

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
«_____» _____ 2023 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

43.03.02. Туризм

43.03.02.01 Технология и организация туроператорских и турагентских услуг

**РАЗРАБОТКА ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ЭКСКУРСИИ ДЛЯ
САМОДЕЯТЕЛЬНЫХ ТУРИСТОВ В ГОРОДЕ КРАСНОЯРСКЕ**

Руководитель _____ доцент В.В. Тельных

Выпускник _____ А.М. Макаревич

Нормоконтролер _____ Т.И. Рожина

Красноярск 2023

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка гастрономической экскурсии для самостоятельных туристов в городе Красноярске» содержит 73 страницы текстового документа, 8 таблиц, 13 рисунков и 51 использованный источник.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ, ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЭКСКУРСИЯ, ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ МАРШРУТ, КРАСНОЯРСК.

Актуальность: рост популярности гастрономического туризма в регионе, а также продвижение региона, как туристической дестинации за счет данного вида туризма.

Практическая значимость: возможность использования экскурсии туристическими агентствами и экскурсионными бюро региона и страны, детальная проработка программы экскурсии позволит использовать ее Сибирской ассоциацией гостеприимства, местными объектами общественного питания и учебными заведениями.

Объект исследования – гастрономический туризм. Предмет исследования - проектирование гастрономической экскурсии в городе Красноярске.

Цель исследования - разработка гастрономической экскурсии для самостоятельных туристов в городе Красноярске. Задачи исследования:

1. Рассмотреть теоретические аспекты гастрономического и самостоятельного туризма;
2. Определить современное состояние гастрономического туризма в мире и России;
3. Проанализировать гастрономический туризм в городе Красноярске;
4. Выявить востребованность гастрономической экскурсии в городе Красноярске для самостоятельных туристов;
5. Разработать гастрономическую экскурсию для самостоятельных туристов в городе Красноярске.

В результате нами был разработан гастрономический экскурсионный маршрут для самостоятельных туристов в городе Красноярске с учетом полученных результатов исследования.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| Введение..... | 4 |
| 1 Общая характеристика гастрономического туризма..... | 6 |
| 1.1 Теоретические основы гастрономического туризма..... | 6 |
| 1.2 Особенности проектирования услуг для самостоятельных туристов и экскурсионная деятельность..... | 14 |
| 1.3 Современное состояние гастрономического туризма в мире и России..... | 21 |
| 2 Анализ гастрономического туризма в городе Красноярске..... | 28 |
| 2.1 Организация и методы исследования..... | 28 |
| 2.2 Гастрономические ресурсы в городе Красноярске..... | 29 |
| 2.3 Анализ привлекательности предложений гастрономических экскурсий в городе Красноярске..... | 38 |
| 2.4 Определение востребованности в создании гастрономических экскурсий в городе Красноярске..... | 41 |
| 3 Разработка программы гастрономической экскурсии для самостоятельных туристов в городе Красноярске..... | 52 |
| 3.1 Описание идеи и программы гастрономической экскурсии..... | 52 |
| 3.2 Расчет стоимости экскурсионного маршрута..... | 58 |
| Заключение..... | 62 |
| Список использованных источников..... | 64 |
| Приложение А..... | 70 |
| Приложение Б..... | 73 |

ВВЕДЕНИЕ

С каждым годом гастрономический туризм становится все более популярным направлением среди туристов. Многие ошибочно полагают, что основная цель таких туров – это получить удовольствие от еды и попробовать как можно больше блюд. Еда в гастрономическом туризме представляет собой способ знакомства с той или иной местностью, его особенностями и культурой.

В Красноярском крае, в особенности в городе Красноярске, гостротуризм набирает популярность стремительными темпами. По данным красноярского отделения ЦБ РФ в 2022 году среднемесячный оборот сферы общественного питания Красноярского края превысил доковидный уровень на четверть [35].

Каждый год красноярские рестораны получают все больше наград и признаний как на уровне страны, так и на уровне мира. Например, по сравнению с 2022 годом, в 2023 году ресторан «0.75 Please Wine&Kitchen» поднялся с 18 места на 10 по мнению российской ежегодной ресторанной премии «Wheretoeat» [50], а ресторан «Tunguska» в 2020 году попал в топ-8 лучших ресторанов в области дизайна по мнению международной премии «Restaurant&Bar Design» [33].

Актуальность данной работы заключается в росте популярности гастрономического туризма в регионе, а также в продвижении региона, как туристической дестинации за счет данного вида туризма.

Объектом исследования является гастрономический туризм.

Предмет исследования – проектирование гастрономической экскурсии в городе Красноярске.

Цель исследования – разработка гастрономического экскурсионного маршрута для самостоятельных туристов в городе Красноярске.

Задачи исследования:

1. Рассмотреть теоретические аспекты гастрономического туризма;
2. Определить современное состояние гастрономического туризма в мире и России;

3. Проанализировать гастрономический туризм в городе Красноярске;
4. Выявить привлекательность гастрономической экскурсии в городе Красноярске для самостоятельных туристов;
5. Разработать гастрономическую экскурсию для самостоятельных туристов в городе Красноярске.

Методы исследования:

1. Анализ и обобщение литературных источников;
2. Описание;
3. Сравнение;
4. Проведение социального опроса;
5. Обобщение и интерпретация полученных результатов.

Практическая значимость заключается в возможности использования данной экскурсии туристическими агентствами и экскурсионными бюро региона и страны, а также детальная проработка программы экскурсии позволит использовать ее Сибирской ассоциацией гостеприимства, местными объектами общественного питания и учебными заведениями.

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

1 Общая характеристика гастрономического туризма

1.1 Теоретические основы гастрономического туризма

Для начала необходимо изучить основополагающие термины. Таковыми являются «гастрономия» и «кулинария».

По мнению философа и кулинара Ж.-А. Брийя-Саварина гастрономия – это способ суждения о предпочтениях в питании. Именно он закрепил это слово в языке [16].

С.А. Лебедева считает, что гастрономия – это способ коммуникации в социальной, культурной, а также политической сферах, средство воспитания толерантности и гармонизации межнациональных отношений [25].

В Большой Советской энциклопедии гастрономия определяется, как совокупность пищевых продуктов (товаров) высококачественного приготовления; тонкий вкус в еде, понимание тонкостей кулинарии [3].

Кулинария - искусство приготовления из сырых растительных и животных продуктов разнообразной пищи [2].

Большой толковый словарь определяет кулинарию, как искусство приготовления пищи [43].

Отличие терминов «гастрономия» и «кулинария» заключается в том, что кулинария представляет собой процесс приготовления блюд, а гастрономия процесс потребления этих блюд.

Термин «гастрономия» возник давно. В 1801 году во Франции этот термин использовался, обозначая науку, которая связывает пищу и культуру [46].

В 1998 году было введено понятие «кулинарный туризм». Он был впервые использован доцентом кафедры народной культуры в государственном университете Bowling Green (Боулинг Грин, США) Люси Лонгом. А в 2003 году Эриком Вульфом была основана Международная ассоциация гастрономического туризма. Он является президентом этой ассоциации и сейчас. Уже в 2012 году термин «кулинарный туризм» был заменен на термин «гастрономический

туризм». Это произошло потому, что большинство американцев (именно в их среде было проведено исследование Международной ассоциацией гастрономического туризма) считало, что этот вид туризма доступен только элите общества. С этого года стали использовать новый термин - «гастрономический туризм». Он объединил продовольственные магазины, уличных торговцев, пабы для местных жителей, винные заводы, единственные в своем роде рестораны в одно понятие [46].

Как о новой тенденции в путешествиях о кулинарном туризме стали говорить, начиная с 2001 г., когда Эрик Вульф, представил документ о кулинарном туризме. Позже этот небольшой документ превратился в книгу, в которой был документально подтвержден растущий интерес к еде и винному туризму и то, как запросы о кулинарных турах смогли заставить местные предприятия и рестораторов удовлетворять растущий спрос [15].

В 2016 году туристический новостной ресурс Skift назвал продукты питания «ведущим крючком в путешествиях», указав на то, что во всем мире они стали самым большим стимулом для туристов открывать новые места и ключом к познанию любой дестинации. Исследование, проведенное в 2015 году организацией «Туризм Австралия», обнаружило, что местная кухня на самом деле стоит на первом месте по сравнению с природными достопримечательностями, когда дело доходит до решения о проведении отпуска в стране [10].

Гастрономия играет неотъемлемую роль в наследии страны, она помогает изучить местные традиции и культуру. Поэтому гастрономический туризм касается не только впечатлений, но и знаний о еде. Нередко туристов интересует познавательная часть тура наравне с дегустационной. На сегодняшний день гастрономический туризм является одним из популярных и перспективных видов туризма. Потребительские предпочтения в сфере туризма находятся постоянно в динамике [9]. Обычно турист тратит одну треть своего бюджета на гастрономические потребности [17]. Однако существует множество трактовок понятия гастрономического туризма. Ниже мы рассмотрим несколько из них.

Д.А. Максимов считает, что гастрономический туризм – это направление в туризме, в котором туристы узнают особенности кулинарии определённой страны или региона, а также способы приготовления национальных блюд [27].

Другой научный исследователь А.А. Морозов определяет гастрономический туризм не только как дегустацию национальных блюд, но и полноценное знакомство с технологией приготовления [30].

В своих работах Боджгуа А. Ю. уточняет понятие гастрономического туризма: «Гастрономический туризм – это вид туризма, основанный на стремлении к познанию и изучению этнической единицы посредством знакомства с ее историей, национальной культурой и традициям, особенностями быта и хозяйствования через культуру потребления пищи» [48].

Рассмотрев все определения понятия «гастрономический туризм» выше, мы можем составить такую трактовку: «гастрономический туризм – это вид туризма, целями которого являются изучение особенностей гастрономии другого региона или страны, знакомство с технологией приготовления того или иного местного блюда, а также знакомство с историей, традициями и культурой той или иной страны или региона через кулинарию».

В специальной литературе встречаются и такие понятия, как: «culinary tourism» - кулинарный туризм, «food tourism» - продовольственный туризм, «gastronomic tourism» - гастрономический туризм [15].

Так как гастрономический туризм является довольно популярным видом туризма, у него появились свои направления (таблица 1).

Таблица 1 – Виды гастрономического туризма

| Вид гастрономического туризма | Особенности |
|--------------------------------------|--|
| Сельский (зеленый) | Связан с агротуризмом. В данном виде туризма люди употребляют в пищу экологически чистые продукты питания. |
| Деловой (городской) | Деловые поездки связаны с посещением фабрик и заводов по производству пищевых продуктов, популярных сетей ресторанов, людям презентуются эксклюзивные блюда. |

Окончание таблицы 1

| | |
|--------------------------|--|
| Событийный | Чаще всего в данном виде гастрономического туризма люди посещают гастрономические фестивали, например, как Октоберфест в Германии. |
| Культурно-познавательный | Данное понятие связывается с поездками в те дестинации, где существуют богатые кулинарные традиции. |
| Комбинированный | Совмещает несколько видов гастрономического туризма. |

Также существуют такие виды гастрономического туризма, как:

Продовольственный – связан с посещением туристами первичных и вторичных производителей продуктов питания, продовольственных фестивалей, ресторанов и мест, где дегустация продуктов питания является основной целью.

Дегустационный – связан с пробой дегустационных сетов в ресторанах, а также дегустацией эксклюзивных продуктов питания.

Кулинарный – основной целью является знакомство с местной кухней и местными продуктами питания.

Винный – гастрономический туризм, в ходе которого туристами посещаются винодельни, где они дегустируют и покупают вино. Также в некоторых случаях в винном туризме предлагается дегустация закусок и даже национальных блюд [22].

Пивной – вид гастрономического туризма, где посещаются пивоварни, пивные фестивали, происходит дегустация и покупка пива. Существуют даже пивные музеи [18].

Роли продовольствия в туризме на разных этапах путешествия [33]:

– предварительное посещение (pre-visit): еда из региона потребляется дома, перед поездкой в качестве пробы;

– путешествия до места назначения: во время этой фазы, местные продукты встречаются на пути к месту назначения, например, в самолетах, поездах, иных точках питания по дороге;

– в пункте назначения: это основной этап гастрономического тура, который состоит из дегустации, изучения кулинарии и опыта в месте назначения;

- путешествия от места назначения;
- после посещения (post-visit): этот этап состоит из потребления и кулинарного впечатления от еды, после возвращения из места назначения.

Целевая аудитория гастрономических туров включает [15]:

- туристов, желающих приобщиться к культуре страны через ее национальную кухню;
- туристов-гурмэ. «Гурмэ» - это человек с высокими требованиями к еде и утонченным вкусом.
- туристов, использующих кулинарный тур в целях прохождения обучения и получения профессиональных навыков (повара, сомелье, бариста, дегустаторы, рестораторы);
- представители турфирм, путешествующие с целью изучения данного туристского направления.

Социальные сети играют важную роль в гастрономическом туризме. Именно они позволяют продвигать данный вид туризма. Также они помогают непосредственно потребителям услуг узнать о том или ином месте и понять, заслуживает ли оно внимание, ознакомившись с отзывами посетителей данных мест. Они несут как пользу, так и могут навредить некоторым заведениям посредством негативных откликов. Популярными сетями, с помощью которых посетители смотрят отзывы о заведениях являются: Гугл и Яндекс платформы, 2ГИС и Tripadvisor. Очень часто заведения намерено просят оставить отзывы для увеличения их количества и рейтинга. Стоит отметить, что данным способом выбора заведения пользуются туристы со всего мира. Некоторые сети ведут свой рейтинг заведений, основываясь на отзывах посетителей и присуждают специальные премии-рекомендации раз в год.

Гастрономический туризм безусловно неотделим от объектов общественного питания и системы общественного питания в целом.

В настоящее время система общественного питания представляет собой совокупность предприятий различных организационно-правовых форм и

индивидуальных предпринимателей, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления продукции общепита [24].

Предприятие общественного питания – это место, где производят продукцию общественного питания, а также реализуют и организуют потребление данной продукции.

ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» установил общие требования и классификацию объектов общественного питания. В пункте 3 настоящего ГОСТа говорится, что предприятие (объект) общественного питания (предприятие (объект) питания) – это имущественный комплекс, используемый юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем для оказания услуг общественного питания, в т.ч. изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров как на месте изготовления, так и вне его по заказам, а также для оказания разнообразных дополнительных услуг [12].

