карпаччо из оленины сырокопченое, строганина из оленины сыровяленая, разные соленья, оленина в соусе с черносливом, котлеты из медвежатины.
Ресторан «Rasputin»	Взлётная ул., 50А, Красноярск Средний счет - 2000-2500 рублей.	Плато из северных рыб на льдине, салат из оленины с папоротником, драники с щучьей икрой, сибирский суп-гуляш из четырех видов мяса, котлету из кабана и авторские сибирские сладости, домашние разносолы.
Ресторан «Bistrot de Luxe Home»	ул. Красной Армии, 16А, Красноярск (этаж цокольный) Средний счет - 3000 рублей.	Малосольный хариус под шубой из песто, пельмени из оленины с фермерской сметаной, язык оленя с картофелем и брусничным соусом и икорный сет с блинчиками, северная нельма нашего посла, сибирский строганый сугудай из муксуна, Пельмени с северной олениной.
Бар-паб «Булгаков»	ул. Сурикова, 12/6, Красноярск (этаж 2) Средний счет - 500-1500 рублей.	Сугудай из туруханского сига с дрессингом из икры омуля, оладьи из цукини с террином из северных рыб, копченого байкальского омуля с желе из водки под шубой, сметанник на медовых коржах с брусникой бланш.

Продолжение таблицы 4

Кафе «Ермак»	Ул. проспект им. газеты Красноярский Рабочий, 162г, Красноярск Средний счет - 700 рублей.	Борщ сибирский с телятиной, солянка мясная с деревенской сметаной, язык томленный в сливках с грибами и болгарским перцем фаршированная треской запечённая щука, блинчики с красной икрой.
Ресторан «Bubo Bubo»	просп. имени Газеты Красноярский Рабочий, 116, Красноярск Средний счет - 1000-1500 рублей.	Пельмени по-таёжному из оленины, муксун, на гриле, либо слабой соли, домашняя колбаса, омуль, чин слабой соли с отварным картофелем, строганина из маскуна, вяленая оленина с клюквенным чатни.
Ресторан «Сибирь» и «Сибирская трапеза»	Авиаторов, 19, Красноярск Средний счет - 1500 рублей.	Блюда из таймырской нельмы и муксуна, вкуснейшие сибирские драники, нежнейшие пельмени собственного приготовления.
Ресторан «Гадаловъ»	ул. Дубровинского, 100, Красноярск Средний счет - 2000-2500 рублей.	Жемчужина меню – фирменные пельмени, камчатские гребешки, стерлядь на гриле, также представлены фирменные копчения и соления, котлета из кролика, пирожки с различной начинкой.
Ресторан «Tunguska»	ул. Весны, 30, Красноярск Средний счет - 3000 рублей.	Нерка с тайским манго, лимонным кимчи и листьями кинзы, уха из северных рыб на крепком рыбном бульоне из печи с визигами стерляди и мини овощами, Томленные лосиные лытки с ризотто из полбы, лазированные перепелки на ветке с запеченным картофелем и пряной клюквой.

Окончание таблицы 4

Гастропаб «Свинья и бисер»	ул. Красной Армии, 16А, Красноярск Средний счет - 1000 рублей.	Суточный борщ со свиной и сметаной, сборная мясная солянка, уха из трех видов рыбы, пельмени из щуки, куриные колбаски с кедровым орехом с булгуром и белыми грибами, мускун в сливках с цветной капустой, котлеты из щуки с картофельным пюре, белыми грибами и шпинатом.
Трактирь «Кадриль»	Свободный проспект, 34/1, Красноярск Средний счет - 1700 рублей.	Сало с чесноком борщ, жареная мясная, пельмени руколепные, вареники с разной начинкой, драники, сугудай, солянка мясная.
Кафе «Корчма»	ТРЦ Планета 9 Мая, 772 этаж, Красноярск Средний счет - 600 рублей.	Борщ домашний с говядиной и пампушками, вареники с разной начинкой, ленивые голубцы в сливочном соусе, драники с разными наполнителями, сало крученое с гренками, холодец домашний, мясная нарезка.

Ниже приведен рейтинг ресторанов по отзывам посетителей (рейтинг составлен по данным указанные в 2ГИС, Yandex карты, Google карты) [32].

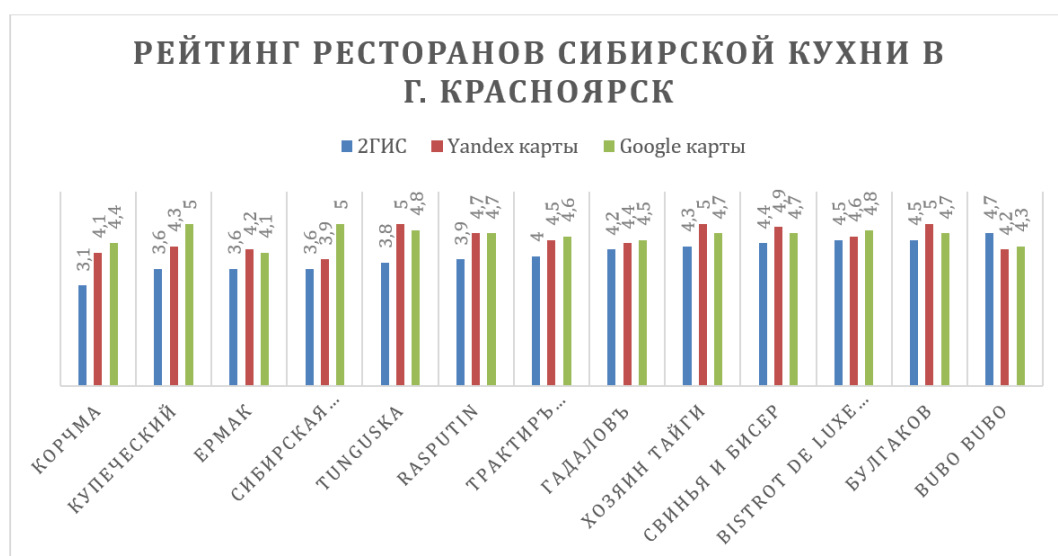


Рисунок 3 - Рейтинг ресторанов представляющие сибирскую кухню в г. Красноярске

Данный анализ показывает, что Красноярск достаточно развитый город для данного вида туризма и имеет множество ресурсов, развитую инфраструктуру, в Красноярском крае есть свой бренд «Енисейская Сибирь», созданный для узнаваемости региона и привлечения потенциальных туристов, но несмотря на это, Красноярск не входит в популярные направления гастрономического туризма, возможно это связано с удаленностью региона от центральной части России. В городе проводятся гастрономические фестивали, представлены туры и дегустации, также представлены рестораны, в меню которых есть национальная кухня региона. Представленные рестораны имеют высокий рейтинг, что показывает хороший уровень кухни и сервиса.

2.2 Тенденции и перспективы развития гастрономического туризма в г. Красноярске

Красноярск – это город-миллионник, у которого уже есть свой бренд «Енисейская Сибирь» и если развивать гастрономический туризм, то нужно опираться на этот бренд, а точнее развивать идею Сибирской кухни.

Гастрономический туризм очень выигрышное направление и его развитие может положительно повлиять не только на привлекательность региона, но и на экономику:

- Гастрономические туры доступны круглый год, это исключает сезонность.
- Гастрономический туризм привлекает инвестиции в регионы, увеличивает туристический поток.
- Он развивает местный бизнес, создает новые рабочие места, способствует сохранению культуры и окружающей среды.
- Развитие гастрономического туризма в сельских и отдаленных районах страны повышает занятость и уровень жизни [42].

