

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«САРАТОВСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Н.Г. ЧЕРНЫШЕВСКОГО»

Кафедра туризма и культурного наследия

**Перспективы развития гастрономического туризма
в Новосибирской области**

АВТОРЕФЕРАТ БАКАЛАВРСКОЙ РАБОТЫ

студентки 4 курса 421 группы
направления 43.03.02 - Туризм
Института истории и международных отношений
Мерзляковой Лауры Дмитриевны

Научный руководитель

доцент, к.э.н., доцент

должность, уч. степень, уч. звание

подпись, дата

Е.С. Милинчук

инициалы, фамилия

Зав. кафедрой

профессор, д.э.н., профессор

должность, уч. степень, уч. звание

подпись, дата

Т.В. Черевичко

инициалы, фамилия

Саратов 2025

Введение

Гастрономический туризм является одним из наиболее динамично развивающихся и привлекательных направлений современного туристского рынка. Он объединяет в себе путешествия в поисках новых вкусовых впечатлений и знакомство с культурными традициями регионов через призму их кулинарного наследия. В современном мире туризм воспринимается не только как способ отдыха и развлечения, но и как важное средство познания мира, его культуры и обычаев. Развитие гастрономического туризма способствует не только удовлетворению кулинарных интересов, но и развитию местных экономик, сохранению традиционных рецептов и продвижению культурного обмена.

Выбор Новосибирской области как региона для развития гастрономического туризма обусловлен историко-культурными факторами и наличием уникальных продуктов. Местные магазины, фермерские рынки, ярмарки и кулинарные фестивали предоставляют туристам возможность ознакомиться с аутентичными продуктами региона. Традиционная пищевая культура народов Сибири – важный ресурс для формирования уникальных гастрономических продуктов, способных привлечь туристов. Гастрономические ресурсы могут служить дополнением к туристско-экскурсионным программам культурного, делового, сельского, событийного и других видов туризма. Вместе с тем формирование системы регионального гастрономического туризма – сложная и трудоемкая задача, требующая стратегического и планомерного подхода.

Следует подчеркнуть, что гастрономический туризм в Новосибирской области находится пока на начальной стадии развития. Несмотря на богатство природных ресурсов, национальную кухню и культурное наследие, регион не стал признанным гастрономическим направлением. Основной проблемой является отсутствие уникального и конкурентоспособного гастрономического продукта, что снижает привлекательность региона для туристов, ориентированных на кулинарный опыт. Для активного развития этого

направления необходима разработка уникального гастрономического бренда региона и инвестирование в его продвижение, а также проектирование новых интересных маршрутов.

При написании бакалаврской работы использовались труды отечественных ученых, таких как В. Г. Ден, Н. Е. Нехаева, Ю. С. Тереховой, Л. Н. Евменова, Г. В. Иванова и др., посвященные особенностям развития гастрономического туризма и формированию гастрономических брендов. Не менее важную значимость имеют работы, в которых исследуется гастрономическая культура и кулинарные традиции различных регионов. Среди них можно отметить работы О. Н. Беловой, Е. Г. Смирновой, Е. И. Охрименко, А. А. Ошкординой, А. Г. Басте и др.

Объектом исследования является Новосибирская область как регион развития гастрономического туризма.

Предметом исследования является особенности развития гастрономического туризма и кулинарные традиции региона для привлечения туристов.

Целью бакалаврской работы является исследование возможностей и перспектив развития гастрономического туризма в Новосибирской области на основе традиций «сибирской кухни».

Достижение поставленной цели обусловило решение ряда конкретных задач:

- 1) изучить понятие и виды гастрономического туризма;
- 2) выявить особенности организации гастрономических туров;
- 3) изучить основные направления и перспективы развития гастрономического туризма в России;
- 4) провести оценку туристского потенциала Новосибирской области;
- 5) рассмотреть северную кухню как ресурс для привлечения туристов;
- 6) исследовать объекты гастрономического туризма на территории Новосибирской области;

7) разработать новый гастрономический тур на территории Новосибирской области с использованием кулинарных особенностей «сибирской кухни», а также представить экономическое обоснование разработанного турпродукта.