В данном ГОСТе представлена классификация предприятий общественного питания. Они разделены по классификационным признакам.

По характеру деятельности объекты общественного питания делятся на предприятия (объекты), организующие производство продукции общественного питания с возможностью доставки потребителям: заготовочные фабрики, цехи по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированные кулинарные цехи, предприятия (цехи) бортового питания и др.; предприятия (объекты), организующие производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей с потреблением на месте и на вынос (вывоз) с возможностью доставки: рестораны, кафе, бары, столовые, предприятия (объекты) быстрого обслуживания, закусочные, кафетерии, буфеты; предприятия (объекты), организующие реализацию продукции общественного питания с возможным потреблением на месте: магазины (отделы).

По мобильности бывают стационарные и передвижные.

По организации производства продукции общественного питания: предприятия (объекты), работающие на сырье (с полным технологическим циклом), полуфабрикатах (догоотовочные), комбинированные.

По уровню обслуживания: предприятия (объекты) класса (категории) люкс, высший, первый.

По месторасположению: общедоступные и закрытого типа, обслуживающие определенный контингент потребителей.

По времени функционирования: Постоянно действующие, сезонные.

Больше всего нас интересуют объекты общественного питания, классифицируемые по типам. Типы предприятий общественного питания с их определениями представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Типы предприятий общественного питания

| Тип | Определение |
|------------|--|
| Ресторан | Предприятие (объект) питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные блюда и изделия, алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, покупных товаров. |
| Кафе | Предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары. |
| Бар | Предприятие питания, оборудованное барной стойкой и реализующее, в зависимости от специализации, алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, блюда, холодные и горячие закуски в ограниченном ассортименте, покупные товары. |
| Столовая | Предприятие общественного питания, осуществляющее приготовление и реализацию с потреблением на месте разнообразных блюд и кулинарных изделий в соответствии с меню, различающимся по дням недели. |

Окончание таблицы 2

| | |
|-----------------------------------|---|
| Предприятие быстрого обслуживания | Предприятие питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей. |
| Буфет | Предприятие общественного питания, реализующее с потреблением на месте ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе холодные и горячие блюда, закуски, мучные кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары. |
| Кафетерий | Предприятие общественного питания, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие напитки, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе бутерброды, хлебобулочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления и покупные товары. |
| Магазин (отдел) кулинарии | Магазин (отдел) по реализации населению продукции общественного питания в виде кулинарных изделий, полуфабрикатов, кондитерских и хлебобулочных изделий. |

В пункте 5 настоящего ГОСТа подробно описаны общие требования к предприятиям общественного питания. К сожалению, далеко не все заведения разработаны с учетом этого ГОСТа. Частая ошибка связана с удобством для транспорта. Не у всех предприятий есть парковки, а также удобный подъезд.

В свою очередь рестораны делятся на классы. Ресторан «Люкс» располагает банкетным залом, баром, коктейль холлом с барной стойкой. Интерьер имеет высокий класс архитектурно-художественного оформления. Стиль дизайна должен соответствовать названию ресторана. Ресторан высшего класса - предприятие, имеющее оригинальность интерьера, выбор услуг, разнообразный ассортимент блюд. Ресторан первого класса предполагает гармонию интерьера, выбор услуг, разнообразный ассортимент блюд.

Важное значение имеет выбор места для расположения ресторана. Место должно нравиться людям, которые будут его посещать [1].

Таким образом, гастрономический туризм имеет свою историю, различные определения, а также виды и этапы. Кроме этого, мы рассмотрели общую характеристику объектов общественного питания согласно межгосударственному стандарту.

1.2 Особенности проектирования услуг для самостоятельных туристов и экскурсионная деятельность

Для того, чтобы изучить особенности проектирования услуг для самостоятельных туристов, необходимо дать характеристику самостоятельному туризму.

По мнению Старковой И.И. самостоятельный туризм (также самостоятельный, независимый, свободный, «дикий» туризм) — это путешествие, совершаемое с полным или частичным отказом от услуг туроператоров и турагентов, но в большинстве случаев не подразумевает полного отказа от использования туристических (не агентских) услуг [44].

Морозова В.Н. определяет самостоятельный туризм, как вид туризма, активного отдыха, где участники самостоятельно разрабатывают и выбирают маршрут путешествия (похода), комплектуют группу, закупают продукты, билеты, необходимое снаряжение и без помощи наемных проводников проходят намеченный путь [29].

Во всем мире, в том числе и в России данный вид туризма стал популярен после 2020 года, когда был период распространения коронавирусной инфекции, в мире была объявлена пандемия. Во всех странах было запрещено находиться в месте скопления людей, выезжать из своих регионов, стран, авиасообщение было приостановлено. Эксперты отмечают, что тренд 2020-2021 годов – это увеличение количества самостоятельных туристов и самостоятельных

путешествий [36]. Это повлекло развитие внутреннего туризма вместе с самодеятельным. Когда людям надоело сидеть дома, но ограничения не давали улететь в другую страну или дальний город, они стали путешествовать самостоятельно, сами себе организуя маршруты.

В связи с событиями 2022-2023 годов, в России внутренний и самодеятельный туризм продолжают набирать обороты. Причем сейчас такие поездки становятся более частыми: люди стали выезжать с туристическими целями от одного раза в неделю.

Маршрут самостоятельной поездки может быть разработан заранее: намечены для посещения и осмотра населённые пункты и достопримечательности, определены и забронированы гостиницы, или другие места проживания, выбран способ реализации задуманного (например, автостоп). Немаловажным критерием предстоящей поездки является выбор транспорта: автобусный, авиационный, водный, автомобильный, железнодорожный и прочие виды средств перевозки.

Для планирования и осуществления поездок самостоятельные туристы активно пользуются картами, путеводителями, атласами, а также изучают отзывы других туристов и путешественников, побывавших в местах следования через социальные сети.

Стоимость поездки является основным фактором при организации путешествия [26]. Как правило, самодеятельные туристы стараются сэкономить бюджет.

Требования, касающиеся туристских услуг в самодеятельном туризме, определяет Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 57806-2017 «Туристские услуги в области самодеятельного туризма. Общие требования». Положения этого стандарта распространяются на туристские услуги в области самодеятельного туризма, применяемые туристами при самостоятельной организации путешествий [13].

В данном стандарте применен термин «туризм самодеятельный» - туризм, организуемый туристами самостоятельно (Федеральный закон от 24 ноября 1996

г. N 132-ФЗ "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации", статья 1) [47].

Настоящий стандарт классифицирует виды самодеятельного туризма. Они приведены в таблице 3.

Таблица 3 – Классификация видов самодеятельного туризма

| Классификация самодеятельного туризма | Виды самодеятельного туризма |
|---|---|
| По формам проведения | <ul style="list-style-type: none"> - Прогулки; - походы; - путешествия; - экспедиции; - соревнования. |
| По видам и сложности туристских маршрутов | <ul style="list-style-type: none"> - Пешеходный; - лыжный; - горный; - спелеотуризм; - водный; - конный; - велосипедный; - мотоциклетный; - автомобильный; - воздушный; - комбинированный; - с прохождением категорийных и некатегорийных маршрутов. |
| По целям | <ul style="list-style-type: none"> - Физкультурно-спортивный; - познавательный; - исследовательский; - религиозный; - рекреационный; - экологический. |
| В зависимости от числа участников | <ul style="list-style-type: none"> - Индивидуальный; - групповой. |
| По возрастному составу группы | <ul style="list-style-type: none"> - Детский; - семейный; - молодежный; - взрослый. |
| По способам организации | <ul style="list-style-type: none"> - "бекпекинг" - путешествия, предусматривающие минимальные траты денежных средств на передвижения и проживание в местах пребывания; - "автостоп" - перемещения по выбранному(ым) маршруту(ам) посредством попутного транспорта; - "букинг" - путешествия, самостоятельно организованные туристами, которые не |

Окончание таблицы 3

| | |
|--|--|
| | предполагают помощи туроператоров, в этом случае турист самостоятельно бронирует гостиницы, покупает билеты, оформляет визу; - автотуризм - разновидность путешествий, в которых основным средством передвижения туриста является персональный автомобиль; - путешествие через гостевые сети - вид самодеятельного туризма, предусматривающий обмен услугами по проживанию и размещению между туристами (группами туристов, семьями и т.д.). |
|--|--|

Самодеятельный туризм предусматривает полный либо частичный отказ от услуг организаций в сфере туризма.

Основными видами услуг в области самодеятельного туризма являются:

- разработка туристских походов и туристских маршрутов с включением различных объектов туристского показа;
- перевозка туристов транспортом различных видов;
- аренда или бронирование транспортных средств;
- организация питания для туристов;
- бронирование отелей и других средств размещения;
- организация проживания туристов в различных средствах размещения, в том числе в палаточных лагерях и кемпингах;
- оформление виз и других документов, необходимых для путешествия (страховых, проездных) и др.

Перемещение (перевозка) туриста (группы туристов) может быть организовано на собственных транспортных средствах, путем использования попутных транспортных средств, а также на арендованных транспортных средствах.

Важным требованием при разработке нашего проекта является пункт 5.3.3 ГОСТа Р 57806-2017. Он гласит, что при организации питания туристов рекомендуется соблюдать санитарно-эпидемиологические требования, а также

нормы сбалансированного рационального питания с учетом физиологических потребностей туристов и вкусовых предпочтений.

Самодеятельный туризм организуют индивидуальные путешественники или группа туристов, самостоятельно планирующие и организующие свой туристский маршрут.

Самостоятельное планирование путешествия позволяет туристу использовать услуги организаций в сфере туризма, но при этом самостоятельно выбирать маршрут, вид и категорию средств размещения, в которых он желает разместиться, организовывать питание, подбирать места отдыха, а также планировать другие параметры путешествия.

В случае самостоятельного планирования путешествия (маршрута) организации в сфере туризма могут предложить туристам нижеперечисленные услуги:

- консультации по выбору маршрута;
- бронирование билетов на международные и внутренние маршруты на нужные даты;
- трансфер для отдельных частей путешествия (маршрута);
- подбор и бронирование гостиниц или иных средств размещения;
- заказ и (или) бронирование билетов на конкретные мероприятия;
- организация экскурсий;
- дополнительные услуги, в том числе по оформлению визы (нескольких виз), страхованию, аренде автомобиля, туристского снаряжения и инвентаря для различных видов экстремального туризма или других индивидуальных средств, необходимых для обеспечения путешествия.

В случае полного отказа от услуг организаций в сфере туризма туристы планируют и организуют путешествия самостоятельно в соответствии с собственными потребностями, предпочтениями и возможностями.

В целях обеспечения безопасности туристам рекомендуется:

- знать и определять факторы природной среды, влияющие на безопасность прохождения маршрута (состояние снега, уровня воды, прогноз погоды) и состояние своего организма;

- уметь оценивать уровень своей подготовленности, хорошо представлять опасности и трудности маршрута;

- осуществлять контроль за своим здоровьем, знать и определять признаки переутомления, переохлаждения и обмороживания;

- принимать меры по предупреждению и ликвидации аварийной ситуации, уметь оказать первую доврачебную помощь себе или пострадавшим членам туристской группы;

- знать о необходимом для похода наборе туристского снаряжения и продуктов питания;

- знать основы жизнедеятельности в полевых условиях, в том числе уметь правильно укладывать рюкзак, пользоваться картой и компасом, ориентироваться на местности, выбирать место для ночлега, ставить палатку, разводить костер, готовить пищу на открытом огне и др.;

- способствовать своим поведением и действиями на маршруте установлению дружеских отношений с другими туристскими группами и местными жителями, учитывать их традиции, обычаи и особенности культуры.

Безопасность участников самостоятельного туризма должна быть обеспечена с учетом ГОСТ 32611, ГОСТ Р 54601, ГОСТ Р 56643 и с соблюдением норм нагрузки для туристских походов определенной сложности.

При организации самостоятельного туризма необходимо бережно относиться к природе и не наносить ей ущерба.

Экскурсионную деятельность регулирует ГОСТ Р 54604-2011 [14]. В данном ГОСТе экскурсия понимается, как услуга по организации посещения объектов экскурсионного показа (объекты природного, историко-культурного наследия, промышленные предприятия и др.) индивидуальными туристами (экскурсантами) или туристскими группами, заключающаяся в ознакомлении и

изучении указанных объектов в сопровождении экскурсовода, гида, гида-переводчика, продолжительностью менее 24 ч без ночевки.

Для нашей разработки требуется также рассмотреть следующие понятия. Программа экскурсии - последовательность посещения и изучения объектов показа с предоставлением информации об указанных объектах. Маршрут экскурсии - путь следования туристов (экскурсантов), включающий в себя посещение объектов показа.

Подготовка экскурсии должна проводиться специалистами в области экскурсионных услуг в соответствии с экскурсионной методикой и включать в себя несколько этапов:

- определение цели и задач экскурсии;
- выбор темы и разработку концепции экскурсии;
- изучение и сбор информации по теме экскурсии;
- отбор и изучение экскурсионных объектов;
- составление маршрута экскурсии;
- объезд или обход маршрута;
- методическую разработку, определение приемов и техники ведения экскурсии;
- подготовку текста для проведения экскурсии;
- комплектование "портфеля экскурсовода";
- проведение пробной экскурсии;
- представление экскурсии на рецензирование независимым экспертам в области экскурсионных услуг (при необходимости);
- утверждение экскурсии.

Число этапов может быть сокращено по решению руководства экскурсионных организаций.

Основными требованиями к экскурсионным услугам являются:

- соответствие функциональному назначению (информационная наполненность);
- точность и своевременность выполнения;

- соответствие требованиям безопасности;
- качество обслуживания.

Экскурсионные услуги должны соответствовать функциональному назначению - соответствие темы экскурсии, указанной в программе, доступность и полнота изложения информации для экскурсантов соответствующих категорий.

Основными требованиями к экскурсиям являются: познавательная ценность, научное содержание, воспитательное воздействие, наглядность, достоверность, доступность, качество изложения материала (текста экскурсии), дифференцированный подход к экскурсантам различных категорий.

Так, мы рассмотрели понятие самостоятельного (самостоятельного) туризма, особенности планирования путешествия, требования к самостоятельному туризму, а также требования к безопасности участников данного вида туризма. Рассмотрели, какими услугами пользуются самостоятельные туристы. Узнали об ответственности самостоятельных туристов. В связи с этим, учли все преимущества самостоятельного туризма для дальнейшей разработки. Также была рассмотрена экскурсионная деятельность, основные требования и рекомендации, что в дальнейшем поможет грамотно составить экскурсионный маршрут.