В 2018 году 20 апреля в рамках международной туристской выставки «Енисей», которая проходит в МВДЦ «Сибирь» представители власти и предприниматели обсудили проблемы развития гастрономического туризма в Красноярском крае.

Развитию гастрономического туризма может поспособствовать, по мнению экспертов круглого стола создание «Гастрономической карты Красноярского края» — которая будет включать список лучших продуктов, ресторанов традиционной кухни и мест для тематического туризма.

В рамках круглого стола эксперты обозначили задачи, которые необходимо решить совместно с госструктурами, для развития гастрономического туризма в регионе.

Это необходимость рассмотреть возможность поддержки проектов, направленных на развитие этого вида туризма.

Министерство культуры края должен сделать «Гастрономическую карту Красноярского края» частью программы продвижения региона на федеральном уровне.

Необходимость в создании специальных туристических продуктов (от сувениров до масштабных фестивалей), которые помогут сделать регион более привлекательным для гостей из других стран и субъектов [39].

На 2021 год уже есть гастрономическая карта Красноярского края, которая создана Ассоциацией Гостеприимства (приложение.1), но она не соответствует тому, что хотели разработать. Эта карта показывает только лучшие продукты, а рестораны традиционной кухни и мест для тематического туризма нет. Как по мне, эти лучшие продукты не несут какой-то туристкой ценности, стоило бы пересмотреть карту и указать рестораны сибирской кухни и места для тематического туризма. Это более привлекательно [28].

Из других задач, которые были выделены на круглом столе ничего не решилось, возможно это связано с пандемией, которая мешает активному развитию какого-либо вида туризма.

Продвижению туристских продуктов способствует участие представителей туристской индустрии края в международных туристических выставках, организация ознакомительных туров по краю для специалистов туристской индустрии [39].

У Красноярска множество ресурсов для развития гастрономического туризма. Город достаточно развит в плане инфраструктуры, после Универсиады в 2019 году, он стал более узнаваемым из-за регулярных упоминаний в СМИ (средство массовой информации) как в России, так и за её территорией. У Красноярска есть свой бренд – «Енисейская Сибирь», который способствует продвижению туризма в регионе. Идет популяризация сибирской кухни за счет ресторанного сервиса и гастрономических фестивалей (лучшие рестораны Красноярска экспериментируют со своим меню, включая в него блюда традиционной сибирской кухни, либо усовершенствуют старые рецепты).

На туристском рынке чувствуется дефицит предложений связанные именно с гастрономическим туризмом, но нужно взять в расчет то, что это направление достаточно новое для России, также с конца 2019 года обстановка в стране и регионе достаточно сложная для развития туризма (это связано с постоянными ограничениями из-за коронавирусной инфекции).

2.3 Определение востребованности в создании гастрономической экскурсии

Для того, чтобы лучше понимать потребности потенциальных туристов, мы провели анкетирование, в котором участвовало 232 человека.

Женщин и мужчин было примерно одинаковое количество.

Ваш возраст ?

232 ответа

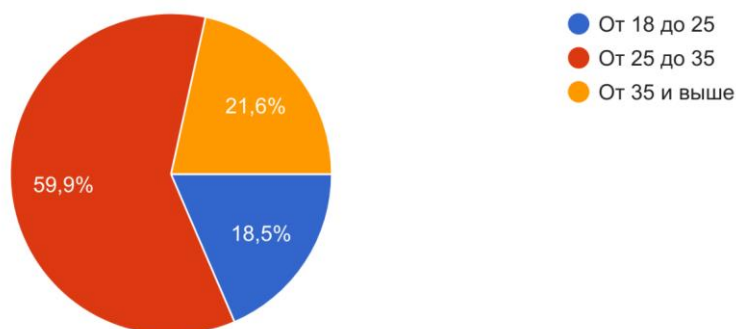


Рисунок 4 - Возрастное соотношение респондентов

В результате данной дифференциации получили следующие результаты: среди опрошенных в возрасте 18-25 лет оказалось 43 человек (18%), в возрасте 25-35 лет оказалось 139 человек (60%), в возрасте от 35 и выше оказалось 50 человек (21,6%) (рисунок 4).

В ходе исследования удалось выяснить, что большинству респондентам интересен гастрономический туризм как отдельное направление 209 человек (90%).

Что по Вашему мнению относится к гастрономическому туризму?

232 ответа

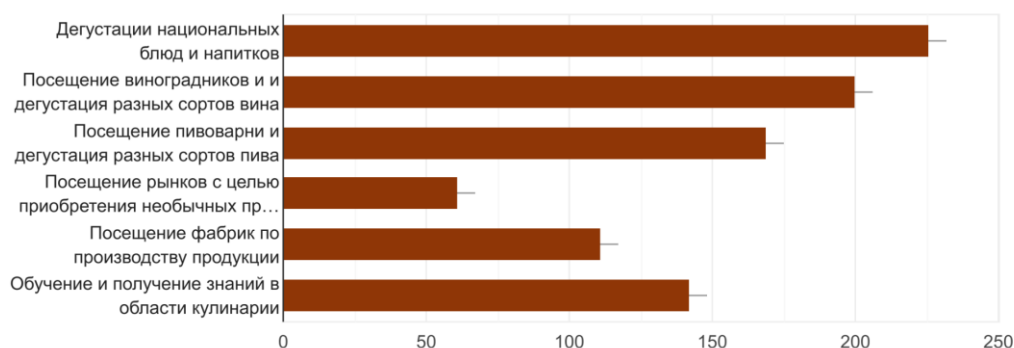


Рисунок 5 - Распределение ответов на вопрос “Что, по Вашему мнению, относится к гастрономическому туризму?”

По результатам исследования, стало известно, что к гастрономическому туризму большинство респондентов относят дегустации национальных блюд и напитков 226 человек (97%), посещение виноградников и дегустацию различных сортов вина 200 человек (86%), посещение пивоварни и дегустацию различных сортов пива 169 человек (72%), менее популярными ответами были обучение и получение знаний в области кулинарии 142 человек (61%) посещение фабрик по производству продукции 111 человек (48%) и посещение рынков с целью приобретения необычных продуктов 61 человек (26%) (рисунок 5).

Был ли у Вас опыт в гастрономических турах/экскурсиях/фестивалях?
232 ответа

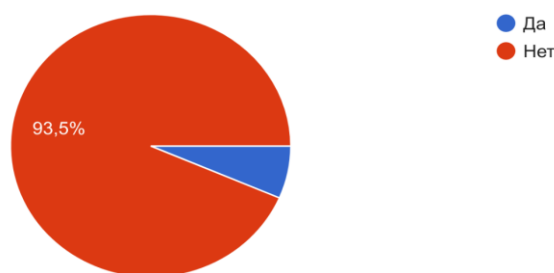


Рисунок 6 - Распределение ответов на вопрос “Был ли у Вас опыт в гастрономических турах\экскурсиях\фестивалях?”

В ходе исследования удалось выяснить, что большинство респондентов не участвовали в гастрономических турах\экскурсиях\фестивалях 217 человек (93,5%) (рисунок 6).