Структура бакалаврской работы включает введение, три главы, заключение, список использованных источников и приложение. В первой главе работы рассмотрены теоретико-прикладные аспекты гастрономического туризма. Изучены различные подходы к определению понятия «гастрономический туризм», выявлены его специфические черты и функции. Также в главе рассмотрены тенденции и перспективы развития гастрономического туризма в России. Во второй главе изучен туристско-рекреационный потенциал Новосибирской области, проанализированы особенности сибирской кухни как ресурса гастрономического туризма, выявлены объекты гастрономического туризма, наиболее привлекательные для туристов. В третьей главе представлена разработка нового туристского продукта на территории Новосибирской области с экономическим обоснованием проекта. Были определены ключевые характеристики предлагаемого турпродукта, целевая аудитория, маршрут, виды предоставляемых услуг, а также стоимость и рентабельность проекта.

Основное содержание бакалаврской работы

Гастрономический туризм — это особый вид туризма, направленный на изучение кулинарной культуры регионов через непосредственное знакомство с местной кухней, продуктами и традициями приготовления пищи. Он включает в себя разнообразные мероприятия: посещение ресторанов, фермерских хозяйств, рынков, участие в мастер-классах и тематических экскурсиях.

Главная цель гастрономического туризма — создать у туристов комплексное и многоаспектное представление о культуре региона через его гастрономические традиции. Это способствует укреплению культурных связей, поддержке местных производителей и развитию региональной экономики.

Существуют различные формы гастрономического туризма:

- Сельские туры — знакомство с повседневной жизнью и местной кухней;
- Ресторанные туры — посещение известных и авторских заведений;
- Образовательные программы — изучение кулинарных техник и традиций;
- Экологические путешествия — акцент на локальных и экологически чистых продуктах;
- Событийные туры — участие в гастрономических фестивалях и мероприятиях;
- Специализированные туры — например, сырные, пивные, винные.

Гастрономический туризм в той или иной степени является составляющим элементом всех туров. Но в отличие от других видов туризма знакомство с национальной кухней становится главным мотивом, целью и элементом гастрономического путешествия. Продвижение местных хозяйств и производителей продовольственных товаров является неотъемлемой частью любого гастрономического тура. Данный вид туризма способствует

сохранению культурного наследия региона, развитию местного бизнеса и стимулирует экономическое развитие.

В России гастрономический туризм набирает популярность и развивается в контексте общемировых трендов: акцент делается на аутентичность, экологичность и локальные продукты. Рост интереса со стороны внутреннего туриста стимулирует развитие инфраструктуры и кулинарных мероприятий. Одновременно наблюдается интеграция гастрономического туризма с другими видами — культурным, экологическим и приключенческим, что расширяет возможности для комплексных предложений. Важным остается развитие цифровых каналов продвижения и улучшение качества сервиса для повышения конкурентоспособности.

Новосибирская область обладает значительным потенциалом для развития гастрономического туризма благодаря уникальному сочетанию традиций коренных народов, особенности сибирской природы и доступу к экологически чистым продуктам. Сибирская кухня, с её характерными блюдами и способами приготовления, привлекает внимание как внутреннего, так и внешнего туриста. Укрепление инфраструктуры, развитие локальных гастрономических брендов и интеграция с культурно-познавательными программами способны существенно повысить привлекательность региона. При должном маркетинговом сопровождении и поддержке со стороны местных органов власти Новосибирская область может стать заметным центром гастрономического туризма в России.