1.3 Современное состояние гастрономического туризма в мире и России

Сейчас все больше туристов при планировании своего путешествия включают гастрономический туризм в свои планы. Нередко он становится основным видом в туре. Этот вид туризма является одним из молодых, но он стремительными темпами набрал популярность.

Наиболее популярен на данный момент гастрономический туризм в зарубежных странах. Особенно в европейских.

Считается, что именно Италия стала первой страной, начавшей осуществлять гастрономический туризм, так как именно они первыми грамотно совместили налаживание торговых и технологических производств с привлечением туристов под знаком вкусной и здоровой пищи. Сегодня 10% туристов, приезжающих в Италию, участвуют в гастрономических и винных турах. Несмотря на все это, ассоциации гастрономического туризма в Италии до сих пор нет.

В Испании есть Испанская ассоциация вина и кулинарного туризма - некоммерческая, национальная, профессиональная организация, представляющая страну и выступающая за общие интересы профессионалов туризма, специализирующихся на винно-продовольственном туризме в Испании. Еще в 2009 г. на основании договоров, заключенных в рамках выставки FITUR, между семью испанскими муниципалитетами (Лансароте, Камбриле, Хихон, Сан Себастьян, Лерида, Сантьяго де Кампостела и Вальядолил) была создана ассоциация, целью которой стало создание качественного туристского продукта, базирующегося на гастрономической культуре. Еще одной организацией, занимающейся продвижением испанской кухни, является Tasting Spain Association, которая базируется на идее презентации богатства и разнообразия испанской культуры, истории и традиций через шеф-поваров, их продуктов, вин и территорий [15].

В 2003 г. Эриком Вольфом была основана Международная ассоциация кулинарного туризма (The International Culinary Tourism Association). Миссия данной организации гласит: «Помогать людям, обществу и предприятиям развиваться путем налаживания взаимовыгодных отношений, основанных на всеобщем интересе к еде и напиткам».

В 2006 г. был создан Международный институт кулинарного туризма, который курирует образовательные и учебные компоненты программ Международной ассоциации гастрономического туризма.

Еще одной организацией, ведущей большую деятельность в данной сфере, является World Food Travel Association (WFTA) - некоммерческая и неправительственная организация (NGO), занимающая сегодня лидирующие позиции на рынке продовольственного туризма.

Почетное место гастрономии отводят и авторитетные международные организации. Так, ЮНЕСКО внесло мексиканскую кухню, средиземноморскую диету и французскую кухню в список всемирного нематериального культурного наследия. Также эта организация проводит конкурс, определяя лучший гастрономический город. Этому звания удостоились колумбийский Попайан, китайский Чэнду (столица знаменитой сычуаньской кухни) и шведский Эстерсунд [15].

Из-за популяризации гастрономического туризма в некоторых странах стали создавать туристические фирмы, специализирующиеся на данном виде туризма.

В мире существуют «ресторанные города», причем этот статус нужно получить. Эксперты Красного гида посещают рестораны инкогнито и судят по самым строгим и объективным критериям. Затем создается профессиональный рейтинг ресторанов: звезды «Мишлен» означают следующее: одна звезда - ресторан заслуживает остановки по пути. Две звезды - стоит сделать крюк. Три звезды - поездка планируется специально для посещения данного ресторана. Гид «Мишлен» - это самый авторитетный справочник ресторанов с безупречной репутацией, он является почти стопроцентной гарантией качества и уникальности представленной в ресторане кухни. Многие люди очень доверяют этому гиду и мечтают посетить «мишленовские» заведения.

Существуют разные гастрономические фестивали по всему миру. Например, есть целый ряд фестивалей, посвященных фруктам и овощам. Так, проводятся фестивали лука: «Луковый рынок» в Берне (Швейцария), луковая ярмарка в Веймаре (Германия) и луковый фестиваль в Вальсе (Испания). Также проводят фестивали чеснока. Больше тридцати лет «Фестиваль чеснока» в городке Гилрой (США) продолжает традицию знакомить гостей с уникальными

рецептами из этого продукта. Ежегодно в конце лета на острове Уайт (Великобритания) проходит чесночный фестиваль – «Isle of Wight Garlic Festival». Этот фестиваль содержит в себе музыкальный фестиваль, театрализованные представления и сельскую ярмарку [42].

Самыми популярными являются фестивали, посвященные пиву и вину, и некоторым другим напиткам. Среди них самым известным является пивной фестиваль «Oktoberfest» в Германии. Он проводится с 1810 г. Самый известный винный фестиваль проходит каждый третий четверг ноября в Бургундии (Франция) – фестиваль «Божоле нуво».

В настоящее время в мире получили распространение рыбные фестивали. В графстве Уэльс (Великобритания) в октябре проходит «Неделя моллюсков и креветок». В Нидерландах в первую субботу июня традиционно проводится «Праздник селедки», когда в порт доставляется первая селедка нового улова. Вырученные деньги от её продажи идут на благотворительные цели.

Что касается России, гастрономический туризм здесь также стремительно развивается. Наша страна является самой многонациональной в мире, а значит, имеет огромные перспективы по развитию данного вида туризма. Многие жители страны не знают, что такое гастрономические туры, а те, кто знают, считают их необычными. Это связано с низким уровнем освещения данного вида туризма, а также с небольшим количеством предложений на рынке.

В России существует много блюд, о которых не знают за рубежом. Российская кулинария считается вкусной и здоровой, планируется продвигать это для зарубежных туристов [30]. Почти каждый регион может создать индемичный бренд в виде гастрономического туризма [23].

Как и в любой отрасли, гастрономический туризм в России имеет свои проблемы (рисунок 1).

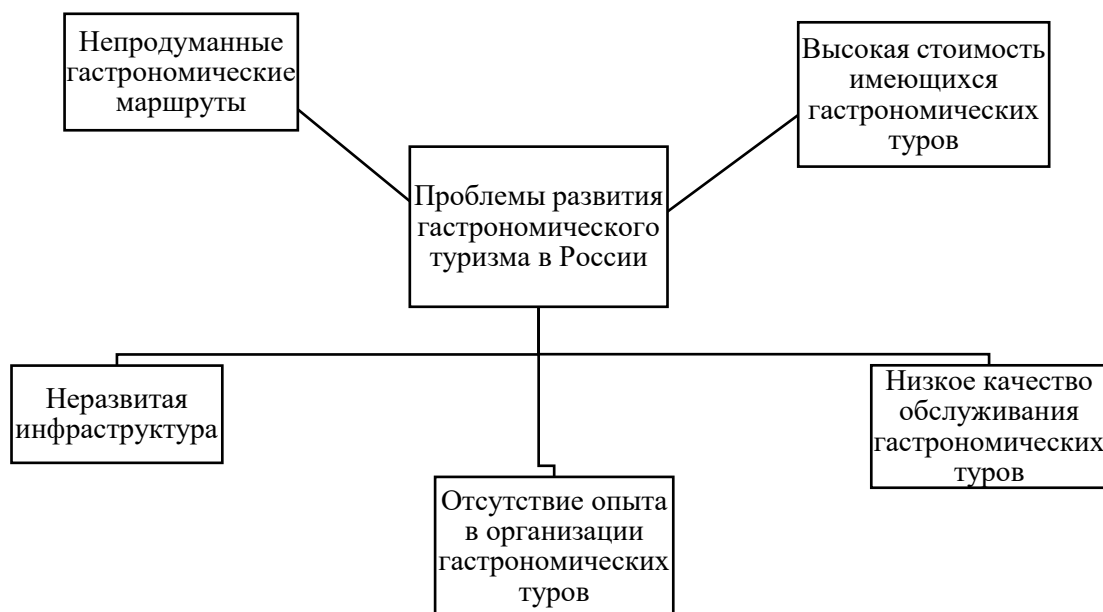


Рисунок 1 – Проблемы развития гастрономического туризма в России [21]

В число городов и регионов самых популярных в России в сегменте гастрономического туризма вошли такие города Москва, Санкт-Петербург, Суздаль, Тула. Для гастротуризма также интересны Московская, Владимирская, Тверская, Калининградская и Новгородская области, а также Республика Татарстан и Алтайский край [21].

Суздаль является одним из самых посещаемых городов в рамках гастротуров. Здесь туристам предлагают русские щи, кашу, а также угощают традиционным напитком - медовухой. С историей тульских пряников и белёвской пастилы можно ознакомиться в Туле.

В Тверской области организована программа «Вкус Верхневолжья», в рамках которой можно познакомиться с тверскими блюдами и принять участие в мастер-классах. Также в области проводится фестиваль «У Пожарского в Торжке». В тверской «итальянской деревне» можно узнать всё о сырах и продегустировать самые знаменитые сорта.

Челябинск ежегодно проводит фестиваль «Обжорные ряды», а Екатеринбург – «Барбекю». Выбрав тур «Уральская кухня в Екатеринбурге»,

туристы получают возможность попробовать известные уральские пельмени, сладкие пироги с черемухой, пироги с карпом или карасем, пареной репой, киселем. Астраханская область известна своими фестивалями «Вобла» и «День Арбуза».

Знатоки и ценители вина могут организовать винное путешествие в Крым. Туристам интересны винные туры в Массандру и Инкерман. В усадьбе дворян Петровских можно посетить музей вина. Гастрономический туризм на полуострове начинает интенсивно развиваться.

Гастрономические туры на Сахалин и Камчатку могут сопровождаться рыбалкой на океане и отдыхом в заповедниках. Самой известной сахалинской гастрономической достопримечательностью считается местная устрица. Многие гурманы приезжают на Дальний Восток, чтобы попробовать хариус.

Если говорить о территории Северо-Востока Российской Федерации, то в числе событий, интересных для гастро-туристов, следует отметить фестиваль строганины в Якутске, сельскохозяйственные ярмарки во многих улусах Республики, неизменно сопровождающиеся кулинарными мастер-классами и дегустациями национальных блюд, День охотника и День рыбака. День кедра — известен мало, но он имеет свою гастрономическую «изюминку», когда наряду с экологическими мероприятиями проводятся и конкурсы по приготовлению различных блюд с использованием плодов этого растения [49].

Гастрономический туризм в России находится на стадии формирования. Тем не менее, следует сказать, что уже на данный момент существует опыт в организации гастрономических туров на российском рынке. В России с каждым годом растет количество компаний, которые занимаются гастрономическим туризмом на профессиональной основе и проводят для приезжающих туристов из других стран мероприятия по знакомству с русской кухней. Однако предложений по организации гастрономических туров, как для иностранных туристов, так и для жителей нашей страны, недостаточно [45]. Планируется, что данный вид туризма станет способом знакомства с разными национальностями России, а также притяжением во многие дестинации страны.

Итак, мы ознакомились с состоянием гастрономического туризма в разных странах, а также в России. Гастрономический туризм достаточно популярное направление в зарубежных странах, особенно европейских. В России этот вид туризма считается развивающимся и имеет перспективы.

В первой главе мы познакомились с сущностью гастрономического туризма, всеми его составляющими, узнали, на чем основывается проектирование услуг для самостоятельного туризма и его характеристику, рассмотрели зарубежный опыт гастрономического туризма и его положение в России на данном этапе развития.

2 Анализ гастрономического туризма в городе Красноярске

2.1 Организация и методы исследования

В нашей работе мы пользовались методами описания и сравнения, анализа и обобщения литературных источников по исследуемой теме, проведения социального опроса и обобщения и интерпретации полученных результатов.

В ходе работы мы проанализировали 51 источник. Источниками послужили как статьи и учебные пособия, так и электронные ресурсы, и нормативно-правовые и законодательные акты. Для раскрытия терминологии по исследуемой теме нами были изучены труды Ж.-А. Брийа-Саварина, Д.А. Максимова, А.Ю. Боджгуа, И.И. Старковой и других авторов.

Метод описания использовался для исторической справки гастрономического туризма, выявления его целей, видов и особенностей, также для определения особенностей самостоятельного туризма, экскурсионной деятельности и для определения современного опыта гастрономического туризма в мире и России, гастрономических ресурсов в выбранном городе.

Сравнительный анализ проводился для сопоставления предложений по гастрономическому туризму в городе Красноярске. Мы выявили особые черты, которые являются общими для предложений и различают их.

Социальный опрос мы провели с помощью google-анкеты, распространив ее через социальные сети и мессенджеры. Количество респондентов составило 281 человек.

Метод обобщения и интерпретации полученных результатов стал основным при разработке нашего продукта. К тому же он помог сделать основные выводы по исследуемой теме.

Исследование проводилось в несколько этапов. На первом этапе выбрана тема выпускной квалификационной работы, были определены цели и задачи исследования, объект и предмет, составлено содержание нашей работы. На этом

же этапе мы сформировали и проанализировали литературные источники по нашей теме.

На втором этапе мы определили теоретическую составляющую работы. Изучили термины и составляющие гастрономического туризма, самостоятельного туризма, их характеристику, виды и особенности. Описали объекты общественного питания и экскурсионную деятельность. Рассмотрели современное состояние гастрономического туризма.

Третий этап связан с анализом. Мы выявили все ресурсы гастрономического туризма в городе Красноярске, а также их преимущества.

Важным этапом было составление анкеты для анализа востребованности в создании гастрономических экскурсий в Красноярске, которую разослали респондентам. Чтобы получить точные результаты анкетирования мы определили, сколько респондентов должно быть опрошено с помощью выявления репрезентативности выборки. Для этого мы установили генеральную совокупность, а процент выборки составил 90% с доверительным интервалом 5. Итого, получилось, что количество респондентов должно составить не менее 272 человек. После этого мы сделали анализ полученных ответов и составили выводы на его основании.

В завершении мы подвели итоги и сделали выводы на основании исследования и разработки, что позволило оценить полноту выполнения поставленных нами задач и качество разработки туристского продукта.

2.2 Гастрономические ресурсы в городе Красноярске

Как и в любом виде туризма, в гастрономическом также есть свои ресурсы [41]:

- развитая сфера гастрономии;
- 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;
- продвижение гастрономии в образовательные учреждения.

Город Красноярск не является туристическим центром. Основной вид туризма здесь – деловой. Однако гастрономических ресурсов в городе достаточно, чтобы развивать гастрономический туризм. Мы рассмотрим каждый вид ресурсов.