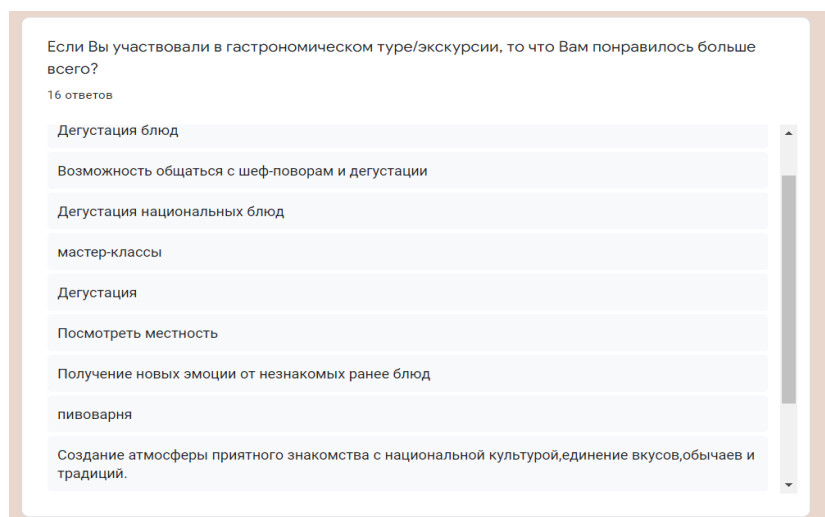


Рисунок 7 - Ответы на открытый вопрос “Если вы участвовали в гастрономическом туре/экскурсии, то что вам понравилось больше всего?”

На данный вопрос отвечали респонденты, которые имеют опыт в гастрономических турах\экскурсиях. Респонденты отметили, что больше всего им понравились дегустации необычных блюд и полученные эмоции от данного опыта, все остальные результаты представлены в рисунке 7.

Интересна ли Вам концепция "Сибирская кухня"?
232 ответа

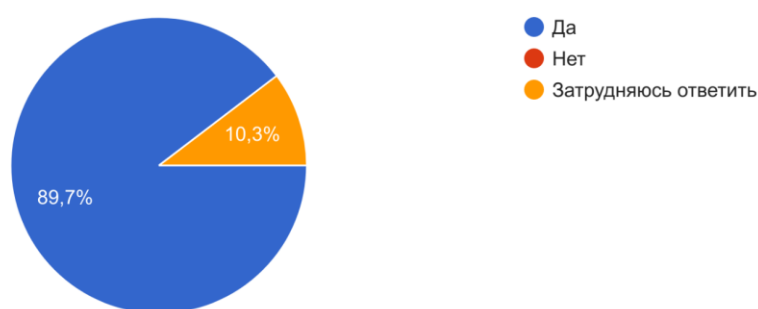


Рисунок 8 - Заинтересованность респондентов в концепции “сибирской кухни”

В ходе исследования удалось выяснить, что большинство респондентов 90% заинтересованы в сибирские кухни (рисунок 8).

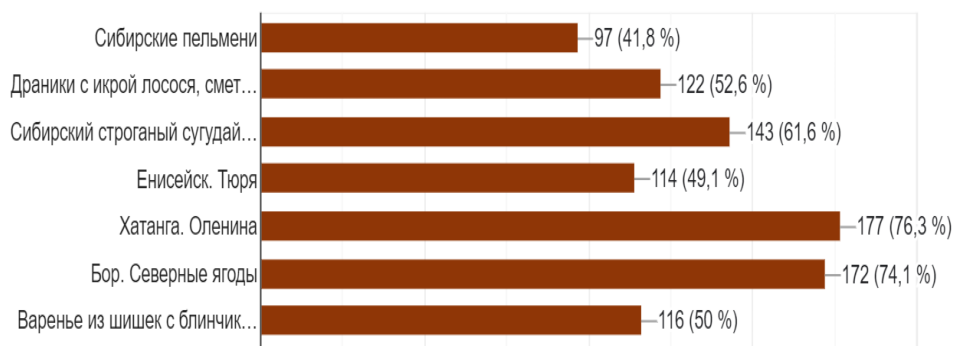


Рисунок 9 - Распределение ответов на вопрос “Какие блюда сибирской кухни Вы бы хотели продегустировать?”

В ходе исследования было выявлено, что среди представленных блюд сибирской кухни, респонденты больше всего хотели продегустировать Бор. Северные ягоды 172 человек (74%), драники с икрой лосося, сметаной и солью из малосоленного огурца 122 человек (52%), сибирский строганный сугудай из муксуна 143 человек (61%), Хатанга. Оленина 177 человек (76%), в, меньше всего респондентов заинтересовали такие блюда как варенье из шишек с блинчиками человек 116 (50%) и сибирские пельмени 97 человек (41%) также респонденты предложили необычные блюда, такие как пельмени с щукой.

Какое количество денежных средств вы готовы потратить на гастрономическую экскурсию в г. Красноярск?
232 ответа

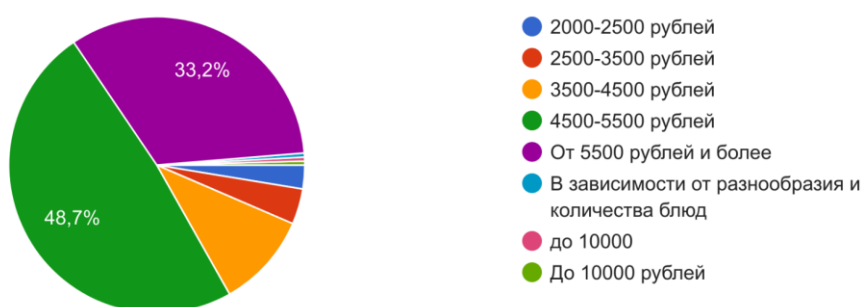


Рисунок 10 - Распределение ответов на вопрос “Какое количество денежных средств вы готовы потратить на гастрономическую экскурсию в г. Красноярск?”

В ходе исследования удалось выяснить, что более приемлемой суммой респонденты считают 4500-5500 рублей 113 человек (49%) и от 5500 рублей и более 77 человек (33%), 3500-4500 рублей 24 человека (10%). Практически одинаковое количество голосов распределилось под вариантами 2000-2500 рублей 6 человек (2%), 2500-3500 рублей 9 человек (4%). Также респонденты отметили, что не готовы потратить более 10000 рублей.

Какая продолжительность экскурсии вас бы устроила?
232 ответа

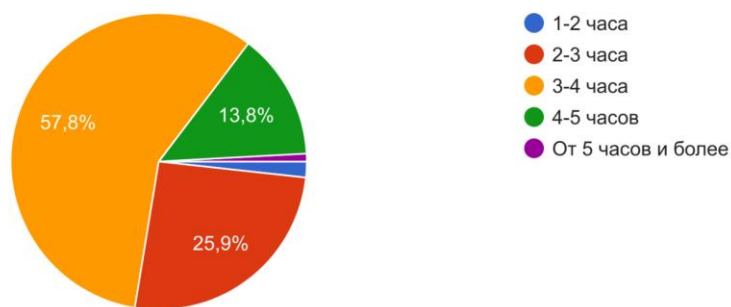


Рисунок 11 - Предпочитая продолжительность экскурсии

Более оптимальной продолжительностью экскурсии респонденты считают 3-4 часа 134 человек (59%), 26% опрошенных считают 2-3 часов, 14% ответили 4-5 часа, 2% - 1-2 часа и меньше 1% - от 5 часов и более.