Эффективное развитие гастрономического туризма требует интеграции различных компонентов — от тщательной организации туров и взаимодействия с локальными производителями до учёта актуальных тенденций и особенностей конкретных регионов. Только комплексный подход, включающий развитие инфраструктуры, маркетинговое сопровождение и поддержку местных инициатив, позволит создать устойчивый и привлекательный туристический продукт, способный

заинтересовать как внутреннего, так и внешнего туриста, раскрывая богатство гастрономического наследия и культурных традиций регионов.

Сибирская кухня представляет собой ценный ресурс для развития гастрономического туризма благодаря своему уникальному сочетанию культурных и кулинарных традиций. В её рецептах органично переплелись влияния русской, монгольской, китайской, японской и других кухонь, что придаёт ей исключительный колорит и делает её особенно привлекательной для туристов, стремящихся познакомиться с самобытными вкусами региона.

В последние десятилетия сибирская кулинария пользуется популярностью среди рестораторов благодаря развитию гастротуризма и росту интереса к здоровому питанию в России. Сибирская кухня – это региональная разновидность русской кухни на северорусской основе и местных продуктах. Традиционные блюда других народов Сибири вышли за пределы этнических культур относительно недавно. Основные черты сибирской кухни – богатство дикой природы и уникальные методы консервирования пищи. В меню присутствуют такие продукты, как медведжья лапа, оленья печень, мараловая вырезка, сибирский хрен и многое другое. Также в сибирской кухне широко используются ягоды, грибы, мед, рыба и мясо диких животных. Кулинарное наследие Сибири представляет собой уникальное сочетание вкусов и традиций различных народов этого огромного региона, являющееся одной из ключевых составляющих культурного наследия России.

Элементом развития гастрономического туризма на базе сибирской кухни может являться создание тематических маршрутов и экскурсий, которые позволят туристам не только попробовать уникальные блюда, но и погрузиться в атмосферу региона, узнать его историю и культуру через кулинарные традиции. Такие маршруты могут включать посещение фермерских хозяйств, мастер-классы по приготовлению блюд, дегустации местных продуктов и многое другое.

Проанализировав объекты гастрономического туризма в Новосибирской области, в практической части бакалаврской работы мы представили проект

нового гастрономического тура «Вкусы Сибири» по Новосибирской области. Традиционный и уникальный кулинарный опыт региона совмещён с культурными, историческими и природными особенностями, что позволяет туристам получить глубокое и всестороннее восприятие Сибири.

Продолжительность тура – 5 дней/4 ночи. Целевой аудиторией являются любители кулинарии в возрасте от 23 до 45 лет с уровнем дохода средним и выше среднего, активно интересующихся гастрономическими путешествиями, здоровым питанием и культурными традициями. Это групповой внутренний тур, рассчитанный на группу не более 10 человек и включающий экскурсионную программу, познавательный и развлекательный компоненты.

Целями тура являются:

- предоставление уникального гастрономического опыта через знакомство с традиционной сибирской кухней, продуктами и методами приготовления;
- комплексное восприятие региона через его кулинарное наследие и культурно-исторический контекст.

Задачи тура охватывают:

- изучение истории и традиций кухни Сибири;
- дегустацию местных сезонных продуктов (рыба, мясо, мёд, ягоды, грибы);
- погружение в культуру через посещение рынков, фермерских хозяйств, мастерских;
- участие в кулинарных мастер-классах под руководством местных поваров;
- экскурсии по природным и историческим достопримечательностям региона;
- создание благоприятной и комфортной атмосферы для туристов.

Программа тура включает знакомство с культурным и историческим наследием Новосибирска и региона, сочетая познавательные экскурсии с гастрономическими впечатлениями. Программа тура рассчитана на пять дней.

День 1. Новосибирск — город контрастов. В этот день проводится обзорная пешеходная экскурсия по центральной части города, а вечером запланирован ужин в ресторане «Самовар», где представлена современная русская кухня с элементами традиционных сибирских блюд и традиционная чайная церемония.

