

Министерство образования и науки Российской Федерации
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САРАТОВСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Н.Г.ЧЕРНЫШЕВСКОГО»

Кафедра туризма и культурного наследия

**Гастрономический туризм как перспективное направление развития
туристской деятельности в Санкт – Петербурге**

АВТОРЕФЕРАТ БАКАЛАВРСКОЙ РАБОТЫ

Студентки 4 курса 422 группы
направления (специальности) 43.03.02 «Туризм»

Институт истории и международных отношений
наименование факультета, института, колледжа

Аганиной Анастасии Александровны
фамилия, имя, отчество

Научный руководитель

Старший преподаватель

должность, уч. степень, уч. звание

дата, подпись

В.О. Сычева

инициалы, фамилия

Заведующий кафедрой

д.э.н., профессор

должность, уч. степень, уч. звание

дата, подпись

Т.В.Черевичко

инициалы, фамилия

Саратов 2016

Введение

Туризм играет важную роль в мировой экономике. Туризм обеспечивает свыше 10 % мирового национального продукта. Доход от туризма в 2015 году составил 1,3 трлн. долларов США, а в 2020 году – превысит 2 трлн. долларов США. Такие цифры привел генеральный секретарь Всемирной туристской организации Талеб Рифаи в ходе IV экономического форума, который проходил в Астане.¹ Помимо влияния на экономику многих стран, международный туризм воздействует на их социально – культурную среду. А те, в свою очередь, являются объектом туристического интереса.

В данной выпускной квалификационной работе мы затронем довольно новое направление туристической отрасли, такое как гастрономический туризм.

Искушенный турист ищет новые впечатления для туризма. Современного путешественника становится все сложнее удивить белым песком, голубыми побережьями, памятниками архитектуры и горнолыжными курортами. Поэтому гастрономический туризм, как возможность попробовать что-то новое и испытать яркие эмоции набирает все большую популярность. И неудивительно - ведь знакомство с местной кухней является неотъемлемой составляющей любого отдыха.

Гастрономический туризм – это возможность понять и почувствовать страну через ее вкусовые пристрастия, ее традиции, а также познакомиться с культурой питания. Такой вид туризма подходит для туристов, желающих привнести в свое путешествие что-то новое, необычное, увидеть и почувствовать культуру страны и людей через пищу, которую они едят.

¹ Russiatourism.ru [Электронный ресурс]: URL:/http://www.russiatourism.ru/content/2/section/24/detail/3557

Сейчас популярность гастрономического туризма лишь набирает обороты. Проводится разработка направлений и подбор услуг, предлагаемых в таких турах.

Актуальность темы определена стремительным развитием и ростом туризма, характерными чертами которого являются динамичные изменения туристского спроса и предложения.

Появлению и развитию гостротуризма в последние годы способствовало множество факторов, таких как:

- рост популярности телевизионных кулинарных программ и шоу во всем мире;

- поддержание имиджа и статуса в обществе посредством посещения модного предприятия питания;

- доступность, привычность и обыденность посещения ресторанов для части населения, искушенной в вопросах питания, таким образом, добавить ему новизны можно, лишь попробовав что – то действительно оригинальное;

- обеспокоенность населения проблемами экологичности и качества продуктов питания.

Информационная база данной работы включает труды отечественных и зарубежных авторов – А. Д. Кауровой ², В.Е. Арефьева³, В.С. Сенина.⁴, А.А. Крючкова ⁵, Д.В. Николаенко⁶, которые в своих работах дают определение понятию «туризм» в целом и обозначают его главные характерные черты.

²Каурова, А. Д. Организация сферы туризма / А. Д. Каурова - СПб.: Герда, -2004.

³ Арефьев В. Е. Введение в туризм / В.Е.Арефьев. М: Издательство АГУ, 2002.

⁴ Сенин В.С. Организация международного туризма/ В.С.Сенин. М: Издательство

⁵ Крючков А.А. История международного и отечественного туризма / А.А.Крючков. М: ВШТГ, НОУ «ЛУЧ», 2008.

⁶ Николаенко Д.В. Рекреационная география/ Д.В.Николаенко. М: Издательство Форум, 2001.