Хотели бы Вы в рамках гастрономической экскурсии посетить достопримечательности города?
232 ответа

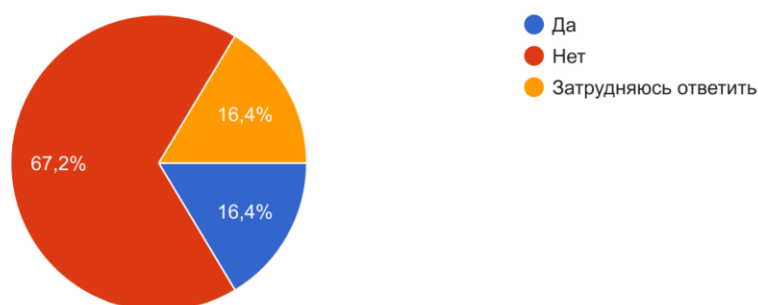


Рисунок 12 - Заинтересованность респондентов в просмотре достопримечательностей

В ходе исследования было выявлено, что всего 16,4% респондентов заинтересованы в посещении достопримечательностей во время экскурсии. Большинство респондентов 67,2% не считают нужным посещать достопримечательности и у 16,4% ответ на вопрос вызвал затруднение.

Важно ли для Вас наличие в программе экскурсии мастер-классов?
232 ответа

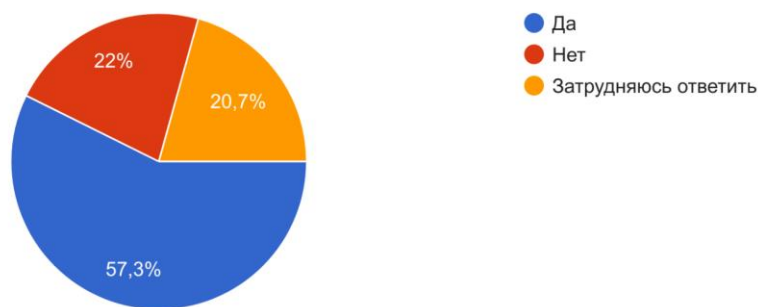


Рисунок 13 - Предпочтение о наличии мастер-классов в гастрономической экскурсии

По результатам исследования было выявлено, что для большинства респондентов важно наличие мастер-классов в программе экскурсии 153 человек (57%), также стоит отметить, что 51 человеку (22%) не нужны мастер-классы и 48 человек (21%) не смогли определиться с ответом.

Таким образом, по завершению анкетирования было выявлено, что большинство опрошенных хорошо знакомы с понятием “гастрономический туризм” и данный вид туризма привлекает респондентов. Но не смотря на привлекательность гастротуризма, опыт в данном виде туризма был у меньшинства респондентов. Также стоит отметить, что концепция “сибирской кухни” привлекает респондентов. Эти данные можно обосновать тем, что данный вид туризма только набирает свою популярность и предложений на рынке услуг достаточно мало.

3 Разработка гастрономической экскурсии в г Красноярске

3.1 Программа гастрономической экскурсии в г. Красноярске

Город Красноярск прежде всего представляет деловой туризм и активный туризм, но последние время можно заметить тенденцию на развитие гастрономического туризма. На наш взгляд более удачно будет разработать гастрономическую экскурсию, которая займёт пару часов и сможет заинтересовать как можно больше туристов.

На сегодняшний день в Красноярске нет ни одной гастрономической экскурсии, только два тура, которые были рассмотрены в нашей работе.

Наша гастрономическая экскурсия разработана по примерам гастрономических туров в Китае, которые посещают несколько заведений и дегустируют приготовленные для них сеты блюд.

В нашей экскурсии будут задействованы такие заведения как:

- Bistrot de Luxe Home;
- Сувенирная лавка “Травники Сибири”;
- пивоваренный завод Craft University Brewery;
- Булгаков;
- Tunguska.

Экскурсия предназначена для группы из 6 человек.

Целевая аудитория - молодые люди от 25 до 45 лет.

Для перемещения экскурсантов будет представлен трансфер - автомобиль с водителем (минивэн Honda Stepwgn Spada).

Также мы хотим предложить еще одну экскурсию с более широким спектром услуг.

В нашей экскурсии будут задействованы такие заведения как:

- Bistrot de Luxe Home;
- Кулинарная студия “Рататуй”;
- Сувенирная лавка “Травники Сибири”;

- Булгаков;
- Tunguska.

Данная экскурсия отличается классом автомобиля — это семиместный кроссовер с люксовым салоном (Hyundai Grand Santa Fe). Также предусмотрен мастер-класс в кулинарной студии “Рататуй” “Привет из 90-х” под руководством повара Bellini group. В ресторане Tunguska будет представлен сет “Вкус Енисейской Сибири”. Экскурсия предназначена для маленькой группы - 4 человека.

Протяженность экскурсии – 12 км.

Продолжительность экскурсии – 4 часа 40 минут.

Предупреждение для экскурсантов: в данной экскурсии представлены блюда из рыбы, в состав блюд входят орехи, грибы, малина, также блюда содержат лактозу. Если у Вас есть противопоказания к данным блюдам, то лучше стоит отказаться от данной экскурсии.

Экскурсия начнется с ресторана Bistrot de Luxe Home. Данное заведение является премиальным рестораном города Красноярск. Интерьер ресторана достаточно лаконичный, присутствуют сдержанные цвета, которые не будут резать Вам глаза. Для экскурсантов будет представлен дегустационный сет из нескольких блюд: сибирский строганый сугудай из муксуна, маринованные белые грибы с луком и вяленая свекла с кремом из миндаля (рисунок 14) [2].



Рисунок 14 – Вяленая свекла с кремом из миндаля

Из напитков будет представлен настой из шиповника и малины с вареньем из сосновой шишки [2].

Ни одна экскурсия не проходит без покупки сувениров. Сувенирная лавка “Травники Сибири” является идеальным вариантом для туристов. В лавке представлены травяные сборы, варенье из шишек, орехов и сибирских ягод, эфирные масла [47].

В экскурсию также включён интерактив – экскурсия по пивоваренному заводу Craft University Brewery. Экскурсантам расскажут историю завода и современную технологию приготовления настоящего пива. В конце экскурсии проводится дегустация, в которой представлены 9 сортов пива [4].

Если выбирать другую экскурсию, где более широкий спектр услуг, то экскурсанты посетят мастер-класс “Привет из 90-х” от кулинарной студии “Рататуй”. В данном мастер-классе ведущий повар от Bellini group покажет, как приготовить давно известные нам блюда по-другому.

В программе мастер-класса:

- Бутерброды со шпротами;
- Салат "Мимоза";
- Десерт Муравейник [50].



Рисунок 15 – драники с икрой лосося, сметаной и сальсой из малосоляного огурца



Рисунок 16 – пельмени с дичью в крепком бульоне из белых грибов

Следующая точка отправления - Бар Булгаков. Данное заведение славится изысканными и редкими напитками. Вечером это не просто заведение где Вы можете покушать, но также есть возможность и потанцевать благодаря диджеям. Для экскурсантов также будет подготовлен дегустационный сет: борщ с маринованной черемшой и фермерским салом, с горчицей и сметаной и драники с икрой лосося, сметаной и сальсой из малосоляного огурца (рисунок 15).

Напитки: настойки хреновуха, облепиховка и рябиновка [15].

И завершает нашу экскурсию ресторан Tunguska, который является “открытием” для Красноярска. Шеф-повар данного ресторана стал лауреатом в премии Шеф-года на IV форуме лидеров в фуд-индустрии. В данной дегустации будут предложены пельмени с дичью в крепком бульоне из

белых грибов (рисунок 16), пельмени из северных рыб в копченом рыбном бульоне с икрой лосося.

