

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ: ОСНОВНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ

В данной статье рассматривается гастрономический туризм – развивающийся и быстрорастущий вид туризма, популярность которого растет во многих странах. Автор выделяет основные тенденции гастрономического туризма и характеризует его потенциал, возможности и дальнейшие перспективы. Особое внимание уделяется анализу состояния гастрономическому туризму в России.

This article reviews food tourism - the emerging and growing rapidly subset of tourism that is becoming more popular in many countries. The author defines food tourism main trends, and considers its potential, opportunities, and the further prospects. Special attention is given to the analysis of the situation with food-tourism in Russia.

Сегодня туризм – одна из самых конкурентных отраслей мировой экономики. В связи с этим в туристской сфере происходит дифференциация видов туризма по сегментам и нишам. Рождаются и развиваются новые виды туризма. Сравнительно недавно заявил о себе гастрономический туризм. На наш взгляд, он имеет большие перспективы и завоевывает все большую популярность.

Официально история развития гастрономического туризма как самостоятельного направления начинается в 2001 г., когда Эрик Вольф, президент Международной ассоциации кулинарного туризма (ИСТА), представил утвержденный документ о кулинарном туризме. [8] Неофициальная история этого явления длится десятки, если не сотни лет.

Как и сейчас, несколько веков назад торговцы плавали “за семь морей” на поиск удивительных продуктов. Вина, специи, фрукты и оливковое масло были в то время своеобразной валютой. Нынешние гастротуристы заняты почти тем же самым. Они намерены преодолевать сотни и даже тысячи километров пути, чтобы изведать какое-нибудь экстраординарное «кушанье».

Компания WT Market отмечает, что «более половины опрошенных туристов выбирают места для отдыха не по числу пляжей или памятников истории, а оценивая гастрономическую привлекательность страны».[9]

С этой точки зрения запросам путешественников лучше всего отвечают Индия, Таиланд и Китай. Продолжают список Италия, Франция, Испания, Япония, Чехия, Сингапур.

Гастрономическое путешествие – это специально подобранная программа отдыха, включающая дегустацию блюд и напитков, ознакомление с технологией и процессом их приготовления, а также обучение у профессиональных поваров. Еда приоткрывает тайну духа народа, помогает понять его менталитет и дополнить представление о той или иной стране.

Цель гастрономических туров – насладиться особенностями кухни той или иной страны. При этом данная цель не сводится к тому, чтобы

попробовать какое-то редкое, экзотическое блюдо или перепробовать бесчисленное количество кушаний. Важно насладиться местной рецептурой, которая веками вбирала в себя традиции и обычаи местных жителей, их культуру приготовления пищи. [8]

Определяя понятие, следует отметить, что гастрономический туризм – это «путешествие по странам и континентам для знакомства с особенностями местной кухни, кулинарными традициями, с целью отведать уникальные для приезжего человека блюдо или продукт». [1]

Интерес к кулинарным путешествиям растет с каждым годом. Наибольшее распространение они получили в Великобритании и Перу. Из года в год увеличивается количество стран, где проложены гастротуристические маршруты. Такая заинтересованность в гастрономических турах объясняется не только тем, что наскучили «обычные» виды туризма.

Люди выбирают этот вид туризма, потому что они хотят полакомиться известным им блюдом «в оригинале».

В первую очередь кулинарный туризм интересен истинным гурманам, для которых хорошее блюдо – что-то большее, чем просто еда.

Во-вторых, гастрономические путешествия привлекают людей, чей бизнес непосредственно связан с приготовлением и употреблением пищи – рестораторы, сомелье, дегустаторы, ресторанные критики. Эти люди отправляются в гастротур, чтобы повысить уровень профессиональных знаний, почерпнуть новое и набраться опыта. Тем более, что программа многих гастрономических путешествий предусматривает мастер-классы от лучших шеф-поваров, которые делятся секретами приготовления того или иного блюда.

Гастротуры делятся на два типа: сельские (так называемые, «зеленые») и городские. Их принципиальное отличие заключается в том, что, отправляясь в сельскую местность, турист стремится попробовать экологически чистый продукт, без каких-либо добавок. Например, «зеленые» туры предлагают сбор дикорастущих ягод в лесу, овощей и фруктов на фермах, охоту на трюфеля или прогулку по дорогам виноделия.

Городской же гастротур может включать в себя посещение кондитерской фабрики или маленького колбасного цеха и ресторанчика при нем, где из выпускаемой на фабрике или в цеху продукции готовится деликатесное блюдо.