Красноярск обладает достаточно развитой сферой гастрономии. По данным ресурса «Restaurant Guru» (ресторанный агрегатор, собирающий информацию о ресторанах и кафе по всему миру) в Красноярске насчитывается 3747 заведений общественного питания, из них 1720 ресторанов, 933 заведений фастфуда, 1548 кафе, 906 пабов и баров [40].

Все заведения общественного питания Красноярска разнообразны: предлагаются разные виды кухонь, разный ценовой сегмент, разное месторасположение, дизайн и т.д. Мы сделали анализ ресторанов города Красноярска и собрали наиболее популярные в таблицу 4, также в ней указано, какую кухню предлагает заведение. Таблица составлена на основе рейтинга и отзывов в системе Яндекс.

Таблица 4 – Популярные рестораны города Красноярска и их вид кухни

| № | Название ресторана | Вид кухни |
|----|--------------------------|----------------------------------|
| 1 | Tunguska | Сибирская |
| 2 | Хозяин Тайги | Сибирская |
| 3 | 0.75 Please Wine&Kitchen | Северная |
| 4 | Чешуя | «Кухня 4 морей», рыбный ресторан |
| 5 | Баран и Бисер | Восточная |
| 6 | Урарту | Европейская |
| 7 | Rasputin | Русская, сибирская |
| 8 | Мама Рома | Итальянская |
| 9 | Папа's beer garage | Американская, азиатская |
| 10 | Formaggi | Итальянская |
| 11 | Fresco | Авторская |

Окончание таблицы 4

| | | |
|----|----------------------|--------------|
| 12 | Bistrot de Luxe Home | Европейская |
| 13 | Генацвале | Грузинская |
| 14 | Bangkok | Паназиатская |
| 15 | Cremeria A.Roma | Итальянская |

Исходя из таблицы, красноярцы предпочитают в большей степени сибирскую и итальянскую кухни.

Отличительной особенностью красноярских заведений является то, что большинство из них принадлежат целым сетям ресторанов и кафе. Самыми популярными красноярскими сетями являются Bellini Gastronomic Ecosystem, Berrywood Family и 0.75 Group.

В Bellini Gastronomic Ecosystem 27 заведений [38]:

1. «Чешуя» - рыбный ресторан;
2. «Bistrot de Luxe Home» – ресторан, основными направлениями которого являются мясные блюда и вино;
3. «Папа's beer garage» – пивной гастропаб;
4. «Хозяин Тайги» – ресторан авторской сибирской кухни;
5. «Hello Wine» – винный ресторан с европейской кухней;
6. «Дом у озера» – кафе итальянской кухни быстрого приготовления;
7. «Крем» - кафе-кофейня смешанной кухни;
8. «Свинья и бисер» - ресторан сибирской и европейской кухни;
9. «Formaggi» - ресторан современной средиземноморской кухни;
10. «Баран и бисер» - ресторан кухни Средней Азии и Кавказа;
11. «Якитория» - франшиза ресторана японской кухни;
12. «Benedict breakfast&lounge» - кафе-кофейня смешанной кухни;
13. «Мама's» – ресторан с традиционными блюдами разных стран мира;
14. «Хаски» - кафе-бар в горнолыжном комплексе «Бобровый лог»;
15. «Sport Bar Excellent» - кафе здоровой и спортивной кухни в фитнес-центре;
16. 5 кондитерских «Ромбаба» - кондитерские, кафе-кофейни;

17. 6 пиццерий «Перцы» - пицца-паста-бары с итальянской кухней.

18. На месте бывшего заведения «Коко-Шинель» вскоре будет открыта грузинская хинкальня «Хмели-суМели».

В Berrywood Family входит 7 заведений [39]:

1. «Tunguska» - ресторан авторской сибирской кухни;
2. «Залечь на дно в Гамбург» - пивной паб-ресторан;
3. «Залечь на дно в Брюгге» - пивной ресторан;
4. «Green Villa Pizza» - кафе итальянской кухни;
5. «Булгаков» - бар новой русской кухни;
6. «Дзе» - ресторан грузинской кухни;
7. «Varvara+Jerome» - французско-русская кондитерская-пекарня.

0.75 Group включает [51]:

1. «0.75 Please Wine&Kitchen» - ресторан новой северной кухни;
2. «Mike&Molly» - ресторан итальянской кухни;
3. «12 Слоев» - пекарня;
4. «Sushi, please» - онлайн-ресторан японской кухни.

Исходя из анализа сетей ресторанов и самих ресторанов, можно сделать вывод о том, что такой ресурс, как сфера гастрономии в городе Красноярске развит достаточно хорошо.

Среди заведений, в которых можно попробовать сибирскую кухню выделяются такие, как:

1. «Хозяин Тайги»;
2. Ресторан при отеле «Купеческий»;
3. «Rasputin»;
4. «Bistrot de Luxe Home»;
5. «Булгаков»;
6. Загородный ресторан «Маяк».

Основными ингредиентами для блюд сибирской кухни являются мясо и рыба. Мясные продукты представлены мясом оленя, марала, а также медвежьими лапами. Рыбные продукты: осетрина, стерлядь, муксун, омуль,

нельма, чир, ряпушка, пелядь, хариус. Помимо мясных и рыбных продуктов в Сибири используют все, что растет в тайге: кедровые орехи, мох, грибы, смородина, черника, брусника, земляника, голубика, шиповник, черемуха, малина, облепиха, морошка.

Особое распространение именно в Сибири получил деликатес – рыбий жир. Из него делают различные блюда или употребляют просто так.

Из различных таежных трав делают чай, причем сейчас в Сибири это самый популярный напиток. Для чая используют бадан, иван-чай, листья смородины, хвою, почки сосны, шишки, медуницу, мать-и-мачеху, а также все ягоды.

К традиционным сибирским блюдам относятся:

- вяленая оленина;
- сугудай;
- строганина;
- блюда с папоротником;
- черемуховый торт;
- пельмени с тремя видами мяса;
- медвежьи лапы;
- сушеное мясо яка;
- бурдук;
- и т.д.

К такому ресурсу, как местное ноу-хау в кулинарии можно отнести несколько позиций. Во-первых, помимо традиционных сибирских блюд в ресторанах Красноярска подают современные блюда из локальных продуктов. Во-вторых, локальные продукты сочетают с другими продуктами. В-третьих, сочетают локальные продукты и рецепты с зарубежными технологиями приготовления блюд.

В Красноярске существует достаточно рынков, но специализированных рынков, где продают местные продукты нет. Однако в 2019 году открылась территория местных и свежих продуктов «ВкусноЯрь» [6]. Она открылась в

двух точках города: на левом и правом берегах. Представляет собой импровизированную территорию в виде улиц еды, где находятся местные продукты, отмеченные особым QR-кодом. Также в 2023 году может открыться первый гастрономический рынок. Проект уже запущен в работу, реализацией занимается Bellini Gastronomic Ecosystem [5]. Планируется, что проект объединит красноярских рестораторов, поставщиков и фермеров. Основная идея таких рынков заключается в том, что на одной территории создаются заведения общественного питания и рыночные ряды. Подобные рынки есть в Москве, однако отличительной особенностью красноярского гастрономического рынка станет то, что часть его пространства отдадут под вертикальные фермы.

Как и в любом городе, в Красноярске существуют предприятия пищевой промышленности. Все они производят разные группы товаров. Предприятия с описанием представлены в таблице 5.

Таблица 5 – Предприятия пищевой промышленности в городе Красноярске [37]

| Название предприятия | Описание |
|----------------------------|--|
| Альянс | Производство майонеза и майонезного соуса. |
| Fratelli | Сыроварня |
| FORMAGGI | Завод с профессиональным итальянским оборудованием производит сыры европейского вкуса и качества. Собственное сыроваренное производство Bellini Gastronomic Ecosystem. |
| ЭкоТаймыр | Предприятие, которое с 2010 года занимается добычей, производством и продажей натуральных деликатесов Крайнего Севера. |
| Экоферма Шушенская | Производство овощей. |
| Шуваевский племенной завод | Основной вид деятельности компании АО ПЛЕМЗАВОД "ШУВАЕВСКИЙ" — разведение свиней. |
| Чистый продукт | Основной вид деятельности Компании Чистый Продукт — производство сливочного масла, топленого масла, масляной пасты, молочного жира, спредов и топленых сливочно-растительных смесей. |
| Чистые Продукты Сибири | Производство мясной продукции. |
| Фабрика мороженого Славица | Фабрика мороженого «Славица» производит полную линейку мороженого: эскимо, мороженое в вафельном стаканчике, торты и рулеты, мороженое в вафельном рожке и |

Окончание таблицы 5

| | |
|-----------------------------|---|
| | трубочке, весовое мороженое и фруктовый лёд. |
| Сибирский Молочный комбинат | Сибирский молочный комбинат - является крупным производителем молочных продуктов из сырья зарубежных и отечественных производителей. |
| Сельторг | «Сельторг» - компания, которая занимается производством и оптовой торговлей мясной продукцией в Красноярском крае. |
| Русли | Основной вид деятельности компании ООО "РУСЛИ" — переработка и консервирование фруктов и орехов. |
| Монплеzir | Основной вид деятельности компании МОНПЛЕЗИР — производство колбас и колбасных изделий. |
| Малтат | ООО "Малтат" является одним из крупнейших рыбопромысловых и рыбоперерабатывающих предприятий Красноярского края. |
| Интрас-Красноярск | Крупный поставщик и производитель мяса, птицы, рыбы и морепродуктов в Красноярском крае. |
| Енисейский бройлер | Птицефабрика ЕНИСЕЙСКИЙ БРОЙЛЕР - крупнейший агрохолдинг в крае по производству и переработке бройлеров. |
| Емельяновские вкусняшки | Основные направления деятельности компании ООО "ЕМЕЛЬЯНОВСКИЕ ВКУСНЯШКИ" – производство и реализация колбасных изделий, полуфабрикатов и копченостей. |
| Батень | Основной вид деятельности ООО "БАТЕНЬ" — переработка и консервирование рыбы, ракообразных и моллюсков. |

В таблице 5 представлены только предприятия пищевой промышленности, которые производят продукты питания. Можно заметить, что большинство предприятий занимается производством мяса и рыбы, а также многие предприятия относят себя к производителям экологически чистых продуктов. Можно сделать вывод, что в Красноярске достаточно предприятий пищевой промышленности, включая производителей локальной продукции.

В городе Красноярске существует несколько гастрономических фестивалей. Одним из самых популярным из них является сибирский гастрономический фестиваль «Тайгастро». Впервые «Тайгастро» прошел в

августе 2021 года, и изначально он задумывался как сибирский гастрономический фестиваль, где главной целью было продемонстрировать исключительно сибирскую кухню, в процессе раскрыв ее многогранность и перспективы [35]. Однако потом организаторы фестиваля получили запросы расширить географию фестиваля. Основная миссия «Тайгастро» — показать региональные кухни в многообразии, используя при создании блюд таежные продукты — дичь, локальную рыбу, лесные ягоды и грибы, травы и дикоросы или же локальные фермерские продукты — и при их приготовлении применив разнообразные традиционные и современные техники. Фестиваль также призван увеличить туристическую привлекательность регионов.

Еще один популярный гастрономический фестиваль в Красноярске — «Рестодэй». Этот фестиваль еды и напитков впервые был проведен в 2013 году. «Миссия фестиваля — давать возможность попробовать. Для участников это возможность попробовать себя в роли ресторатора, для гостей фестиваля — попробовать что-то новое из еды и напитков», — рассказал куратор фестиваля «Рестодэй» Руслан Токмаков [7]. Однако последний раз данный фестиваль проводился в 2019 году до пандемии коронавирусной инфекции и пока что больше не возвращался.

Также в Красноярске существует фестиваль еды «Городская ярмарка». На нем можно познакомиться и приобрести продукцию местных фермеров.

На крупном фестивале «Зеленый», который проводит медиагруппа «Прима» тоже можно попробовать различную еду. Это фестиваль под открытым небом в формате семейного пикника с множеством интерактивных площадок, сопровождающийся различными точками с едой и напитками.

Касательно гастрономического образования, Красноярск имеет преимущество среди других городов России и мира. До 2019 года можно было получить такое образование в Красноярском технологическом техникуме пищевой промышленности, Техникуме индустрии гостеприимства и сервиса, Красноярском техникуме социальных технологий и еще нескольких колледжах и техникумах. Институт гастрономии Сибирского федерального университета

был создан 9 января 2019 г. Институт объединил Высшую школу ресторанного менеджмента, Высшую школу гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE и Центр дополнительного профессионального образования и повышения квалификации, в котором можно пройти краткосрочные курсы по основным специальностям ресторанной сферы. Высшая школа ресторанного менеджмента была открыта в 2016 году и позднее, в 2018 году, было подписано соглашение об открытии Высшей школы гастрономии от Institut Paul Bocuse — седьмого в мире и единственного в России кампуса французского института. На сегодняшний день примера вузов, дающих высшее образование для шеф-поваров по международной программе INSTITUT PAUL BOCUSE в России нет. Будущие выпускники — повара с образованием по специализации «Менеджмент», подтверждённым российским дипломом государственного образца и международным от Institut Paul Bocuse. Высшая школа ресторанного менеджмента готовит управленцев для индустрии гостеприимства. На сегодняшний день Институт гастрономии — это единственный максимально практикоориентированный образовательный проект в России, дающий высшее образование для специалистов в сфере ресторанного бизнеса. Это сочетание почти тридцатилетнего опыта Institut Paul Bocuse, производственных ресурсов группы компаний Bellini Gastronomic Ecosystem и академических возможностей Сибирского федерального университета [19]. У студентов данного института уже есть два проекта в городе, которые может оценить каждый желающий. Первый – ресторан «Истории», находится на первом этаже кампуса Сибирского Федерального Университета, в институте гастрономии. Это креативное кулинарное пространство, где готовят студенты, а гости могут попробовать блюда, приготовленные ими. Второй проект – «Фуди». Здесь студенты готовят пиццу и могут доставить ее в «Гремячую Гриву» и в пределах территории кампуса Сибирского Федерального университета на проспекте Свободном.

Итак, город Красноярск имеет достаточно ресурсов для развития гастрономического туризма. Множество объектов общественного питания разного направления, большое количество локальных продуктов, немалое

количество объектов пищевой промышленности дают возможности привлекать туристов с других регионов, а также иностранных туристов. Также город имеет хорошие ресурсы в сфере образования, касающиеся гастрономии. В плане фестивалей город отстает, однако важно учесть, что то, что имеется, высоко оценивается не только местными жителями, но и всей страны в целом.