Напитки: Сибирская Ирга на Таволге, кедровка на морошке и листьях смородины и водка на печеных яблоках [9].



Рисунок 17 – Суломай. Вяленая утка

Следующий вариант дегустации включает в себя готовый сет блюд, разработанный шеф-поваром ресторана, и является визитной карточкой ресторана

Tunguska. В данный сет входят такие блюда, как Усть-Авам. Рыбная юкола и икра, Туруханск. Сугудай, Енисейск.Тюря, Суломай. Вяленая утка (рисунок 17), Бея. Талкан, Ванавара. Молоки рыб и кололи, Хатанга. Оленина, Бор. Северные ягоды, Туран. Вяленый марал [34].

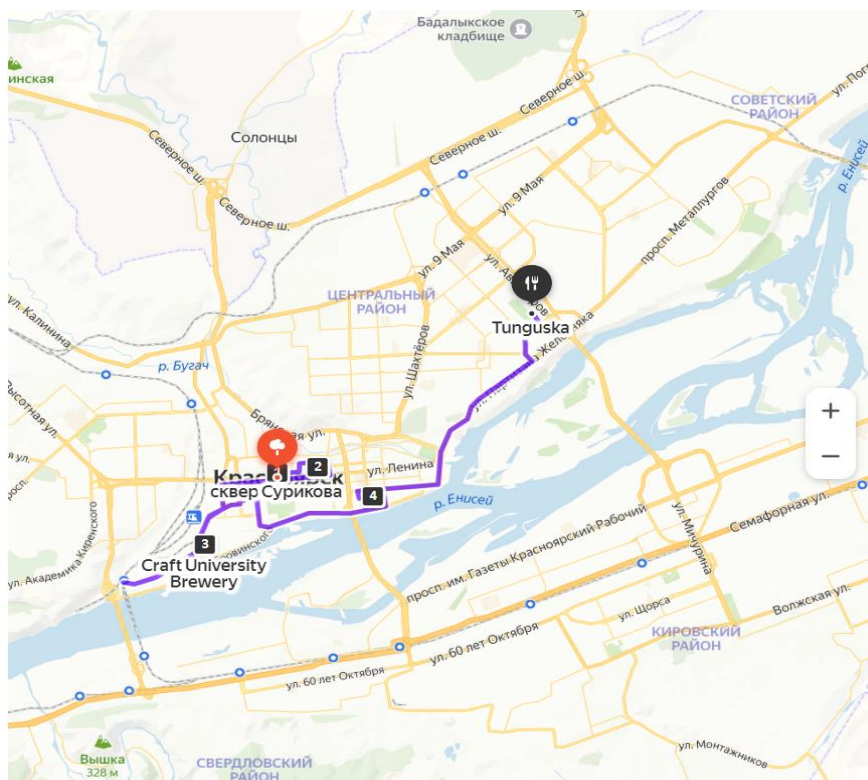


Рисунок 18 – Маршрут экскурсии

На рисунке 18 представлен наглядный маршрут экскурсии для визуализации.

3.2 Расчет стоимости гастрономической экскурсии

Рассчитываем стоимость однодневной гастроэкскурсии в городе Красноярск на группу из 6 человек.

Транспорт (аренда минивэна) марка минивэна Honda Stepwgn Spada.

700 руб/час * 2,5 часа = 1750 руб.

Дегустационный сет Bistrot de luxe home:

1040 руб * 6 = 6240 руб.

Экскурсия на пивоваренный завод Craft University Brewery:

300 руб * 6 = 1800 руб.

Дегустационный сет в бар-паб Булгаков:

1018 руб * 6 = 6108 руб.

Дегустационный сет в ресторане Tunguska:

1002 руб * 6 = 6012 руб.

Итого: (1750 + 6240 + 1800 + 6108 + 6012) = 21910 руб.

Накладные расходы (10% суммы общих издержек, в частности на рекламу)
– 2191 руб.

Прибыль учреждения 4382 руб. (20% величины расходов, т.е. от 21910 руб.)

Всего – 28483 руб. (т.е 21910 + 2191 + 4382)

Стоимость экскурсии на одного человека составит – 4747 руб (28483 руб / 6)

Если говорить о распределении издержек – совокупности затрат, то выходят следующие позиции:

Постоянные издержки: аренда транспорта

Переменные издержки: дегустация в Bistrot de luxe home, экскурсия в пивоваренный завод Craft University Brewery, дегустация в бар-паб Булгаков и дегустация в ресторане Tunguska.

Так как мы предлагаем две гастроэкскурсии, то ниже будут приведены расчеты более дорогой экскурсии:

Транспорт (аренда машины) марка: Hyundai Grand Santa Fe
 $800 \text{ руб/час} * 3 = 2400 \text{ руб.}$

Дегустационный сет Bistrot de luxe home:
 $1040 \text{ руб} * 4 = 4160 \text{ руб.}$

Мастер-класс в кулинарной студии “Рататуй”
 $3500 \text{ руб} * 4 = 14000 \text{ руб.}$

Дегустационный сет в бар-паб Булгаков:
 $1018 \text{ руб} * 4 = 4072 \text{ руб.}$

Дегустационный сет в ресторане Tunguska:
 $2564 \text{ руб} * 4 = 10256 \text{ руб.}$

Итого: $(2400 + 4160 + 14000 + 4072 + 10256) = 34888 \text{ руб.}$

Накладываем расходы 10% суммы общих издержек, в частности на рекламу) – 3489 руб.

Прибыль учреждения 6977 руб. (20% величины расходов, т.е. от 34888 руб.)

Всего – 45354 руб. (т.е 34888+ 3489 + 6977)

Стоимость экскурсии на одного человека составит – 11338 руб.
(т.е 45354/4)

Таким образом, была рассчитана гастрономическая экскурсия в городе Красноярск с учетом постоянных и переменных издержек; прибыли учреждения и накладных расходов. Стоимость экскурсии составила на одного человека – 4747 руб / 11338 руб. Также стоит отметить, что это не постоянная цена, т.к. меню заведений меняется в зависимости от сезона.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Для реализации поставленной цели в курсовой работе были решены следующие задачи.

1. Рассмотрена история развития гастрономического туризма. Гастрономический туризм достаточно новое явление и если в зарубежных странах он уже распространен и пользуется спросом у туристов (особенно в Европе), то в России турпродукт только осваивается на рынке.

Рассмотрены особенности организации гастрономического туризма. Организация гастрономического тура имеет много подводных камней и требует от туроператора больше внимания к мелочам (турагенту нужно выяснить наличие заболеваний, аллергий, непереносимости и прочих медицинских противопоказаний. Ко всему этому нужно проинформировать клиента об особенностях блюд, напитков и продуктов, а также возможных последствиях их употребления.) Также особое внимание уделяется инфраструктуре, национальной кухне и продуктам.

2. В городе Красноярск большое количество ресурсов для реализации гастрономического туризма. Несмотря на то, что Красноярск не является приоритетным направлением, как Краснодарский край (Краснодар, Анапа, Геленджик), Крым, Калининград, Ростов-на-Дону и Астрахань, городу есть что показать.

В Красноярске активно популяризируется сибирская кухня, проводятся гастрономические фестивали, винные дегустации, организуется туры и проводятся мастер-классы. Для удобства разработана гастрономическая карта Красноярского края (как по мне она не несёт какой-то особой ценности) и представлены гиды по заведениям города.