Кроме того, существуют туры, которые знакомят не с различными блюдами в одной местности, а с одним блюдом в разных местностях. Это весьма знаменитые «французские, болгарские винные туры, предлагающие прогулки по виноградникам, сбор винограда, дегустацию вин. Сырные туры в Голландию, Швейцарию, Италию, где можно сравнить сорта лучших сыров, посетить сырную ярмарку. Пивные туры по Германии, Австрии, Чехии, Бельгии запомнятся любителям пенного напитка не

только его разнообразием, но и посещением пивоварен, знаменитых пивных баров и фестивалей».[2]

Можно выделить еще одну разновидность гастрономических туров: с обучением и просто с возможностью продегустировать местные специалитеты. Гастротуры без обучения делятся, в свою очередь, на туры, посвященные какому-то одному продукту (винные, сырные), и так называемые экотуры. Гастрономический тур может быть и ресторанным, где предлагается посетить лучшие рестораны города или страны.

Наиболее популярное направление в гастрономическом монотуризме - винные туры. Самые востребованные регионы - это, конечно же, Франция и Италия. В меньшей степени с этой точки зрения известны Германия, Испания, Швейцария и США. Китай, ЮАР, Чили и Аргентина — это уже экзотика, но при желании поездку можно организовать и в эти страны.

Во время тура предлагается посетить знаменитые винодельческие хозяйства того или иного региона и попробовать лучшие вина на пике их вкуса в сопровождении блюд, которые выгодно подчеркивают и раскрывают вкус этого благородного напитка. Самые популярные винные регионы во Франции – Бордо и Эльзас, в Италии – Тоскана и Пьемонт. Цена тура зависит от количества людей в группе и выбранного маршрута. Турист может заказать индивидуальную программу, но стоит это будет гораздо дороже.[2]

Мода на винно-гастрономические туры, которая в других странах мира благополучно существует уже в течение нескольких лет, только начинает делать медленные и робкие шаги в России. Самыми большими любителями этого оригинального развлечения давно зарекомендовали себя немцы, англичане, американцы и японцы.

Что касается гастроэкотуров, то их цель прежде всего – это возможность испытать спокойствие и тишину сельского уклада жизни. Вдобавок к этому с утра на столе – крынка парного молока, хрустящий хлеб или стопка кружевных блинов, политых янтарным медом, рассыпчатый творог или яичница с домашней грудинкой. В зависимости от региона, к этому можно прибавить копченую рыбу, колбаски, бекон, ягоду и грибы, заботливо собранные руками местных жителей, свежие овощи и фрукты, сыры и много другой вкусной домашней еды. Как правило, туристы, выбравшие такой вид отдыха, селятся на ферме в деревенском доме, где владельцы сами ведут хозяйство. Если речь идет о Европе, к столу будут предложены лучшие продукты, произведенные в соответствии со строжайшими экологическими нормами. Безусловно, приятно знать, что продукты, оказавшиеся на столе, не прошли через технологические производства, а были выращены с любовью и заботой без применения химикатов и максимально сохранили витамины, а, главное, вкус.

Для этого вида отдыха наиболее характерны европейские направления: Финляндия, Швеция, Австрия, Германия, Франция, Италия. Популярен этот вид гастрономических туров в Карелии, на Алтае и в Белоруссии.

Чаще всего гастрономический тур совмещается с другими видами отдыха. В Австрии в зимний период можно поселиться вблизи горнолыжного курорта и активно сжигать полученные калории на склоне. В Финляндии и Швеции летом отличная рыбалка, любители сбора грибов и ягод тоже смогут получить удовольствие от прогулки по лесу.

В любом случае отдых в сельском стиле является размеренным и спокойным - то, что нужно городскому жителю, уставшему от бешеного ритма мегаполиса.

Есть среди туристов такая категория людей, для которых недостаточно просто вкусно есть и безмятежно отдыхать. Для них важно не только получить впечатления, но и приобрести практические навыки приготовления блюд. С этой целью в рамках гастрономического туризма предполагается посещение одной из гастрономических школ. «Большая часть школ предлагает двух-трехгодичные программы обучения, рассчитанные на профессионалов: поваров, сомелье. Однако есть и такие, которые могут предложить максимально насыщенную программу, уложенную в несколько недель. Конечно, если позволяют время и средства, период обучения может быть увеличен. Расценки зависят от числа участников и продолжительности занятий. В среднем неделя обучения обходится в 1500-5500 евро».[4]

Существуют самые разнообразные гастрономические маршруты, представляющие собой различные способы знакомства с национальной кухней и напитками. Среди них особой популярностью пользуются круизы на водных судах и поездах. Например, из Женевы, с побережья Женевского озера регулярно отправляется в увлекательное путешествие глиссер, который далее плывет по реке Роне до Марселя (территория Франции). Каюты класса «люкс» и суперсовременное оборудование делают мероприятие сверхкомфортным. Недельное путешествие предполагает, естественно, любование окрестностями, сочетающееся с наслаждением швейцарской кухней и винами от лучших швейцарских производителей (их загружают на борт при отплытии), а также местными ронскими, которые встречаются по пути. Такого рода туры, например, предлагаются туроператорами ООО «Туристическая компания «БЮРО-3-ВИЗА» (Москва) и «Туристическая компания «Турбинария»» (Москва).