2.3 Анализ привлекательности предложений гастрономических экскурсий в городе Красноярске

Гастрономический туризм в России только набирает популярность, поэтому программы экскурсий и туров находятся на стадии разработки или на стадии тестирования. Красноярск не является центром притяжения туристов, поэтому хороших туристических предложений в целом мало. Лишь недавно, благодаря различным гастрономическим премиям и открытию Института Гастрономии, люди стали интересоваться гастрономической стороной города. На данный момент основными потребителями услуг общественного питания являются местные жители Красноярска.

Мы провели анализ предложений по гастрономическим экскурсиям в Красноярске, чтобы узнать конкурентов и особенности предложений, а также узнать количество предложений в целом. Для анализа мы обратились на официальный сайт туристско-информационного центра Красноярска, который собрал все предложения по гастрономическим экскурсиям в Красноярске [8].

Туристическая компания «Азимут» предлагает экскурсию «Сибирское винокурение и пивоварение». Продолжительность экскурсии составит 3 часа, ограничение по возрасту – 21+. Цена экскурсии 1200 рублей с человека, для пенсионеров 1000 рублей. В экскурсию входит обзорная часть: посещение музея-усадьбы Г. В. Юдина и старейшей пивоварни Красноярска; дегустационная часть: дегустация современного красноярского КРАФТа.

«Вкус Сибири» - экскурсия от экскурсионного агентства «Город – Сказка». Продолжительность 3-4 часа, ограничение по возрасту 20+. Стоимость

экскурсии зависит от количества человек – от 5000 рублей. Экскурсия состоит из обзора основных достопримечательностей Красноярска, гастрошоппинга, посещения кондитерской фабрики «Краскон» и посещения ресторана «Хозяин Тайги».

Туроператор «Саянское кольцо» разработал экскурсию «Кухня Енисейской Сибири». Продолжительность 4 часа, ограничение по возрасту – 5+. Цена зависит от количества человек. В программу экскурсии входит обзорная часть по центру Красноярска и обед или ужин в ресторане «Tunguska».

Последнее предложение – экскурсия с Ольгой Барковой. Это авторская экскурсия. Продолжительность составляет 1,5 часа, ограничение по возрасту 18+. Цена зависит от количества человек: для одного – 1500 рублей, для двоих – 1200 рублей с человека. Экскурсия включает дегустацию настоек в баре «Второе дыхание».

Мы разместили информацию по предложениям гастрономических экскурсий в Красноярске в таблице для удобства анализа (таблица 6). В таблице указаны названия организаций, предлагающие услуги в гастрономическом туризме, название экскурсионной программы, ее особенности и стоимость.

Таблица 6 – Предложения гастрономических экскурсий в городе Красноярске

| Организатор | Название экскурсии | Особенности и программа экскурсии | Цена |
|----------------|---------------------------------------|--|--|
| «Азимут» | «Сибирское винокурение и пивоварение» | Продолжительность - 3 часа, ограничение по возрасту – 21+. В экскурсию входит обзорная часть: посещение музея-усадьбы Г. В. Юдина и старейшей пивоварни Красноярска; дегустационная часть: дегустация современного красноярского КРАФТа. | 1200 руб./чел. Для пенсионеров – 1000 руб./чел. |
| «Город Сказка» | «Вкус Сибири» | Продолжительность 3-4 часа, ограничение по возрасту 20+. Экскурсия состоит из обзора основных достопримечательностей Красноярска, гастрошоппинга, | От 5000 руб./чел. |

Окончание таблицы 6

| | | | |
|-------------------|---------------------------|--|--|
| | | посещения кондитерской фабрики «Краскон» и посещения ресторана «Хозяин Тайги». | |
| «Саянское кольцо» | «Кухня Енисейской Сибири» | Продолжительность 4 часа, ограничение по возрасту – 5+. В программу экскурсии входит обзорная часть по центру Красноярска и обед или ужин в ресторане «Tunguska». | Цена зависит от количества человек. |
| Ольга Баркова | Авторская экскурсия | Продолжительность составляет 1,5 часа, ограничение по возрасту 18+. Цена зависит от количества человек: для одного – 1500 рублей, для двоих – 1200 рублей с человека. Экскурсия включает дегустацию настоек в баре «Второе дыхание». | Для одного человека – 1500 руб./чел. Для двоих человек – 1200 руб./чел. |

Первое, что можно заметить из анализа – это небольшое количество предложений. Мы нашли всего 4 гастрономических экскурсии. Нет ни одного туристического тура.

На наш взгляд, ни одна экскурсия не раскрывает сущность сибирской кухни. Все четыре предложения разной направленности, но в них нет целостности.

Продолжительность предложенных экскурсий маленькая, за это время невозможно погрузиться в суть сибирской кухни. В 3 из 4 предложений входит обзорная часть, что является важной частью экскурсии, но за короткий промежуток времени нельзя полноценно посмотреть объекты показа и продегустировать еду и напитки.

В городе Красноярске достаточно много гастрономических объектов, которые можно показать туристу, некоторые из них являются изюминкой, а другие невозможно оставить без внимания. В данных предложениях очень мало таких объектов.

В качестве привлекательности данных предложений можно отметить низкую стоимость услуги. Однако гастрономический туризм является одним из

дорогих видов туризма, поэтому туристы обычно заранее предполагают высокую стоимость такой услуги.

Таким образом, ниша в виде гастрономических экскурсий на рынке туристских услуг Красноярска не занята, а значит у нас есть все возможности занять ее, разработав качественное предложение. В следующем пункте мы изучим и сделаем анализ потребности в создании гастрономических экскурсий в Красноярске.

2.4 Определение востребованности в создании гастрономических экскурсий в городе Красноярске

Для определения потребности в создании гастрономических экскурсий в городе Красноярске было проведено исследование в форме анкетирования, целью которого было выявление заинтересованности в участии в самостоятельном гастрономическом экскурсионном маршруте в городе Красноярске. Для опроса была выявлена группа респондентов с помощью размещения анкеты в социальных сетях. Анкета состояла из 12 вопросов, и в результате ее прошел 281 человек.

Первый вопрос определял пол респондентов. Так, в опросе приняло участие 58% женщин и 42% мужчин. Результаты представлены на рисунке 2.

1. Ваш пол:
281 ответ

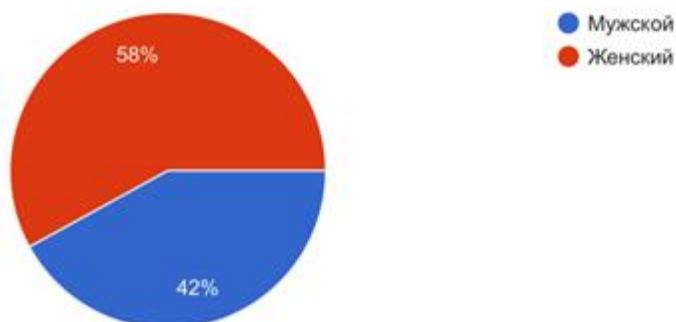


Рисунок 2 – Пол респондентов

Опрос прошли респонденты разной возрастной категории. Большинство из них находятся в возрасте от 18 до 22 лет (43,4%). 25,3% опрошенных являются людьми в возрасте от 36 до 50 лет. Чуть меньше опрошенных – люди в возрасте от 23 до 35 лет (24,2%). Меньше всего респондентов старше 51 года (7,1%). Результаты отражены на рисунке 3.

2. Ваш возраст:
281 ответ

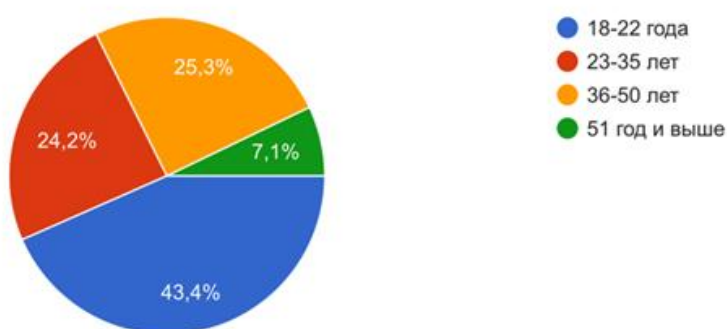


Рисунок 3 – Возраст респондентов

Более половины опрошенных (57,3%) проживают в городе Красноярске. 21,7% респондентов проживают в различных регионах Российской Федерации, 18,5% проживают непосредственно в Красноярском крае. Меньше всего опрошенных (2,5%) проживают за рубежом (рис. 4).

3. Ваше место проживания:

281 ответ

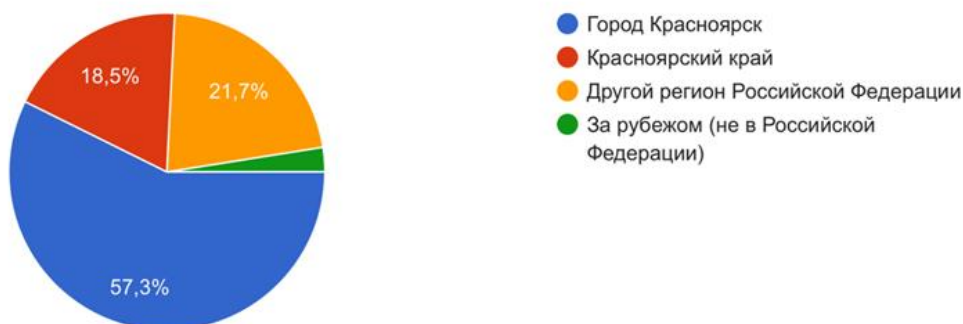


Рисунок 4 – Место проживания респондентов

Четвертый вопрос был связан со знанием о гастрономическом туризме. Многие опрошенные знают, что такое «гастрономический туризм» (63,7%), 19,6% не знают, что это такое, а 16,7% затруднялись ответить на вопрос. Результаты по данному вопросу можно увидеть на рисунке 5.

4. Знаете ли Вы, что такое "гастрономический туризм"?

281 ответ

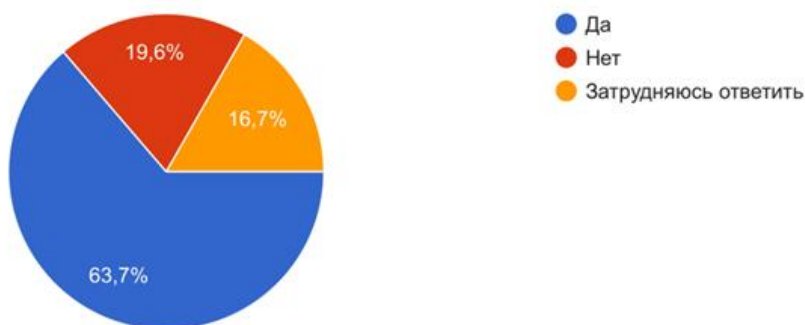


Рисунок 5 – Знание о гастрономическом туризме

В ходе опроса мы узнали, что только 33,1% респондентов участвовали когда-либо в гастрономических турах или экскурсиях, а 66,9% не участвовали (рис. 6).

5. Участвовали ли Вы в гастрономических турах/экскурсиях?

281 ответ

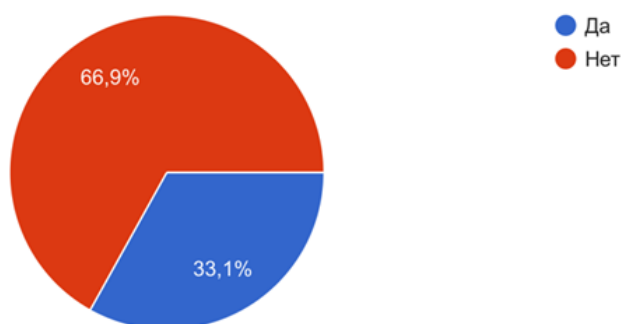


Рисунок 6 – Участие в гастрономических турах/экскурсиях

Если на предыдущий вопрос респонденты отвечали «нет», то в следующем предлагалось ответить на такой вопрос: «Если на прошлый вопрос Вы ответили "нет", хотели бы вы принять участие в гастрономических турах/экскурсиях?». Большинство опрошенных заинтересованы в этом (83,5%), 6,8% не заинтересованы, а 9,7% затруднились ответить (рис. 7).

6. Если на прошлый вопрос Вы ответили "нет", хотели бы вы принять участие в гастрономических турах/экскурсиях?

236 ответов

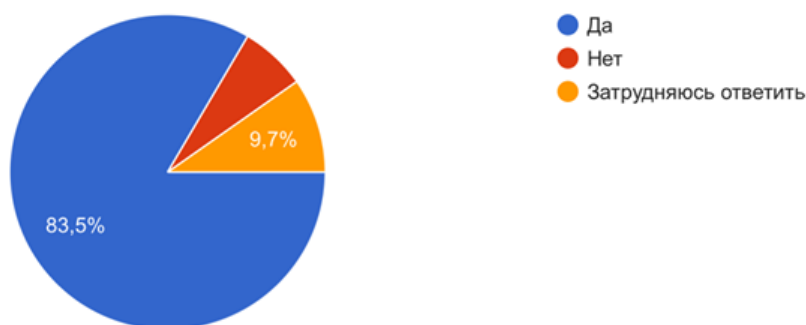


Рисунок 7 – Заинтересованность в участии в гастрономических турах/экскурсиях

Также мы узнали, сколько опрошенных знают, что такое самостоятельный туризм. Таковых оказалось 69,4%. 18,5% не знают, что это такое, а 12,1% затруднились с ответом. Результаты представлены на рисунке 8.

7. Знаете ли Вы, что такое "самостоятельный (самостоятельный) туризм"?