Был проведен социальный опрос, в ходе которого выяснилось, что несмотря на то, что большинство респондентов не имеют опыта в гастротуризме, данный вид отдыха очень сильно привлекает. Также стоит отметить, что

респондентов интересует сибирская кухня и они хотели бы принять участие в гастрономических экскурсиях, турах и фестивалях.

3. В ходе исследовательской работы нами была спроектирована гастроекскурсия в городе Красноярск, которая включает в себя следующие объекты показа:

- ресторан Bistrot de Luxe Home;
- Сувенирная лавка “Травники Сибири”;
- пивоваренный завод Craft University Brewery;
- бар-паб Булгаков;
- ресторан Tunguska.

Продолжительность экскурсии составляет – 4 часа, протяженность экскурсии 18 км.

Были проведены расчеты учетом постоянных и переменных издержек; прибыли учреждения и накладных расходов.

Проанализировав гастрономический туризм в Красноярске, можно сделать вывод о том, что данный вид туризма активно развивается и это даёт свои плоды. Стоит обратить внимание на тот факт, что гастрономический туризм как отдельное направление появился на туристском рынке совсем недавно. В развитии заинтересованы не только власти города, но и предприниматели в области ресторанного бизнеса.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. AMOVINO винная школа : Красноярская винная школа AMOVINO : [сайт]. – URL: <https://school-wine.vsite.biz/#products> (дата обращения 02.02.2022)
2. Bistrot de Luxe Home : ресторан Bistrot de Luxe Home : [сайт]. – URL: <https://bellinigroup.ru/rest/home/> (дата обращения 15.05.2022)
3. BonoDono : Каталог подарков и впечатлений : [сайт]. – URL: <https://www.bonodono.ru/catalog/delicious-gifts/taste/> (дата обращения 03.03.2022).
4. Craft-u-brewery : Экскурсии на пивоварню : [сайт]. – URL: <https://craftubrewery.com/auditorium/> (дата обращения 15.05.2022).
5. Nuvo wine : Услуги винной студии : [сайт]. – URL: https://nuvowine.ru/yslygi/wine_practice/ (дата обращения 02.02.2022).
6. REQCAR.COM : Аренда автомобилей с водителем в Красноярск [сайт]. – URL: <https://krasnoyarsk.reqcar.com/> (дата обращения 10.05.2022).
7. Sandra Cunha Gastronomic tourism, a differential factor // Millenium - Journal of Education Technologies and Health . - 2018. - №2. - С. 93-98.
8. SIBWAYTOUR : Гастрономический тур «Кухня Сибири» : [сайт]. – URL: <https://sibtravell.ru/thecuisineofthereoplesofthebaikalland> (дата обращения 26.05.2022).
9. Tunguska : ресторан Tunguska [сайт]. – URL: <https://tunguskarestaurant.ru/> (дата обращения 20.05.2022).
10. WINEBOX: Винный магазин в Красноярске : [сайт]. – URL: <https://winebox24.ru/degustation/> (дата обращения 10.01.2022)
11. Алеан : «Вкусы Енисейской Сибири» : [сайт]. – URL: https://www.alean.ru/rossiya/krasnoyarskij_kraj_ekskursii/vkusy_enisejskoj_sibiri_gastronomicheskij_tur_5_dnej/ (дата обращения 20.12.2021)
12. Ассоциация АСГТ : Об ассоциации [сайт]. – URL: <https://gastronomicassociation.ru/en/> (дата обращения 02.02.2022)
13. Ассоциация Туроператоров : «Пир во время пандемии». В России набирают популярность гастрономические туры : [сайт]. – URL:

<https://www.atorus.ru/news/press-centre/new/54012.html> (дата обращения 17.12.2021).

14. Баландова У. А. Гастрономический туризм в Калининградском регионе: старые и новые гастрономические бренды / У.А. Баландова // Российские регионы: взгляд в будущее. – 2019. – № 3. – С. 74-90

15. Булгаков : бар-паб «Булгаков» [сайт]. – URL: <http://www.barbulgakov.ru/menu/> (дата обращения 26.05.2022).

16. Валеева Е. О. Современные технологии организации туристической деятельности / Е. О. Валеева ; научный редактор В. Лаврова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. – 194 с.

17. Васильева А.В. Пространственная организация рекреационной системы приграничных регионов российской федерации : специальность ь 08.00.05 «Экономика и управление народным хозяйством» : автореферат диссертация на соискание ученой степени кандидата экономических наук / Анастасия Владимировна Васильева ; Санкт-Петербургский государственный экономический университет. – Санкт-Петербург, 2020. – 22 с.

18. ГОСТ 30389-2013 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Классификация и общие требования = Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации от 14 ноября 2013 г. N 44 : введен впервые : 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). Москва : Стандартинформ, 2019. – 13с.

19. ГОСТ 32691-2014 Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания = Public catering service. Method of elaborating and approving of house specialties at public catering enterprises : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Межгосударственным советом по

стандартизации, метрологии и сертификации от 18 апреля 2014 г. N 66-П : введен впервые : 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). Москва : Стандартиформ, 2020. – 19с.

20. ГОСТ 50935-2017 Услуги общественного питания. Требования к персоналу = Public catering. Requirements for personnel : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 473-ст : введен впервые : 2010-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартиформ, 2009. – 25с.

21. ГОСТ Р 50681-2010 Туристские услуги. Проектирование туристских услуг = Tourist services. Projection of tourist services : Национальный стандарт Российской Федерации : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 ноября 2010 г. N 580-ст : введен впервые : дата введения : 2011-07-01 / разработан : Некоммерческим партнерством "Национальный центр независимой экспертизы", Департаментом туристской деятельности и международного сотрудничества Министерства спорта, туризма и молодежной политики Российской Федерации при участии ОАО "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") .- Стандартиформ, 2020. – 20с.

22. ГОСТ Р 53522-2009 Туристские и экскурсионные услуги. Основные положения = Tourist and excursion services. Main principles : Национальный стандарт Российской Федерации : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. N 772-ст : введен впервые : дата введения : 2010-07-01 / разработан : Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации", Департаментом туристской

деятельности и международного сотрудничества Министерства спорта, туризма и молодежной политики Российской Федерации : Стандартинформ, 2019. – 7с.

23. ГОСТ Р 54604-2011. Туристские услуги. Экскурсионные услуги. Общие требования = Tourist services. Excursion services. General requirements : Национальный стандарт Российской Федерации : утвержден и введен в действие Приказом Росстандарта от 08.12.2011 N 738-ст : введен впервые : дата введения : 2012-07-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"), Департаментом туристской деятельности и международного сотрудничества Министерства спорта, туризма и молодежной политики Российской Федерации. - Москва : Стандартинформ, 2019. – 14с.

24. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу = Public catering services. General requirements for catering : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 ноября 2012 г. N 704-ст : введен впервые : 2013-07-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). - Москва : Стандартинформ, 2013. – 11с.

25. ГОСТ Р 57807-2017 Туристские услуги. Требования к экскурсоводам (гидам) = Tourism services. Requirements for the tour guides : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 20 октября 2017 г. N 1468-ст : введен впервые : 2018-06-01 / разработан Акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" при поддержке Департамента туризма и региональной политики Министерства культуры Российской Федерации. – Москва : Стандартинформ, 2019. – 19с.