А также Е.Л Драчевой⁷, Е.М.Зеленской⁸, Н.Е. Нехаевой⁹, М.Н.Саргсян¹⁰, которые специализируются на гастрономическом туризме. В работах даются определения данного вида туризма, классификации туров, их специфика. Гастрономический туризм в данных статьях рассматривается на примере конкретных стран или регионов. Также отображаются перспективы развития в нашей стране. В работе И.В. Сохань¹¹ анализируются особенности русской гастрономической культуры и основные этапы ее развития.

При подготовке данной работы были задействованы следующие электронные ресурсы, такие как: Simpletravel.ru¹², Gastrotur.ru¹³, Trnnews.ru¹⁴, Fineworld.info¹⁵.

⁷ Драчева Е.Л. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы/Е.Л. Драчева. М: Издательство АГУ, 2002.

⁸ Зеленская Е.М. Гастрономический компонент в индустрии туризма/ Е.М. Зеленская Издательство: Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Северный (Арктический) федеральный университет им. М.В. Ломоносова»

⁹ Нехаева Е.Н. Гастрономический туризм как перспективное направление развития регионов России/ Е.Н. Нехаева. Журнал «Естественные и математические науки в современном мире».Выпуск№ 9 (33) / 2015

¹⁰Саргсян М. Н. Основные направления развития индустрии гостеприимства в Армении/ М.Н. Саргсян .Журнал «Сервис в России и за рубежом».Выпуск № 8 / 2013

¹¹ Сохань И.В. Особенности русской гастрономической культуры/ И.В. Сохань.Журнал«Вестник Томского государственного университета».Выпуск№ 347 / 2011

¹²Simpletravel.ru[Электронный ресурс]: URL: / <http://www.simpletravel.ru/programmy/> Дата обращения 15.05.15

¹³Gastrotur.ru [Электронный ресурс]: URL: / <http://www.gastrotur.ru/gastronomicheskij-turizm/chto-takoe-gastroturizm/> Дата обращения: 15.01.2016

¹⁴Trnnews.ru [Электронный ресурс]: URL: <http://www.trnnews.ru/news/6476/> Дата обращения 15.05.15

¹⁵Fineworld.info [Электронный ресурс]: URL: <http://fineworld.info/gastronomicheskij-turizm-vkusnyj-vid-otdyxa/> Дата обращения 15.05.15

Данные ресурсы дают определение гастрономическому туризму, дают основные классификации, а также самую свежую информацию о ресторанном бизнесе.

Целью выпускной квалификационной работы является рассмотрение гастрономического туризма как перспективного направления туристской деятельности в Санкт – Петербурге. В связи с этим ставились следующие задачи:

- 1) рассмотреть понятие и содержание гастрономического туризма
- 2) разобрать структуру и виды гастрономических туров;
- 3) отследить спрос российских туристов на гастротуры;
- 4) ознакомиться с турами, предлагающимися на российском рынке
- 5) разработать гастрономический тур по Санкт – Петербургу.

Неотъемлемой частью гастрономического тура кулинарное искусство, на которое делается основной упор при выборе соответствующего вида туризма.

Кулинарное искусство в туризме рассматривается и как важный элемент развлечения и познания местной культуры. Кулинарное искусство – это искусство, которое вызывает восхищение у людей и заставляет туристов преодолевать большие расстояния, чтобы ознакомиться с кухнями других народов, попробовать то или иное блюдо. Именно поэтому и возникло понятие гастрономический (кулинарный) туризм, как направление современного международного туризма, он связан с ознакомлением и изучением национальных кулинарных традиций.

В нашей стране гастрономический туризм интенсивно развивается. Также многих людей привлекают тематические фестивали и гастрономические шоу.

Еще одним путем к развитию гастрономического туризма является создание оригинальных заведений ресторанного хозяйства. В последние годы наблюдается настоящий бум в создании креативных ресторанов, кафе и

пабов с необычным интерьером и причудливым меню. Многообразие поражает своей неисчерпаемой гаммой вкусов и впечатлений.

Однако для создания и внедрения гастрономического тура следует учитывать ряд нюансов, чтобы турист остался только сытым и довольным, но и здоровым.

В разработке гастрономического тура нужно учесть:

- сезонность (сбор урожая или время изготовления того или иного продуктового товара);
- достаточный объем информации (наличие нескольких объектов исследования, присутствие ассортимента);
- местность должна характеризоваться наиболее колоритной и яркой кухней.

Это направление только набирает обороты, но имеет уже достаточно хорошие результаты. Однако, чтобы заинтересовать туристов еще больше, необходимо не только соблюдать вышеперечисленные правила, но и создавать все новые направления развития гастрономического туризма в областях.