День 2. Колывань — исторические корни. Для туристов запланирована поездка в деревню Юрт-Ора с посещением Музея Чачтских татар, где воссоздан быт и культура местного народа, а также организуется традиционный сибирско-татарский обед. Далее группа отправляется в исторический центр Колывани и посещает краеведческий музей. Данная программа направлена на комплексное восприятие культуры и гастрономии региона через исследование историко-архитектурного наследия и ознакомление с традиционными блюдами и местными продуктами.

День 3. День вкусов Сибири. Завтрак проходит в ресторане «Сыроварня», где подаются традиционные сибирские завтраки. В этот день в программу включено посещение местных рынков, обед в ресторане «СибирьСибирь» с дегустацией традиционных сибирских блюд, а также посещение гастрономического театра «PurpenHaus», где туристы увидят гастрономический спектакль.

День 4: День природы и вкуса. Туристам предлагается экскурсия в Центральный сибирский ботанический сад СО РАН и обед в ресторане «Соседи» с блюдами сибирской, бурятской и дальневосточной кухни. Также в программу включена гастрономическая экскурсия в комплекс «Типография» и мастер-класс по лепке традиционных пельменей.

День 5: Прощание с Сибирью. Туристы посетят Новосибирский краеведческий музей, где представлены экспозиции, отражающие историю и культуру региона. Обед проходит в ресторане «Сибиряк», предлагающем

блюда традиционной сибирской кухни с использованием локальных продуктов и авторской подачи. В свободное время возможна покупка сувениров, среди которых изделия из бересты, обереги, фигурки шаманов и местные продукты.

Представленная программа тура «Вкус Сибири» обеспечивает комплексное и последовательное знакомство с культурным, историческим и природным наследием Новосибирска и окрестностей. Сочетание познавательных экскурсий с уникальными гастрономическими впечатлениями позволяет участникам глубже понять традиции и особенности сибирского края. Каждый день тура наполнен разнообразными мероприятиями, от посещения архитектурных и исторических объектов до участия в мастер-классах и дегустациях аутентичных блюд. Такой подход создаёт цельное восприятие региона, раскрывая его через призму культуры, истории и гастрономии.

Таким образом, программа ориентирована на формирование насыщенного и запоминающегося туристического опыта, способствующего не только расширению кругозора участников, но и укреплению интереса к Сибири как привлекательному направлению для познавательного и гастрономического туризма.

Согласно проведенным расчетам, стоимость тура составляет 48 625,5 рублей на человека. Стоимость находится в пределах среднерыночных цен на аналогичные познавательно-гастрономические туры в регионе, что делает предложение конкурентоспособным и привлекательным для целевой аудитории.

Продвижение разработанного туристического продукта предполагает использование комплекса инструментов цифрового маркетинга и традиционных методов коммуникации с целевой аудиторией. Среди инструментов продвижения можно выделить социальные сети (ВКонтакте, Телеграм) с использованием таргетированной рекламы, контент-маркетинг (например, ведение авторского блога, посвященного путешествиям,

гастрономии и культурным особенностям региона, что будет способствовать формированию эмоционального отклика), использование партнерских программ (взаимодействие с гостиничными и ресторанными предприятиями, а также туристическими компаниями). Кроме того, необходимо участие в профильных выставках и ярмарках туристической и гастрономической направленности, где можно продемонстрировать уникальные элементы тура и собрать обратную связь.

Основные эффекты от реализации данного тура включают увеличение потока туристов, которые будут заинтересованы в сочетании познавательного и гастрономического опыта. Это, в свою очередь, может способствовать росту местной экономики, созданию новых рабочих мест в сфере обслуживания, а также развитию ресторанного и гостиничного бизнеса. Кроме того, данный проект сможет продемонстрировать разнообразие культурного наследия и гастрономических традиций, что в конечном счёте укрепит имидж Новосибирской области как привлекательного туристического направления.