26. Eventador : Организация мероприятий в Красноярске : [сайт]. – URL: <https://eventador24.ru/wine> (дата посещения 02.02.2022)

27. Егорова Е. А. Гастрономический туризм как перспективное направление развития туризма / Е.А. Егорова, О.А. Лях// Проблемы, опыт и перспективы развития туризма, сервиса и социокультурной деятельности в России и за рубежом : материалы III Международной научно-практической интернет-конференции. / Забайкальский государственный университет. – Чита, 2017. С. 188-193.

28. Енисейская Сибирь Красноярский край : Гастрономическая карта Красноярского края : [сайт]. – URL: <https://visitsiberia.info/gastronomicheskaya-karta-k> (дата обращения 20.12.2021)

29. Жигулева Н. А. Гастрономический туризм как один из ключевых трендов в сфере туризма / Н.А. Жигулева, Ю.В. Таранова // Современная медиасреда: традиции, актуальные практики и тенденции. Взгляд молодых исследователей : 19-ой Международной конференции студентов и аспирантов и XIII международного «Конкурса научных работ студентов, магистрантов, аспирантов и соискателей» / Санкт-Петербургский государственный университет. – Санкт-Петербург 2020. С. 65-71.

30. Иванов В.Д. Гастрономический туризм как популярное направление в туристической индустрии / Д.В. Иванов // Физическая культура. Спорт. Туризм. Двигательная рекреация. – 2018. – №2. – С. 105-113.

31. Казначеева С.Н., Быстрова Н.В., Сеницына А.А., Казначеев Д.А. Направления гастрономического туризма в России / С.Н. Казначеева, Н.В. Быстрова, А.А. Сеницына, Д.А. Казначеев // Вестник Евразийской науки. - 2019. - №6. – С. 5-14.

32. Карта Красноярска / 2ГИС. – Изображение (картографическое ; неподвижное ; двумерное) : электронное // 2ГИС = Карта Красноярска : [сайт]. – URL: <https://2gis.ru/krasnoyarsk> (дата обращения 23.12.2021).

33. Кедрова И.В. Гастрономическая экскурсии как новое направление развития регионального туризма / И.В. Кедрова // Общество, экономика, управление. – 2018. – №1. – С. 32–36.

34. Команда сайта «Город Прима» : Tunguska запускает сет «вкусы Енисейской Сибири» / Команда сайта «Город Прима» // “Город Прима” [сайт] – 2021. – 5 мая. – URL: <https://gorodprima.ru/2021/05/25/krasnoyartsy-smogut-porprobovat>. (дата обращения 01.01.2022).

35. Кулиева, З. В ресторане #Истории стартует серия специальных ужинов / З. Кулиева // Город прима [сайт] – 2021. – 14 января. – URL: <https://gorodprima.ru/2021/01/14/v-restorane-istorii-startuet-seriya-spetsialnyh-uzhinov/> (дата обращения 01.05.2022)

36. Летняя кухня : Пикник «Летняя кухня» : [сайт]. – URL: <http://letnyaya-kuhnya.tilda.ws/> (дата посещения 02.02.2022).

37. Локша А.В. Особенности развития гастрономического туризма в Приморском крае / А.В Локша, Н.И. Петрова // Вестник НГИЭИ. – 2018. – №12. – С. 58-68.

38. Малахова, И. 10 самых лучших мировых гастротуров по мнению TripAdvisor / И. Малахова // ГАСТРОНОМЪ [сайт] – 2019. – 4 июля. – URL: <https://www.gastronom.ru/text/10-samyh-luchshih-mirovyh-gastroturov-po-mneniju-tripadvisor-1011338> (дата обращения 15.12.2021).

39. Михайлова, О. В Красноярском крае будут развивать гастрономический туризм / О. Михайлова // Туроператор по России Саянское кольцо [сайт] – 2018. – 24 апреля. – URL: <http://www.sayanring.ru/news/v-krasnoyarskom-krae-budut-razvivat-gastronomicheskiiy-turizm.htm> (дата обращения 12.12.2021).

40. Морозов А. А. Гастрономический туризм: к истории понятия / А.А. Морозов // Журнал экономики и бизнеса: теория и практика. – 2019. – №1. – С. 87-93.

41. Пахарь В.В. Состояние и направления развития гастрономического туризма в мире и в России / В.В Пахарь // Международный научно-исследовательский журнал. – 2021. – №7. – С. 138-142.

42. Правительство Красноярского края. Постановление. Концепция развития туризма в городе Красноярске на 2016-2030 годы от 27.12.2016 № 1174-

р : редакция от 22 января 2020 года // Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/550267439> (дата обращения 04.04.2022).

43. Российская Федерация. Законы. Об основах туристской деятельности в Российской Федерации: Федеральный закон от 24.11.1996 № 132-ФЗ: редакция от 2 июля 2021 года: с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 1 января 2022 // КонсультантПлюс: справочная правовая система. – URL: <http://www.consultant.ru> (дата обращения: 27.04.2022)

44. Русскова М. «Будь как дома, путник»: гид по гастрономическому туризму в Красноярске / М. Русскова // Newslab.ru : [сайт] – 2019. – 27 августа. – URL: <https://newslab.ru/article/912541> (дата обращения 20.12.2021).

45. Савельев, П. : Юлия Верхушина предложила развивать в Красноярске гастрономический туризм / П. Савельев // Деловой квартал [сайт] – 2022. – 2 марта. – URL: <https://krasnoyarsk.dk.ru/news/237164280> (дата обращения 23.04.2022).

46. ТАЙГАСТРО : Гастрономический фестиваль «ТАЙГАСТРО» : [сайт]. – URL: <https://taigastro.ru/members/> (дата обращения 03.03.2022)

47. Травники Сибири : сувенирная лавка «Травники Сибири» : [сайт]. – URL: <https://travniki-sibiri.ru/> (дата обращения 12.12.2021).

48. Федеральное агентство по туризму : В Красноярске прошел первый гастрономический фестиваль «сибирский парадный обед» : [сайт]. – URL: <https://tourism.gov.ru/news/14027/> (дата обращения 01.12.2021)

49. Федулова В. Л. Эффективность комплексного подхода к исследованиям специализированных пищевых продуктов : специальность 05.18.04 «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ» : автореферат диссертации на соискание ученой степени доктора технических наук / Федулова Лилия Вячеславовна ; Южно-Уральский государственный университет. – Москва, 2021. – 42 с.

50. Школа вина : Винная школа в Красноярске от студии «Рататуй» : [сайт]. – URL: <https://ratatuibellini.ru/wineclub/> (дата обращения 02.02.2022).

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Гастрономическая карта г. Красноярска



ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Анкета для изучения привлекательности гастрономического туризма

Уважаемый респондент!

Просим Вас принять участие в опросе и ответить на предложенные вопросы.

Опрос анонимный. Данные, полученные в ходе опроса, будут использованы в обобщенном виде.

Вопрос 1. Ваш пол?

- Женский
- Мужской

Вопрос 2. Ваш возраст?

- От 18 до 25
- От 25 до 35
- От 35 и выше

Вопрос 3. Интересен ли Вам гастрономический туризм как отдельное направление?

- Да
- Нет
- Затрудняюсь ответить

Вопрос 4. Что, по Вашему мнению, относится к гастрономическому туризму?

- Дегустация национальных блюд и напитков
- Посещение виноградников и дегустация различных сортов вина
- Посещение пивоварни и дегустация различных сортов пива
- Посещение рынков с целью приобретения необычных продуктов
- Посещение фабрик по производству продукции

- Обучение и получение знаний в области кулинарии
- Другое

Вопрос 5. Был ли у Вас опыт в гастрономических турах/экскурсиях/фестивалях?