Данная работа состоит из введения, трех глав, заключения и списка использованной литературы.

В первой главе дается определение термина «гастрономический туризм», рассматривается структура и виды гастрономических туров, а также выделяются «ресторанные города» и кулинарные объекты в мире.

Во второй главе упор делается на анализ рынка гастро-туров для российских туристов. Также приводятся обоснования того, что Санкт-Петербург можно рассматривать в качестве гастрономической столицы России.

В третьей главе представлен разработанный автором гастрономический тур: описана его программа данного тура и экономическое обоснование.

Основное содержание работы

Анализируя современное состояние мирового туристского рынка, можно заявить, что одним из популярных его видов является гастрономический туризм. Данный вид туризма имеет достаточное количество подходов к определению.

Согласно одному из подходов, гастрономический туризм трактуется как поездка с целью ознакомления с национальной кухней региона (страны), особенностями производства и приготовления продуктов и блюд, а также обучение и повышение уровня профессиональных знаний среди людей, непосредственно связанных с кулинарией¹⁶.

В специальной литературе встречаются такие понятия, как: «culinary tourism»- «кулинарный туризм», «food tourism» - «продовольственный туризм», «gastronomic tourism» - гастрономический туризм. Продовольственный, дегустационный, кулинарный, пищевой, винный, пивной и др. – это все разновидности гастрономического туризма.¹⁷

Гастрономический туризм сравнительно новое, но довольно активно развивающееся направление туристического бизнеса. Изучению национальной кухни – возможности узнать о ее истории и культуре страны гастрономический туризм способствует не меньше, чем посещение музеев и достопримечательностей. А также он представляет собой увлекательное и очень интересное времяпровождение.

¹⁶Каурова, А. Д. Организация сферы туризма / А. Д. Каурова - СПб.: Герда, -2004

¹⁷Драчева Е.Л. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы/Е.Л. Драчева. М: Издательство АГУ, 2002.

Гастрономическая составляющая как услуга присутствует в любом туристском путешествии. Однако туристу также хочется попробовать блюда местной кухни. Различные кулинарные «изюминки» могут быть перспективой туристского развития любой местности. Если сказать, что это блюдо готовят только здесь, еще и по старинным рецептам, то туристы это обязательно запомнят.

Все, что касается еды – дело глубоко индивидуальное. Гурман это – человек, который считает, что посредством кулинарии можно познавать окружающий мир.

В ходе своего путешествия, туристы следуют рекомендациям разработанного гастротура, основной целью которого является знакомство с культурой и традициями той или иной страны с помощью национальной кухни.

Гастрономический тур как услуга – это нечто большее, чем просто путешествие, поскольку он является хорошо продуманным комплексом мероприятий для дегустации традиционных в определенной местности блюд, а также отдельных ингредиентов, не встречающихся больше нигде в мире, имеющих особый вкус.¹⁸

В данной работе нами были исследованы кулинарные объекты и «ресторанные города».

Что касается кулинарных объектов, то это могут быть конкретные блюда и способ их приготовления, которые принесли тому или иному блюду популярность.

¹⁸Simpletravel.ru[Электронный ресурс]: URL: / <http://www.simpletravel.ru/programmy> / Дата обращения 15.05.15

Под «ресторанным городом» понимается туристская дестинация (город), которая прославилась уникальностью местной кухни, а также культурой потребления пищи.

Таким образом, кулинарные объекты и «ресторанные города» можно назвать основными составляющими гастрономического туризма. География «ресторанных городов» расширяется с каждым днем, ведь в большом количестве появляются предприятия питания, которые способствуют динамике роста гастрономического туризма. А кулинарные объекты, которыми служат конкретные блюда или особенности их приготовления притягивают туристов со всего света.

Также в работе был рассмотрен спрос на гастрономические туры среди российских туристов. Было выявлено, что особым спросом у нашего туриста пользуются четыре наиболее ярких страны Евросоюза, а именно Италия, Франция, Швейцария и Испания.

В целом европейские туры предлагают вполне классические варианты. В первую очередь это дегустация вин, которая предусматривает прогулки по виноградникам, сбор винограда; дегустация сыра: посещение сырных ярмарок и заводов, местных лавок.