Перспективы развития гастрономического туризма в Новосибирской области, прежде всего, объясняются такими факторами, такими как рост интереса к сибирской кухне, её истории и методам приготовления традиционных сибирских блюд. Сибирская кухня стала новым модным трендом на рынке. Необходимо разработать эффективную маркетинговую стратегию, направленную на формирование позитивного имиджа новосибирской гастрономии и популяризацию аутентичных блюд и напитков. Среди основных инструментов здесь можно выделить создание специальных маршрутов, расширение сети ресторанов и кафе, предлагающих традиционные блюда, проведение гастрономических фестивалей и праздников, создание виртуальных туров и промо-материалов, позволяющих привлечь большее количество туристов и обеспечить удобство планирования поездок. Сибирь объединяет многочисленные народы и народности, каждый из которых внес свой вклад в формирование современного этнокультурного пространства, полноправной частью которого является гастрономия.

Заключение

Гастрономический туризм является важным и перспективным направлением развития туристической индустрии, позволяющим глубоко познакомиться с культурой и традициями регионов через призму их кулинарного наследия. Он не только способствует укреплению культурных связей и поддержке местных производителей, но и стимулирует экономическое развитие территорий, повышая их привлекательность для туристов. Разнообразие форм гастрономического туризма – от сельских туров до специализированных направлений – позволяет охватить широкий круг интересов и потребностей путешественников. Для успешного развития этого сегмента необходим комплексный и профессиональный подход, включающий изучение ресурсов, соблюдение стандартов качества и безопасности, а также активное продвижение уникальных региональных продуктов и традиций.

Изучив особенности развития гастрономического туризма и сибирскую кухню в Новосибирске, можно сделать вывод, что данная тема представляет большой интерес для исследователей. Сибирская кухня, с её уникальными блюдами и ингредиентами, способна покорить сердца гостей и открыть им новый мир вкусов и традиций. Гастрономический туризм в Новосибирске имеет огромный потенциал для развития благодаря разнообразию ресторанов, кафе и музеев, посвящённых местной кулинарии. Туристы могут погрузиться в удивительный мир вкусов и ароматов, попробовать новые блюда и узнавать историю и культуру этого региона.

В практической части бакалаврской работы был разработан новый гастрономический тур продолжительностью 5 дней/4 ночи, целью которого является познакомить туристов с феноменом сибирской кухни. Программа гастрономического тура «Вкус Сибири» является уникальным проектом, направленным на сочетание культурного и гастрономического опыта. Тур предлагает возможность познакомиться с богатым историческим и культурным наследием Новосибирской области, насладиться местной кухней,

которая отражает традиции и обычаи региона. В рамках тура планируется посещение разнообразных объектов: местных рынков, музея Чачтских татар, Колыванского краеведческого музея, гастрономического театра, Центрального ботанического сада и др. Это позволяет глубже понять местную культуру через призму гастрономии и получить незабываемые впечатления от знакомства с уникальными продуктами и рецептами. Кроме того, программа включает в себя экскурсии по значимым историческим и природным достопримечательностям региона, что делает «Вкус Сибири» целостным и многогранным туристическим предложением. Такой подход способствует популяризации как местной кухни, так и самого региона в целом, что, в свою очередь, может стимулировать развитие туризма и экономики Новосибирской области.

Таким образом, гастрономический туризм становится эффективным инструментом продвижения регионального культурного и экономического потенциала, объединяя туристов и местное сообщество через уникальные вкусы и традиции. Реализация подобных проектов способствует развитию внутреннего туризма и укреплению имиджа региона на туристическом рынке. Для полноценного развития гастрономического туризма в Новосибирской области необходимо продолжить работу по продвижению местных достопримечательностей, созданию гастрономических маршрутов и организации специализированных мероприятий для туристов. При правильной стратегии и усилиях со стороны властей и предпринимателей, объекты гастрономического туризма в Новосибирской области могут стать ключевым привлекательным фактором для туристов, желающих познакомиться с уникальными кулинарными традициями и богатым культурным наследием региона.