- Да
- Нет

Вопрос 6. Если Вы участвовали в гастрономических турах/экскурсиях/фестивалях, то что Вам понравилось больше всего?

- Развернутый ответ

Вопрос 7. Интересна ли Вам концепция "Сибирская кухня"?

- Да
- Нет
- Затрудняюсь ответить

Вопрос 8. Какие блюда сибирской кухни Вы бы хотели продегустировать?

- Сибирские пельмени
- Драники с икрой лосося, сметаной и сальсой из малосоляного огурца
- Сибирский строганный сугудай из муксуна
- Енисейск. Тюря
- Хатанга. Оленина
- Бор. Северные ягоды
- Варенье из шишек с блинчиками
- Другое

Вопрос 9. Какое количество денежных средств вы готовы потратить на гастрономическую экскурсию в г. Красноярск?

- 2000-2500 рублей
- 2500-3500 рублей
- 3500-4500 рублей
- От 5500 рублей и более
- Другое

Вопрос 10. Какая продолжительность экскурсии вас бы устроила?

- 1-2 часа
- 2-3 часа
- 3-4 часа
- 4-5 часов
- От 5 часов и более

Вопрос 11. Хотели бы Вы в рамках гастрономической экскурсии посетить достопримечательности города?

- Да
- Нет
- Затрудняюсь ответить

Вопрос 12. Важно ли для Вас наличие в программе экскурсии мастер-классов?

- Да
- Нет
- Затрудняюсь ответить

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Технологическая карта экскурсии

Название экскурсии:

Тема экскурсии: дегустация блюд сибирской кухни.

Вид экскурсии: гастрономическая, автобусная, для местного и приезжего населения.

Протяженность (км) – 18 км.

Продолжительность (час) – 4 часа.

Автор: Масюк Александра.

Маршрут экскурсии: сквер имени Сурикова, ресторан Bistrot de Luxe Home, сувенирная лавка «Травники сибери», пивоваренная Craft University Brewery, бар-паб Булгаков, ресторан Tunguska.

Цель экскурсии – изучить сибирскую культуру через призму национальных блюд.

Задачи экскурсии:

1. Ознакомиться с особенностями сибирской кухни.
2. Получение новых знаний и невероятных эмоций.
3. Приобщение к местной культуре.

Содержание экскурсии: данная экскурсия содержит в себе перемещения по ресторанам города Красноярск. Экскурсантам предлагается продегустировать заранее приготовленные блюда сибирской кухни и также интерактивная программа.

Методическая разработка экскурсии

Таблица В. 1 – Методическая разработка экскурсии.

Участки перемещения по маршруту	Объекты показа	Продолжительность	Основное содержание информации	Организационные указания	Методические указания
Сквер Сурикова (возле памятника В.И. Сурикова).	Памятник В.И. Сурикова.	10 минут.	Вступление, знакомство с группой. Название темы экскурсии, краткая характеристика маршрута и объектов, время и место окончания.	Встретить экскурсантов, познакомиться провести экскурсантов до ресторана Bistrot de Luxe Home.	Описание; Объяснение.

Продолжение таблицы В.1

<p>Ресторан Bistrot de Luxe Home (ул Красной Армии 16 А).</p>	<p>Ресторан Bistrot de Luxe Home</p>	<p>40 мину т.</p>	<p>Для экскурсантов будет представлен дегустационный сет из закусок сибирской кухни: сибирский строганный сугудай из муксуна, маринованные белые грибы с луком и вяленая свекла с кремом из миндаля.</p>	<p>Провести экскурсантов к месту назначения. Пока экскурсанты будут дегустировать закуски экскурсовод расскажет об концепции сибирской кухни, вариантов приготовления блюд.</p>	<p>Описание; Объяснение.</p>
<p>Сувенирная лавка «Травники Сибири» (ул Марковского 102).</p>	<p>Сувенирная лавка «Травники Сибири»</p>	<p>20 мину т.</p>	<p>Экскурсантам будет представлена возможность посмотреть и приобрести сувениры и подарки из Сибири: варенье из таежных ягод, травяные чаи, мед, лечебные травы, кедровые орехи, эфирные масла.</p>	<p>Вывести экскурсантов из минивэна, дойти до сувенирной лавки. Рассказать информацию экскурсантам о сувенирах и необычных подарках.</p>	<p>Справка; Объяснения; Описание.</p>

Продолжение таблицы В.1

<p>Пивоварня Craft University Brewery (Ломоносова 22/1).</p>	<p>Пивоварня Craft University Brewery.</p>	<p>1 час.</p>	<p>Для экскурсантов проведут экскурсию в самом первом пивоваренном заводе г. Красноярска. Расскажут о технологиях приготовления пива и в конце экскурсии будет дегустация 9 сортов пива.</p>	<p>Вывести экскурсантов из минивэна, дойти до пивоварни. Рассказать информацию о происхождении пива и различие сортов данного напитка.</p>	<p>Справка; Объяснение; Описание.</p>
--------------------------------------------------------------	--------------------------------------------	---------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------

Продолжение таблицы В.1

<p>Бар-паб Булгаков (Сурикова 12/6)</p>	<p>Бар-паб Булгаков.</p>	<p>40 мину т.</p>	<p>Для экскурсантов будет проведена дегустация блюд: борщ с маринованной черемшой и фермерским салом, с горчицей и сметаной и драники с икрой лосося, сметаной и сальсой из малосольного огурца и напитки: хреновуха, облепиховка, рябиновка. Также экскурсантам расскажут, чем знаменит бар-паб Булгаков, также, раскрыть особенности приготовленных блюд и настоек, указать на особенности интерьера</p>	<p>Вывести экскурсантов из минивэна, дойти до бара Булгаков. Пригласить за дегустацию. Рассказать информацию об особенностях сибирских настоек.</p>	<p>Объяснение; Описание.</p>
---------------------------------------------	------------------------------	---------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------

Окончание таблицы В.1

Ресторан Tunguska (Весны 30).	Ресторан Tunguska	1 час.	Для экскурсантов будет приготовлен дегустация блюд: пельмени с дичью в крепком бульоне из белых грибов, пельмени из северных рыб в копченом рыбном бульоне с икрой лосося и напитки: сибирская Ирга на Таволге, кедровка на морошке и листьях смородины и водка на печеных яблоках	Вывести экскурсантов из минивэна, дойти до ресторана. Пока экскурсанты будут дегустировать блюда, рассказать об особенностях данного ресторана и их идеи.	Объяснение; Описание.
----------------------------------	----------------------	-----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------

Министерство науки и высшего образования РФ
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
Н.В. Соболева
« 28 » июни 2022 г.

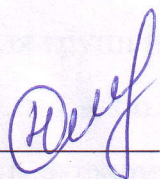
БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

43.03.02. Туризм

43.03.02.01 Технология и организация туроператорских и турагентских услуг

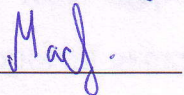
РАЗРАБОТКА ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ЭКСКУРСИИ В Г. КРАСНОЯРСКЕ

Руководитель



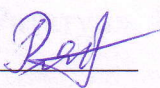
к.п.н., доцент Н.В.Соболева

Выпускник



А.Д.Масюк

Нормоконтролер



Е.А. Рябченко

Красноярск 2022