281 ответ

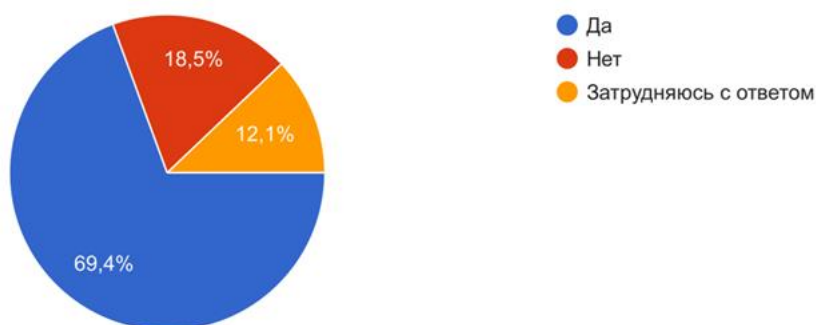


Рисунок 8 – Знание о самостоятельном туризме

Самостоятельный туризм набрал большую популярность в последние годы. Мы выяснили, что почти половина респондентов занимались самостоятельным туризмом (48,8%). 34,9% не занимались, но хотели бы

попробовать самостоятельный туризм. Остальные либо затруднялись ответить на предложенный вопрос (8,9%), либо не занимались и не хотели бы заняться данным видом туризма (7,5%) (рис. 9).

8. Занимались ли Вы или хотели бы заняться самостоятельным туризмом?

281 ответ

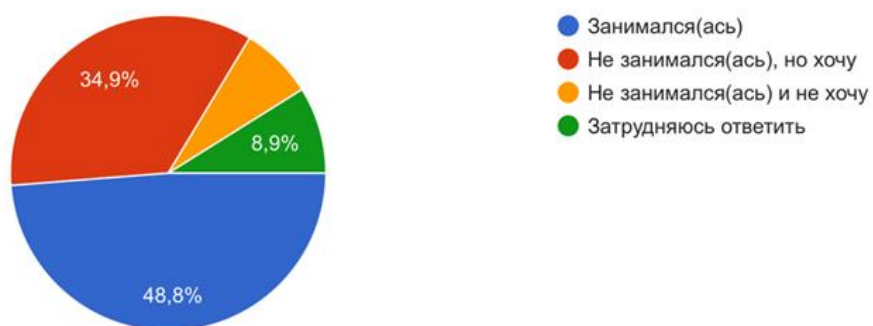


Рисунок 9 – Заинтересованность и участие в самостоятельном туризме

Далее респондентам был задан вопрос: «Было бы Вам интересно пройти гастрономический экскурсионный маршрут в городе Красноярске самостоятельно?». Мы смогли узнать, что 78,3% респондентов больше заинтересованы в этом. 10% не заинтересованы, 11,7% затруднялись ответить на вопрос (рис. 10).

9. Было бы Вам интересно пройти гастрономический экскурсионный маршрут в городе Красноярске самостоятельно?

281 ответ

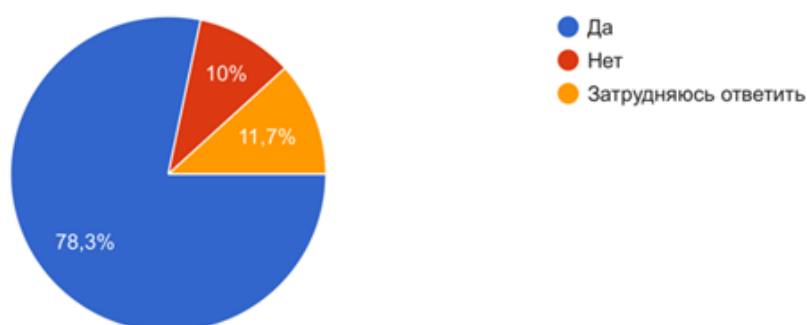


Рисунок 10 – Заинтересованность в самостоятельном прохождении гастрономического экскурсионного маршрута в городе Красноярске

В ходе опроса мы выяснили, что является наиболее интересным в гастрономическом туризме для респондентов. В этом вопросе была возможность выбрать несколько вариантов ответа. Результаты распределились таким образом (рис. 11):

- дегустация блюд местной кухни – 73%;
- знакомство с историей и традициями местной кухни – 68%;
- посещение заведений с местной кухней – 62,3%;
- посещение фешенебельных ресторанов – 49,1%;
- знакомство с местными продуктами – 46,6%;
- дегустация алкогольных напитков – 37,4%.

10. Что для Вас является наиболее интересным в гастрономическом туризме? (Можно выбрать несколько вариантов)

281 ответ

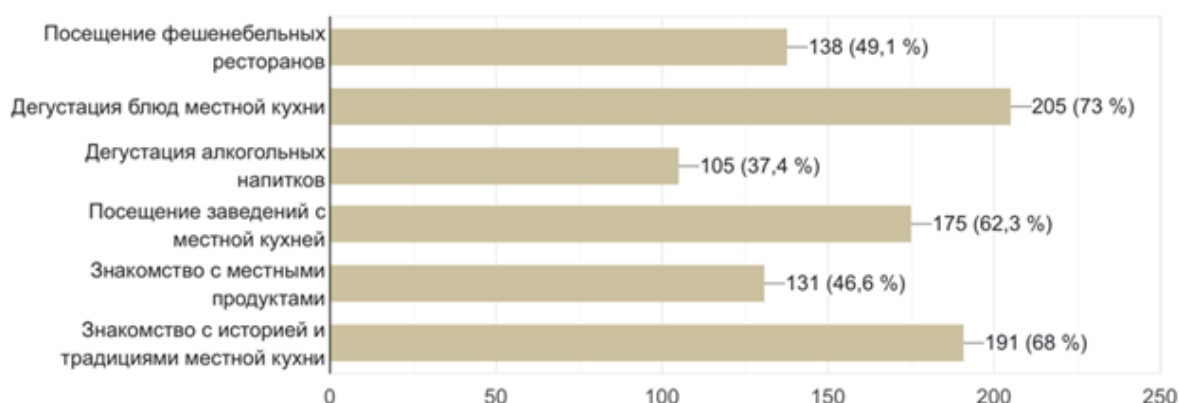


Рисунок 11 – Интересы в гастрономическом туризме

Большинство гастрономических маршрутов включают в себя посещение местных достопримечательностей. Мы спросили о желании посетить красноярские достопримечательности в ходе прохождения самостоятельного гастрономического экскурсионного маршрута. Лишь 8,5% опрошенных не хотели бы их посетить, а 11,7% затруднились ответить. 79,7% изъявили желание посетить местные достопримечательности. Результаты опроса отражены на рисунке 12.

11. Хотели бы вы в ходе прохождения самостоятельного гастрономического маршрута в городе Красноярске посетить местные достопримечательности?

281 ответ

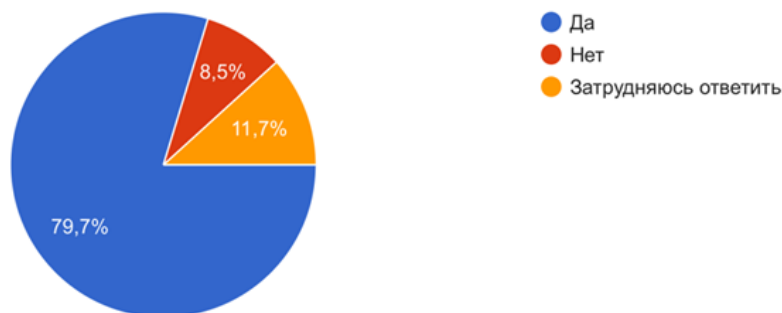


Рисунок 12 – Заинтересованность в посещении красноярских достопримечательностей

Последний вопрос нашей анкеты позволил узнать приемлемый ценовой диапазон для гастрономического экскурсионного маршрута в городе Красноярске. Для 35,6% опрошенных оптимальная цена считается до 10000 рублей. Чуть меньше респондентов (33,1%) отметили приемлемой цену до 5000 рублей. 24,2% считают оптимальной цену до 20000 рублей. 1,8% опрошенных ответил, что любая стоимость для них будет приемлемой. Некоторые ответили, что цена до 3000 рублей будет для них комфортной (0,7%). Остальные респонденты отправили различные ответы на данный вопрос. Результаты по этому вопросу представлены на рисунке 13.

12. Какая стоимость гастрономического экскурсионного маршрута в городе Красноярске для Вас была бы наиболее оптимальной?

281 ответ

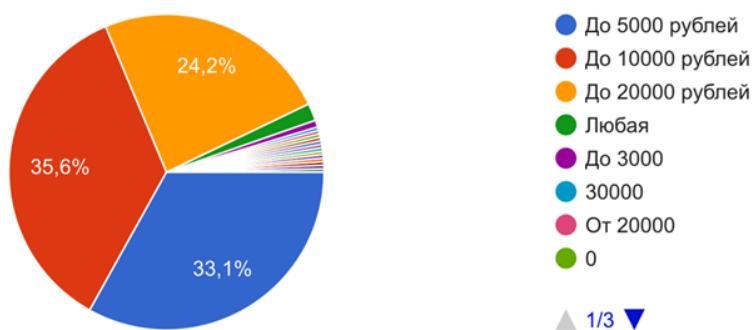


Рисунок 13 – Оптимальная стоимость гастрономического экскурсионного маршрута

Таким образом, исходя из результатов анкетирования, можно сделать следующие выводы:

1. Наш опрос прошли в большинстве женщины, однако мужчин было немало: практически наравне с женщинами. Возраст респондентов колеблется в большом диапазоне, в основном это молодежь и люди средних лет. География проживания также обширна, но, в целом, респонденты оказались жителями Российской Федерации. Однако оказались и респонденты, проживающие за границей.

2. Как о гастрономическом, так и о самостоятельном туризме наши опрошенные в большинстве осведомлены. Более того, 33,1% участвовали в гастрономическом туризме и 48,8% занимались самостоятельным. Те, кто не участвовал в данных видах туризма, хотели бы принять участие. Это говорит о заинтересованности в гастрономическом и самостоятельном видах туризма.

3. Очень многие из опрошенных хотели бы самостоятельно пройти гастрономический экскурсионный маршрут в городе Красноярске, что также говорит о заинтересованности респондентов. Также многие хотели бы включить посещение местных достопримечательностей в маршрут.

4. Самым интересным в гастрономическом туризме является дегустация блюд местной кухни, а также знакомство с историей и традициями местной кухни и посещение заведений с местной кухней. Это говорит о большом интересе к локальной гастрономической культуре и местным традициям.

5. В гастрономическом туризме готовы участвовать люди с разными финансовыми возможностями. В большинстве респонденты делились на тех, кто готов заплатить сумму до 5000 рублей, до 10000 рублей и до 20000 рублей.

3 Разработка программы гастрономической экскурсии для самостоятельных туристов в городе Красноярске

3.1 Описание идеи и программы гастрономической экскурсии

На основе проведенного нами исследования, мы разработали гастрономический экскурсионный маршрут для самостоятельных туристов в городе Красноярске с учетом полученных результатов. Данный маршрут планируется реализовывать в необычном формате. За основу идеи взята концепция «города в коробочке», но интерпретирована под нашу идею.

«Город в коробочке» - это концепция путеводителей-маршрутов для самостоятельного изучения города. Суть заключается в том, что турист приобретает коробку, в которой содержатся путеводитель в виде книжки (основной предмет), а также сувенирная продукция, купоны и скидки от партнеров, которыми можно воспользоваться по ходу маршрута. Всего в мире реализовано 3 таких идеи: «Прага в коробочке», «Варшава в коробочке» и «Санкт-Петербург в коробочке». Все они созданы российскими авторами. Однако действующая на сегодня одна – «Питер в коробочке», остальные были приостановлены из-за пандемии коронавируса [4, 20].

Наша идея заключается в следующем: мы предлагаем туристу самостоятельно пройти гастрономический экскурсионный маршрут в Красноярске. Однако сделать это не просто в формате посещения заведений общественного питания, а прожив один день в качестве сибиряка.

Для понимания распорядка дня сибиряка, обратимся к монографии Юрия Михайловича Гончарова «Очерки повседневной жизни горожан Сибири второй половины XIX – начала XX в.». О распорядке дня Гончаров пишет: «В будние дни вставали очень рано, пили чай и завтракали, зимой и осенью при свечах. Обедали в будние дни, когда было много дел, около двух часов, часа в четыре или пять снова пили чай, а часов в восемь или девять ужинали» [11]. В рацион сибиряка всегда входило очень много мясных блюд, рыбных, мучных. Также

различные соленья. Основным напитком до сих пор остается чай, в Сибири любят травяной, существует много разных видов. Ни один прием пищи не обходился без чая. В монографии говорится о том, что сибиряк мог выпить до 20 чашек чая в день.

Что касается приемов пищи, на завтрак сибиряки ели блюда с мясом или рыбой, пили чай; на обед варили щи, пекли пироги, лепили пельмени; на ужин подавали то, что осталось от обеда. Между приемами пищи пили чай или кофе с мучными изделиями [11].

Итак, проект представляет собой коробку, в которую включается путеводитель по ресторанам и некоторым знаменитым достопримечательностям Красноярска с исторической и информационной справкой, сувениры и купоны.

Целевая аудитория: преимущественно самостоятельные туристы, однако так же это могут быть жители города и гости, приезжающие с различными целями, помимо туристических. Это взрослые работающие люди со средним и выше среднего достатком. Могут быть как туристами, приезжающими из других регионов России, как жителями Красноярска и Красноярского края, так и иностранными туристами. Люди нашей целевой аудитории могут быть с парой или в браке, но преимущественно без детей. В меньшей степени наша разработка подойдет вегетарианцам/веганам, однако никакого запрета нет, так как в ресторанах существуют блюда, подходящие для них. Также, как правило, это активные любознательные люди, так как экскурсионный маршрут довольно объемный.

Название нашей коробки: «Один день из жизни сибиряка».

Коробка будет крафтовая, плотная, имеющая размеры, подходящие для того, чтобы вместить все предметы наполнения. Также будет оригинальное нанесение в виде наклейки наверху коробки с названием «Один день из жизни сибиряка». На дно коробки мы планируем выложить настоящий мох для декорации. Он продается в свободном доступе и имеет обработку, так как предназначен специально для таких целей.

В качестве сувенирной продукции мы планируем положить в коробку сибирский чай (разный), варенье с кедровым орехом и конфеты с черемухой.

В коробочку будет вложено несколько купонов: купон на черемуховый раф в кафе-кондитерской «Мигуша» и купон на чай в чайной «Юрта» на вершине К-1 в «Бобровом логу». Также будет вложен билет на канатно-кресельную дорогу на вершину К-1 (подъем и спуск).

Что касается путеводителя, он будет в виде книжки формата А5 с цветными иллюстрациями. На первых страницах будет отображена историческая справка о том, какой распорядок был у сибиряка раньше и, чем он питался. Далее туристу будет предложено прожить один день из жизни сибиряка, который будет включать посещение местных заведений общественного питания и достопримечательностей. Для удобства будет представлена карта с экскурсионным маршрутом (Приложение Б). К каждому предложенному заведению и достопримечательности будет прикреплена информационная справка. В конце путеводителя будут прописаны наши рекомендации о том, какие заведения можно посетить дополнительно, по собственному желанию, вне данного экскурсионного маршрута.