Спрос на гастрономические туры у российских туристов неуклонно растет, так как потребители туристских услуг ищут новые впечатления от отдыха. Гастротуры позволяют туристу совместить приятное с полезным, обладая не только своей основной функцией – дегустацией национальных блюд, но и развлекательной, познавательной и даже образовательной.

Нами также было изучено предложение гастрономических туров на российском рынке.

Привлечь туристов в Россию с помощью национальных блюд и познакомить их поближе с нашей культурой — задача не только туристических фирм, но и рестораторов.

На российском рынке среди кулинарных дестинаций лидируют туры на Байкал и Алтай.

Тур на Байкал специально разработан так, чтобы у туриста была возможность попробовать рыбно-мясные деликатесы в самых красивых местах на Байкале.

Гастрономический тур на Алтай предполагает участие в мастер-классах, на которых, под чутким руководством известного повара Сергея Синицина, туристы смогут научиться готовить вкусные и несложные блюда.

С каждым годом в стране появляется все больше удивительных мест гастротуризма. Поэтому россиянам будет интересно путешествовать и узнавать больше о богатстве и разнообразии кулинарных изысков народов, проживающих на территории нашей страны.

Более того, гастрономический туризм способствует социально-экономическому развитию регионов, включая создание дополнительных рабочих мест, сохранению или открытию производств отдельных продуктов, а также их реализации, помогает брендингу регионов, привлечению большего числа туристов.

В данной работе мы рассмотрели Санкт – Петербург как гастрономическую столицу России.

На территории Петербурга функционирует множество заведений, предоставляющих услуги общественного питания. Бары, кафе рестораны Санкт-Петербурга играют огромную роль в общественных процессах, именно они во всем своем многообразии делают из исторической и культурной столицы страны современный населенный пункт, отвечающий общемировым требованиям и стандартам.

Рестораны города способны удовлетворить потребности всех категорий потребителей:

- коренных жителей Петербурга;
- иностранных отечественных туристов;
- высокопоставленных гостей (политических деятелей, актеров, музыкантов и так далее).

Санкт-Петербург лидирует по туристической привлекательности среди других российских городов.

Ресторанный ландшафт Петербурга изменился примерно так же, как изменилась экономическая жизнь в России за последние два года.

Совершенно ясно прослеживается развитие ресторанов, которые ориентированы на русскую кухню, или, как ее иногда называют, новую русскую кухню, и на продукты, проходящие по программе импортозамещения.

Основной задачей данной работы являлась разработка гастрономического тура «Гастрономический Петербург».

В работе представлен групповой гастрономический тур, рассчитанный на туристов, как минимум со средним достатком. Возраст целевой аудитории – старше 30 лет. Продолжительность тура 5 дней/4 ночи. Целями данного тура являются:

- знакомство с гастрономической культурой Северной столицы;
- возможность приготовления блюд в кулинарных студиях под руководством известных шеф-поваров;
- посещение самых знаменитых ресторанов Санкт – Петербурга

Данный тур предусматривает передвижение по Санкт – Петербургу на минивэне «Mercedes-Benz Viano», а также авиаперелет из Саратова в Санкт-Петербург авиалиниями «Комиавиатранс».

На протяжении данного тура размещение гостей предполагается в отеле «Коринтия Санкт – Петербург». Данный отель выбран вследствие его местонахождения, а именно на Невском проспекте – центре культурной столицы. «Коринтия Санкт-Петербург» расположен в непосредственной близости от знаменитых архитектурных и главных исторических памятников и музеев, а также в центре деловой активности города, что всегда привлекает туристов и деловых путешественников.

Питание в туре исходит из системы «ВВ», так как гастрономический тур предполагает под собой посещение большого количества предприятий питания.

Что касается экономического обоснования данного тура, то общим условием тура будет относиться:

- Продолжительность тура 5 дней/4 ночи
- Транспортные услуги осуществляются посредством передвижения по Санкт – Петербургу на минивэне «Mercedes-Benz Viano», а также авиасообщение из Саратова авиалиниями «Комиавиатранс».

- Количество человек в группе: 8 туристов + 1 сопровождающий + 1 водитель

- Питание в гостинице – только завтрак.

- Проживание – двухместные номера со всеми удобствами в отеле категории В&В.

1. Транспортные услуги:

- Авиасообщение Саратов – Санкт–Петербург – Саратов – 96000 рублей

- Аренда пассажирского минивэна - 17 500 рублей.