Все поставщики товаров и услуг для нашего проекта будут являться местными производителями. Это поможет дополнительно поддержать наши местные красноярские организации. Безусловно, это поможет сократить бюджет на логистику, а также уменьшит время сборки коробки.

Так как данный экскурсионный маршрут является самостоятельным для прохождения, временные рамки обозначим словами «завтрак», «обед» и «ужин».

Подробный гастрономический экскурсионный маршрут представлен в таблице 7. В ней обозначены примерные временные рамки, в которых турист проходит маршрут, а также объекты посещения и показа.

Таблица 7 – Гастрономический экскурсионный маршрут для самостоятельных туристов в городе Красноярске

| Временные рамки | Заведение общественного питания/ достопримечательность |
|-----------------|--|
| Завтрак | Ресторан-бар «Булгаков» |
| После завтрака | Кафе-кондитерская «Мигуша». Красноярский «Биг-Бен», театральная площадь, Коммунальный мост, набережная Енисея. |
| Обед | Ресторан «Хозяин Тайги» |
| После обеда | Подъем на канатно-кресельной дороге на вершину К-1. Чайная Юрта. Скала «Такмак». |
| Ужин | Ресторан «Tunguska» |
| После ужина | Парк 400-летия Красноярска. Остров Татышев. |

Описание гастрономического экскурсионного маршрута для самостоятельных туристов в городе Красноярске:

1. Завтрак. На завтрак мы предлагаем отправиться в ресторан-бар «Булгаков».

Ресторан-бар «Булгаков» - это заведение с новой русской кухней. Является одним из первых заведений с русской кухней в городе и одним из популярных. Как уже было написано выше, на завтрак сибиряки ели мясные или рыбные блюда и пили чай. В данном ресторане можно попробовать драники с икрой лосося, котлеты из щуки, енисейского сига, утиную ножку, вырезку оленя и другие сибирские блюда. В качестве напитка обязательно взять чай (в ресторане есть смородиновый).

После завтрака предлагаем зайти в кафе-кондитерскую «Мигуша», которая находится рядом с рестораном, и взять черемуховый раф с собой на прогулку. Для этого в коробке есть купон. Черёмуха является одним из популярных продуктов в Сибири, поэтому многие напитки и блюда состоят из нее. В европейской части страны данный продукт можно встретить редко.

Далее турист отправляется смотреть ближайшие местные достопримечательности: красноярский Биг-бен, через дорогу посещает

театральную площадь, далее спускается на набережную Енисея, где сможет увидеть знаменитый коммунальный мост и прогуляться по самой набережной. Таким образом, он знакомится с несколькими популярными достопримечательностями Красноярска сразу. Турист сможет сделать качественные фотографии с этими достопримечательностями, так как будет гулять в своем комфортном темпе. В путеводителе будет находиться информация и история об этих достопримечательностях.

2. На обед туристу предлагается поехать в фан-парк «Бобровый лог». Здесь находится ресторан сибирской кухни «Хозяин Тайги».

«Хозяин Тайги» - это ресторан сибирской кухни. Отличительная особенность меню заведения – деликатесы из дичи, а также авторские блюда из традиционных сибирских продуктов. Внимание гостя заведения могут привлечь фотографии и вещи из архива съемочной группы фильма «Хозяин Тайги» и семьи Высоцкого [39]. На обед можно взять щи или пельмени из рыбы или мяса. Также там есть и большое разнообразие других супов. Сибиряки ели именно супы на обед.

После обеда турист сможет подняться на вершину К-1 на канатно-кресельной дороге по билету из коробки. Там он прогуляется до скалы «Такмак». Либо можно сделать небольшую прогулку с обзорным видом на город. После этого зайдет в чайную Юрту, чтобы выпить сибирский чай также по купону из коробки.

3. Чтобы поужинать, мы предлагаем посетить самое популярное и знаменитое заведение Красноярска – ресторан «Tunguska».

«Tunguska» - ресторан новой сибирской кухни. Основа концепции – традиции сибирской кухни. Традиции смешались с современным мировоззрением и технологиями. В данном ресторане практически все блюда готовятся из локальных продуктов, предлагаем попробовать любые из них. На десерт можно взять черемуховый медовик. Также здесь можно попробовать алкогольные коктейли на основе локальных ингредиентов. Здесь же есть возможность самостоятельно приобрести дополнительные сувениры из

ресторана. Преимуществом данного ресторана является то, что шеф-повар по заказу готовит различные дегустационные сеты. Обычно они связаны так или иначе с историей сибирской кухни. Принося каждое блюдо из сета, официант рассказывает историю и состав блюда.

После ужина можно совершить прогулку по парку, посвященному 400-летию Красноярска. Здесь находятся различные аллеи, инсталляции и памятник одному из бывших мэров Красноярска П.С. Федирко. Также можно отправиться на вечернюю прогулку на остров Татышев. Там довольно обширный список объектов показа. Если повезет, турист проводит закат в одном из этих мест.

Предполагается, что туристы будут выбирать все блюда и оплачивать счета в ресторанах самостоятельно, так как рестораны и блюда в них являются рекомендацией. Способ передвижения турист также выбирает самостоятельно: общественный транспорт, такси или аренда автомобиля.

Что касается рекомендаций к посещению дополнительных заведений, мы предлагаем такие, как:

1. Ресторан «Истории».

Во второй главе нашей работы мы рассмотрели данное заведение, как проект студентов института гастрономии. Туристу предлагается два варианта: прийти на обед, так как в основном заведение работает в будние дни только во время обеда, либо посетить гастрономический ужин с участием популярных шеф-поваров города и России. Обеды обслуживают полностью студенты института: от официантов, до поваров. Используются различные технологии приготовления и местные продукты питания. Гастрономические ужины проходят не часто, поэтому с информацией о них необходимо ознакомиться заранее.

2. Ресторан «0.75 Please Wine&Kitchen».

Во второй главе данное заведение было отмечено, как одно из популярных в Красноярске. Как мы уже писали, данное заведение заняло 10 место в рейтинге «Wheretoeat» в 2023 году. Это винный ресторан с новой северной кухней. Отличительной особенностью заведения является то, что здесь много

используют сезонных локальных продуктов, то есть меню не остается однообразным.

3. Ресторан Fresco».

Данное заведение также является обладателем различных премий. Здесь также используют много локальных и сезонных продуктов. Заведение привлекает атмосферой, так как имеет уникальный и необычный дизайн с потолком из стекла.

Преимущество данной разработки заключается в том, что турист не привязан к экскурсионной группе или гиду, он сам исследует, решает и делает. При этом человеку, который решил самостоятельно посетить Красноярск с гастрономическими целями не нужно самому искать информацию, выстраивать маршрут. За один день турист не только посетит местные заведения общественного питания, но и познакомится с городом. Этот маршрут легко включить в свой тур или поездку в Красноярск. Также данной «коробочкой» могут воспользоваться и два человека. Также данный туристский продукт является всесезонным, то есть турист имеет возможность пройти маршрут в любое время года. Причем несколько раз, так как в ресторанах Красноярска есть тенденция предоставлять сезонное меню. Это дает возможность попробовать сибирские продукты, которые добывают в разные времена года.

3.2 Расчет стоимости экскурсионного маршрута

Чтобы рассчитать стоимость итогового продукта, необходимо узнать его себестоимость. В соответствии с Налоговым кодексом Российской Федерации [3] при производстве товаров и услуг существуют прямые и косвенные затраты. В нашей разработке к прямым затратам относятся:

- картонная коробка;
- наклейка с названием на коробку;
- услуги графического дизайнера (для разработки путеводителя);

- типографические услуги (для печати путеводителя);
- купон на черемуховый раф в кафе-кондитерской «Мигуша»;
- купон на чай в чайной Юрте;
- прогулочный билет на канатно-кресельную дорогу в «Бобровом логу» (подъем и спуск);
- варенье с кедровыми орехами;
- черемуховые конфеты;
- сибирский чай;
- декоративный наполнитель в виде мха.

Так как мы разрабатываем физический продукт, а не тур или экскурсию, его организацией будет заниматься один человек, а не предприятие. В качестве коммерческого лица будет выступать оформленный самозанятой. Поэтому оплату труда сотрудникам мы не считаем.

Для удобства разместим информацию о прямых затратах в таблицу 8.

Таблица 8 – Прямые затраты при производстве разработки

| Вид услуги/товара | Количество | Средняя стоимость за одну единицу/ руб. | Общая сумма/ руб. |
|------------------------------------|-------------------|--|--------------------------|
| Картонная коробка | 1 | 50 | 50 |
| Наклейка на коробку | 1 | 30 | 30 |
| Услуги графического дизайнера | 1 | 10000 | 10000 |
| Типографические услуги | 1 | 2000 | 1500 |
| Купон на кофе | 1 | 200 | 200 |
| Купон на чай | 1 | 200 | 200 |
| Билет на канатно-кресельную дорогу | 1 | 600 | 600 |
| Варенье | 1 | 350 | 350 |
| Конфеты | 5 | 30 | 150 |
| Чай | 1 | 200 | 200 |
| Наполнитель | 1 (50гр.) | 180 | 180 |

Все указанные прямые затраты постоянны, кроме одной – услуги графического дизайнера. Данными услугами мы воспользуемся один раз, и планируется, что на эту затрату будут выделены средства изначально, поэтому в себестоимость мы ее не включаем.

Что касается косвенных затрат, к ним в нашей разработке относится только реклама и продвижение. Стоимость рекламы в социальных сетях в месяц – 5000 руб. Также мы планируем сотрудничество с блогером на бартерных условиях (мы предоставляем нашу коробочку блогеру без оплаты, блогер рекламирует наш продукт, проходя экскурсионный маршрут, как турист).

Самозанятые платят только общий налог от дохода от клиентов. Если клиент является физическим лицом, ставка 4%, если юридическим, то 6%. Наши туристы являются физическими лицами, поэтому мы платим 4%.

Также мы включим прибыль в размере 20%.

С учетом всех условий рассчитаем себестоимость нашего продукта:

В месяц мы планируем продавать коробочку внутренним и въездным туристам в количестве 30 штук.

$$(50+30+1500+200+200+600+350+150+200+180)*30=103800$$

Прибавим рекламу, налог и прибыль:

$$((103800+5000)*4%)*20%=135782$$

Таким образом, себестоимость коробочки в месяц составляет 135782 рубля. На одного человека стоимость составит:
 $135782:30=4526$ рублей.

Стоит учесть самостоятельные затраты туриста. Как уже говорилось выше, счет в заведениях турист оплачивает самостоятельно. Также он оплачивает свое передвижение между объектами. Это позволяет туристу самостоятельно выбирать блюда и транспорт и контролировать данные расходы с учетом своего бюджета. На питание в предложенных ресторанах турист потратит: в среднем в одном заведении на одного человека сумма будет варьироваться от 1000 до 2000 рублей. Также передвижение туриста составит от 200 до 1500 рублей. В итоге

стоимость самостоятельной гастрономической экскурсии составит в среднем 10000 рублей.

Наша прибыль в месяц в чистом виде составит:

$135782 - 80\% = 27156$ рублей.

Итак, стоимость самостоятельной гастрономической экскурсии в городе Красноярске входит в рамки средней стоимости, которую туристы готовы заплатить, исходя из наших результатов исследования. Также мы учли налоговые вычеты и собственную чистую прибыль. Также прибыль возможно повышать с увеличением популярности продукта, то есть должно происходить увеличение продаж товара.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В заключение работы мы можем сделать следующие выводы:

1. Для решения первой поставленной задачи, мы рассмотрели сущность гастрономического туризма. Он представляет собой знакомство с историей, традициями и культурой других мест с помощью кулинарии. Основной целью является изучение особенностей гастрономии другого региона или страны. Он имеет несколько видов. Также мы изучили особенности предприятий общественного питания и экскурсионной деятельности, особенности проектирования услуг для самодеятельных туристов.

2. Мы определили зарубежный опыт гастрономического туризма и сделали вывод, что он является популярным направлением, особенно в европейских странах. За рубежом существует множество фестивалей, получивших мировое признание, ассоциаций и организаций, которые регулируют данный вид туризма. Также есть столицы гастрономического туризма.

Что касается России, в нашей стране данный вид туризма развивается стремительными темпами. Он считается перспективным во всех регионах страны, так как она многонациональна и имеет большую территорию с разными климатическими поясами, что позволяет изучать разные традиции, особенности кулинарии и разнообразие продуктов питания.

3. Красноярск оказался перспективным местом для развития гастрономического туризма. Город имеет большое количество ресурсов для этого вида туризма: развитую систему общественного питания, предприятия пищевой промышленности, разнообразие локальных продуктов, а также конкурентную систему образования.

4. Для определения привлекательности гастрономических экскурсионных маршрутов был проведен анализ предложений по гастрономическому туризму в городе Красноярске, а также социологический опрос респондентов. Анализ предложений показал, что их очень мало (всего 4). Опрос дал возможность определить, что взрослых людей всех возрастов и со всех регионов России

интересует гастрономический туризм, в частности в городе Красноярске. Их привлекает возможность дегустации национальных блюд и знакомство с местными традициями. Также интересно посещение достопримечательностей в ходе гастрономического маршрута.

5. В соответствии с результатами проведенных исследований мы разработали гастрономический экскурсионный маршрут для самостоятельных туристов в городе Красноярске в необычном формате. Данный маршрут позволяет познакомиться с блюдами местной кухни, популярными заведениями города и достопримечательностями без участия в организованной группе туристов.

Мы рассчитали прямые и косвенные затраты для реализации нашего продукта, его себестоимость, прибыль от реализации.

Разработанный продукт соответствует всем полученным результатам исследования и актуальности нашей работы. Он имеет широкую практическую значимость, а также отвечает тенденциям развития туризма в современном мире. Мы считаем, этот экскурсионный маршрут будет интересен и доступен потенциальным потребителям. С помощью данной разработки мы планируем, что Красноярск станет центром притяжения туристов с других городов, регионов и стран.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Артёмова, Е.Н. Основы гостеприимства и туризма : учеб. пособие / Е.Н. Артёмова, В.А. Козлова. – Орёл : ОрёлГТУ, 2005. - 104 с.
2. Большая Российская энциклопедия: [в 35 т.] / гл. ред. Ю. С. Осипов. — М.: Большая российская энциклопедия, 2004—2017.
3. Большая Советская энциклопедия : [в 30 т.] / гл. ред. А. М. Прохоров. — 3-е изд. — М. : Советская энциклопедия, 1969—1978.
4. Вдохнитесь Петербургом! // SPB. Progulka : [сайт]. – 2023. – URL : <http://spbprogulka.ru/> (дата обращения: 20.05.23)
5. В Красноярске может появиться гастрорынок как в Москве // Проспект мира : [сайт]. – 2022. – URL : <https://prmira.ru/news/2022-12-19/v-krasnoyarske-mozhet-royavitsya-gastrorynok-kak-v-moskve-2872568> (дата обращения: 2.05.23)
6. ВкусноЯрье — открытие состоялось! // Енисейский стандарт : [сайт]. – 2019. – URL : <https://eniseystandart.ru/vkusnoyare-otkrytie-sostoyalos> (дата обращения: 2.05.23)
7. «Вы просто попробуйте!»: как устроен красноярский фестиваль еды «Рестодэй» // Newslab.ru : [сайт]. – 2017. – URL : <https://newslab.ru/article/772611> (дата обращения: 4.05.23)
8. Гастрономические экскурсии в Красноярске // Welcomekrsk : [сайт]. – 2022. – URL : <https://welcomekrsk.ru/2022/09/16/> (дата обращения: 6.05.23)
9. Геращенко, И.Н. Анализ современного состояния мирового и отечественного гастрономического туризма и перспективы его развития / И. Н. Геращенко, И. В. Климова // Культура и время перемен. – 2019. – № 2(25). – С. 12.
10. Глобов, К.С. Обзор международного опыта в развитии гастрономического туризма / К.С. Глобов // Гуманитарные технологии в современном мире. – 2019. - С. 28-30.

11. Гончаров, Юрий Михайлович. Очерки повседневной жизни горожан Сибири второй половины XIX – начала XX в. : монография / Ю. М. Гончаров ; АлтГУ. - Барнаул : Изд-во АлтГУ, 2014. - 348 с.
12. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования: введ. впервые: дата введения 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2019. 12 с.
13. ГОСТ Р 57806-2017. Туристские услуги в области самостоятельного туризма. Общие требования: введ. впервые: дата введения 2018-06-01. М.: Стандартиформ, 2020. 9 с.
14. ГОСТ Р 54604-2011. Туристские услуги. Экскурсионные услуги. Общие требования: введ. впервые: дата введения 2012-07-01. М.: Стандартиформ, 2019. 8 с.
15. Драчева, Е.Л. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы / Е.Л. Драчева, Христов Т.Т. // Российские регионы: взгляд в будущее. – 2015. - № (4). – С. 36-50.
16. Ермолаев, В.А. Гастрономия: история вопроса в социокультурном контексте / В.А. Ермолаев // Вестник ЧГКАИ. – 2022. - №2 (70). – С. 62-65.
17. Жигулева, Н.А. Гастрономический туризм как один из ключевых трендов в сфере туризма / Н. А. Жигулева // Современная медиасреда: традиции, актуальные практики и тенденции. Взгляд молодых исследователей : Статьи 19-ой Международной конференции студентов и аспирантов и XIII международного «Конкурса научных работ студентов, магистрантов, аспирантов и соискателей», Санкт-Петербург, 05–06 марта 2020 года. Том Выпуск 20. – Санкт-Петербург: Институт «Высшая школа журналистики и массовых коммуникаций» федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Санкт-Петербургский государственный университет, 2020. – С. 65-71.

18. Зиеба, Я. Перспективы развития пивного туризма в Чехии / Я. Зиеба // Международный журнал гуманитарных и естественных наук. – 2022. - №8-3 (71). – С. 157-160.
19. Институт гастрономии // Сибирский Федеральный университет : [сайт]. – 2023. – URL : <https://structure.sfu-kras.ru/node/3857> (дата обращения: 5.05.23)
20. История проекта // Варшава в коробочке : [сайт]. – URL : <https://warsawinbox.org/history/> (дата обращения: 20.05.23)
21. Казначеева, С.Н. Направления гастрономического туризма в России / С.Н. Казначеева, Н.В. Быстрова, А.А. Сеницына, Д.А. Казначеев // Вестник евразийской науки. – 2019. - №6. С.– 1-9.
22. Киреева, Ю.А. Винный туризм как один из видов гастрономического туризма / Ю.А. Киреева // Научный вестник МГИФКСИТ. – 2020. - №4 (66). – С. 51-57.
23. Крылова, Е.В. Перспективы развития гастрономического туризма в Забайкальском крае / Е.В. Крылова, С.А. Батоева // Sciences of Europe. – 2019. - №44-4 (44). – С. 21-23.
24. Лайпанова, З.М. Классификация системы общественного питания / З.М. Лайпанова, Ф.А. Кубанова // Столыпинский вестник. – 2021. - №4. – С. 1-39.
25. Лебедева, С.А. Этимология понятия «гастрономический туризм» и его соотношение с концепцией «экономика впечатлений» / С.А. Лебедева // Забайкальский государственный университет. – 2018. – С. 125-130.
26. Макарова, Д.Д. Развитие туристских дестинаций как основа популяризации самодеятельного туризма / Д. Д. Макарова // Вестник Российского нового университета. Серия: Человек и общество. – 2016. – № 1. – С. 62-66.
27. Максимов, Д.А. Гастрономический туризм в России: особенности и перспективы развития / Д.А. Максимов, Е.И. Смирнова, В.А. Тугуши // Вестник Алтайской академии экономики и права. – 2022. – №6 (2) – С. 292-298.

28. Мерцалова, С.Л. Гастрономический туризм как приоритетное направление развития внутреннего туризма в России / С.Л. Мерцалова, О.В. Цыбакова // Вестник ОРЕЛГИЭТ. – 2021. - №4 (58). – С. 10-14.
29. Морозова, В.Н. проблемы развития самодельного туризма в Орловской области / В. Н. Морозова // Физическое воспитание и детско-юношеский спорт. – 2017. – № 3-4. – С. 58-60.
30. Морозов, А.А. Гастрономический туризм: к истории понятия / А.А. Морозов // Экономика и бизнес: теория и практика. – 2019. - №2. – С. 87-92.
31. Награды // Tunguska : [сайт]. – 2023. – URL : <https://tunguskarestaurant.ru/awards> (дата обращения: 20.04.2023)
32. Налоговый кодекс Российской Федерации. Части первая и вторая. Текст с изменениями и дополнениями на 1 марта 2023 года (+ путеводитель по судебной практике) / В.А. Обручев – М. Эсмо. 2023 г. – 1087 с.
33. Нехаева, Н.Е. Понятие гастрономического туризма и его роль в брендинге территорий / Н.Е. Нехаева, Ю.С. Терехова // Огарёв-online. – 2016. - №1 (66). – С. 1-7.
34. Общепит в Красноярском крае продолжает рост // Банк России : [сайт]. – 2023. – URL : <https://cbr.ru/press/regevent/?id=27938> (дата обращения: 20.04.2023)
35. О фестивале // Тайгастро : [сайт]. – 2023. – URL : <https://taigastro.ru/about/> (дата обращения: 4.05.23)
36. Полухина, А. Н. Самодельный туризм как инновационная модель развития туризма в эпоху пандемии коронавируса / А. Н. Полухина // Инновационное развитие экономики. – 2021. – № 4(64). – С. 34-41.
37. Предприятия пищевой промышленности в Красноярске // Food Suppliers : [сайт]. – 2023. – URL : <https://foodsuppliers.ru/region/krasnoyarsk> (дата обращения: 3.05.23)
38. Рестораны // Bellini : [сайт]. – 2023. – URL : <https://bellinigroup.ru/> (дата обращения: 30.04.23)

39. Рестораны // Berrywood : [сайт]. – 2023. – URL : <http://berrywoodfamily.ru/restaurants/> (дата обращения: 1.05.23)
40. Рестораны в Красноярске // Restaurant Guru : [сайт]. – 2023. – URL : <https://restaurantguru.ru/Krasnoyarsk> (дата обращения: 30.04.23)
41. Ресурсы гастрономического туризма и особенности организации гастрономических туров // Studwod : [сайт]. – 2023. – URL : https://studwod.net/2486326/turizm/resursy_gastronomicheskogo_turizma_osobnosti_organizatsii_gastronomicheskikh_turov (дата обращения: 30.04.23)
42. Синёва, Т.Ю. Анализ современного состояния гастрономического туризма в мире / Т.Ю. Синёва, В.В. Лиханова // Забайкальский государственный университет. – 2018. – С. 19-24.
43. Словарь русского языка: В 4-х т. / РАН, Ин-т лингвистич. исследований; Под ред. А. П. Евгеньевой. — 4-е изд., стер. — М.: Рус. яз.; Полиграфресурсы, 1999.
44. Старкова, И.И. Самодеятельный туризм: современное состояние и перспективы развития / И.И. Старкова, М.В. Тапхаров, Е.В. Кондрашова // Вестник БГУ. Экономика и менеджмент. – 2019. - №2. – С. 77-81.
45. Сычева, В.О. Условия развития гастрономического туризма в России и в мире / В.О. Сычева, К.С. Шпенькова // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2014. – № 7. – С. 126–130.
46. Теоретическое исследование гастрономического туризма в мировой и российской практике // Studwod : [сайт]. – 2023. – URL : https://studwod.net/2486325/turizm/teoreticheskoe_issledovanie_gastronomicheskogo_turizma_mirovoy_rossiyskoj_praktike#21 (дата обращения: 3.03.23)
47. Федеральный закон от 24.11.1996 г. № 132-ФЗ (ред. от 28.05.22) «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» // Собрание законодательства Российской Федерации. – 30.05.2022. - №22. – ст. 3541.
48. Характеристика гастрономического туризма // Allbest : [сайт]. – 2021. – URL : https://revolution.allbest.ru/sport/00629355_0.html (дата обращения: 3.03.23)

49. Шелепень, Е. С. Особенности развития гастрономического туризма на северо-востоке России (на примере г. Нерюнгри) / Е. С. Шелепень // Молодой ученый. — 2023. — № 3 (450). — С. 199-201.

50. WHERETOЕАТ RUSSIA 2023: ИТОГИ // Wheretoeat : [сайт]. – 2023. – URL : <https://wheretoeat.ru/publications/news/wheretoeat-russia-2023-itogi/> (дата обращения: 20.04.2023)

51. 075 GROUP // 075 GROUP : [сайт]. – 2023. – URL : <https://075please.tilda.ws/app> (дата обращения: 1.05.23)

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Анкета для выявления заинтересованности в создании гастрономического экскурсионного маршрута для самостоятельных туристов в городе Красноярске

Уважаемый респондент!

Просим Вас принять участие в анкете на тему: "Выявление заинтересованности в создании гастрономического экскурсионного маршрута для самостоятельных туристов в городе Красноярске". Пожалуйста, отвечайте на вопросы честно!

Опрос является анонимным, и все результаты, полученные в ходе него, будут использованы в обобщенном виде.

1. Ваш пол:

- Мужской
- Женский

2. Ваш возраст:

- 18-22 года
- 23-35 лет
- 36-50 лет
- 51 год и выше

3. Ваше место проживания:

- Город Красноярск
- Красноярский край
- Другой регион Российской Федерации
- За рубежом (не в Российской Федерации)

4. Знаете ли Вы, что такое "гастрономический туризм"?

- Да
- Нет
- Затрудняюсь ответить

Гастрономический туризм –

это вид туризма, целями которого являются изучение особенностей гастрономии другого региона или страны, знакомство с технологией приготовления того или иного местного блюда, а также знакомство с историей, традициями и культурой той или иной страны или региона через кулинарию.

5. Участвовали ли Вы в гастрономических турах/экскурсиях?

- Да
- Нет

6. Если на прошлый вопрос Вы ответили "нет", хотели бы вы принять участие в гастрономических турах/экскурсиях?

- Да
- Нет
- Затрудняюсь ответить

7. Знаете ли Вы, что такое "самодеятельный (самостоятельный) туризм"?

- Да
- Нет
- Затрудняюсь ответить

Самодеятельный (самостоятельный) туризм -

это путешествие, совершаемое с полным или частичным отказом от услуг туроператоров и турагентов, но в большинстве случаев не подразумевает полного отказа от использования туристических (не агентских) услуг.

8. Занимались ли Вы или хотели бы заняться самодеятельным туризмом?

- Занимался(ась)
- Не занимался(ась), но хочу
- Не занимался(ась) и не хочу
- Затрудняюсь ответить

9. Было бы Вам интересно пройти гастрономический экскурсионный маршрут в городе Красноярске самостоятельно?

- Да
- Нет
- Затрудняюсь ответить

10. Что для Вас является наиболее интересным в гастрономическом туризме?
(Можно выбрать несколько вариантов)

- Посещение фешенебельных ресторанов
- Дегустация блюд местной кухни
- Дегустация алкогольных напитков
- Посещение заведений с местной кухней
- Знакомство с местными продуктами
- Знакомство с историей и традициями местной кухни

11. Хотели бы вы в ходе прохождения самостоятельного гастрономического маршрута в городе Красноярске посетить местные достопримечательности?

- Да
- Нет
- Затрудняюсь ответить

12. Какая стоимость гастрономического экскурсионного маршрута в городе Красноярске для Вас была бы наиболее оптимальной?

- До 5000 рублей
- До 10000 рублей
- До 20000 рублей
- Другое:

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Ссылка на интерактивную карту к гастрономическому экскурсионному маршруту для самостоятельных туристов в городе Красноярске:

<https://yandex.ru/maps/?um=constructor%3Ac713a8234061d8bdede18915bf897900e47f3d281b3f1a3d74bc64dba5048a59&source=constructorLink>

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
« 23 » 06 2023 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

43.03.02. Туризм

3.03.02.01 Технология и организация туроператорских и турагентских услуг

**РАЗРАБОТКА ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ЭКСКУРСИИ ДЛЯ
САМОДЕЯТЕЛЬНЫХ ТУРИСТОВ В ГОРОДЕ КРАСНОЯРСКЕ**

Соводитель



доцент В.В. Тельных

Пускник



А.М. Макаревич

Мокоонтролер



Т.И. Рожина

Красноярск 2023