- Затраты на топливо – 2040 рублей

2. Услуги проживания:

- Отель «Коринтия Санкт – Петербург», количество ночей: 4

Цена за двухместный номер: 22000 рублей, соответственно, учитывая количество человек = 88000 рублей

3. Экскурсионная программа и посещение ресторанов:

- Ужин в каждом ресторане – 1500 рублей => 4 дня/5 ресторанов – 7500 рублей с человека * 8 = 60000 рублей

- Посещение и приготовление блюда в кулинарной студии на мастер – классе – 2000 рублей на человека => 2 мастер – класса * 2000*8 = 32000 рублей

- Экскурсия в гастроном купцом Елисеевых и дегустация на базе гастронома – 400 рублей *8 =3200 рублей

- Завтрак в кондитерской «Буше» - 400 рублей*8 =3200 рублей

Исходя из проведенных подсчетов, себестоимость тура для группы из 8 человек составит 206000 рублей, а себестоимость тура на одного человека составит 26000 рублей

Услуги фирмы (бронирование мест в гостинице и авиабилетов, сопровождение группы) составит 10 % от величины расходов, то есть 20600 рублей

Общая стоимость тура на всю группу составляет: $206000+20600 = 222600$ рублей.

Таким образом, стоимость тура на одного человека составляет: 28325 рублей

Что касается продвижения данного тура, то его туристическая может продавать его самостоятельно или через сеть турагентства, предоставляя рекламные брошюры и выделить для них несколько туров по себестоимости для ознакомительных целей. У посредников большой опыт продаж и наработанная клиентская база. Данный тур можно продвигать не только на Саратовском рынке, но и реализовывать в других регионах нашей страны.

Подводя итог, нужно сказать, что тур может оказаться весьма конкурентоспособным за счет его относительно невысокой цены и уникальной программы тура.

Заключение

Гастрономический туризм – это возможность понять и почувствовать страну через ее вкусовые пристрастия, ее традиции, а также познакомиться с культурой питания. Такой вид туризма подходит для туристов, желающих

привнести в свое путешествие что-то новое, необычное, увидеть и почувствовать культуру страны и людей через пищу, которую они едят.

Сейчас популярность гастрономического туризма лишь набирает обороты. Проводится разработка направлений и подбор услуг, предлагаемых в таких турах.

Для любого туриста питание и напитки находятся в числе важнейших приоритетов во время путешествия. В том случае, если при формировании тура знакомство с национальной кухней является главным мотивом путешествия, то этот факт обязательно отразит внутренние предпочтения большинства будущих клиентов. Другими словами, знакомство с национальной кухней становится главным определяющим элементом пребывания в данной стране.

Гастрономический туризм дает возможность преподнести туристам все богатство народных традиций. Знакомясь с местной кухней, туристы знакомятся с укладами материальной культуры народа, элементами его фольклора и традиционных способов производства продуктов питания. Будет уместным напомнить тот факт, что существует связь между кулинарным туризмом и производством экологически чистых продуктов питания. Вполне понятно, что гастрономический туризм не может замыкаться только на национальной кухне. В любой стране можно встретить престижные рестораны, которые представляют кухни других стран мира. К примеру, опытные гурманы, которые хорошо знакомы с местными ресторанами, мясные блюда едят в одном ресторане, чтобы полакомиться дарами моря - отправляются в другое заведение, а попробовать сладкое - в третьем. Еще один важный факт. Гастрономический туризм дает возможность вовлекать туристов в сам процесс кулинарии. Вниманию туристов предлагаются своеобразные курсы местной национальной кухни, мастер-классы с участием лучших поваров.

Гастрономический туризм вполне может стать локомотивом развития российской экономики. Из-за курса валют отдыхать в России стало

выгодно. Еще бы улучшить сервис и развить пиар гастрономической карты России, которая славится разнообразием кухонь.

Разработанный тур «Гастрономический Петербург» может способствовать успешному развитию гастрономического туризма в пределах нашей страны. Наряду с широким спектром возможностей Северной столицы и ее развитой для туризма инфраструктурой, гастрономическая составляющая также может послужить побудительным аспектом к посещению города на Неве еще большего числа туристов.

Данный тур не подвержен фактору сезонности, что позволяет предлагать его на рынке круглый год не только потенциальным потребителям на саратовском рынке, но также и туристам с других регионов. Тем самым способствуя включению данного тура в ресторанные туры по регионам России.