Во Франции с марта по ноябрь «Туристическая компания «Турбинария» (Москва) и Туристическая компания «Континенталь АГ» два раза в месяц предлагают путешествие на отреставрированном поезде первой половины XX века, курсирующем между Бордо и Тулузой. «Путешествие занимает 4 дня, на ночлег клиентам предлагают перебраться в отели цепочки «Релэ и Шато». В двух вагонах состава располагаются просторный роскошный салон с кожаными креслами и столиками, бар, библиотека, оснащенная самой современной аудио- и видеоаппаратурой. Во время путешествия к столу сервируются знаменитые французские деликатесы и элитные вина Бордо. Комментарии гида-переводчика знакомят с особенностями региона, обычаями и правилами сочетания

напитков и блюд. В поезде всего 22 места, и при желании его можно арендовать полностью, например, для проведения оригинальной вечеринки, бизнес-семинара или свадебного путешествия».[6]

Аналогичные «гурманские» поезда есть в Калифорнии, Канаде, Новой Зеландии и Австралии. В Швейцарии курсируют даже отдельные «сырные» и «шоколадные» составы, делающие остановки в дорогах гостиницах и в местах, где можно посетить дегустации продуктов.

Следует отметить, что практически любая страна имеет потенциал для развития у себя гастротуризма, ведь в каждой стране есть своя неповторимая национальная кухня, свои традиции гостеприимства.

Так, в Японии туристам предлагается под руководством гастрогида купить продукты для суши, которые потом будут приготовлены на глазах путешественника лучшими поварами.

Паста – казалось бы, вполне обычная еда, которая распространена далеко за пределами Италии, однако в кулинарном путешествии турист, стараясь постичь тайну вкуса этого блюда, пробует множество ее видов, сравнивает пасту, приготовленную по одной и той же рецептуре, но разными поварами.

Современного путешественника становится все сложнее удивить белым песком, лазурными побережьями, памятниками архитектуры и горнолыжными курортами. Поэтому гастрономический туризм как возможность попробовать что-то новое и испытать яркие эмоции набирает все большую популярность. И это не случайно — ведь знакомство с местной кухней является неотъемлемой составляющей любого отдыха.

В России кулинарный туризм пока редкое явление: нет продуманных гастрономических маршрутов, число россиян, готовых платить деньги за подобное путешествие, очень мало. Однако и здесь все больше людей осознают перспективность этого направления турбизнеса. Думается, что в России главным образом будет развиваться «зеленый» гастротуризм.

Гастрономические туры обычно рассчитаны на шесть-восемь дней. Стоимость поездки зависит от ее продолжительности и от расстояния до выбранной страны. Так, «вкусное» недельное путешествие в Италию обойдется не дешевле двух тысяч евро.

Пятидневный гастрономический тур в Пекин с походом по знаменитым местным ресторанам, участием в чайной церемонии и обширной культурной программой стоит примерно столько же. Во Франции любителей вкусовых чаше всего ждет не только экскурсия по элитным предприятиям общепита, но и посещение кулинарных и винных курсов.

Во всем мире особой популярностью гастрономический туризм пользуется в таких странах, как – Франция, Китай, Таиланд, Япония, Испания и Италия.

В РФ спрос на гастрономический туризм невысок, как и интерес к дорогим гастрономическим турам. Это связано с высокими ценами на такие туры и низкой платежеспособностью большинства российских

граждан. Те туристы, которые могут себе позволить не слишком дорогой гастрономический туризм, чаще всего сочетают отдых со знакомством кулинарных изысков. К примеру, при путешествии на черноморское побережье многие туристы отправляются в тур на один день по ресторанам Одессы, а так же по винным погребам или знакомятся с «причудами» татарской кухни.

В России гастрономический туризм пока только начал зарождается, и таких туров в чистом виде пока нет, поэтому элементы гастрономических туров включают в основные экскурсионные программы. Ознакомление с русской кухней происходит во время посещения лучших национальных ресторанов страны, там, в строгом порядке соблюдаются российские традиции приготовления, употребления и сервировка стола.[4]

Однако предпосылки для развития этого вида туризма имеются, так как Россия обладает самобытной национальной кухней и традициями гостеприимства.

В некоторых регионах страны предлагаются программы типа “Обед в русской избе”, которые организуются в настоящем деревенском доме. Хозяева принимают гостей в соответствии с русскими хлебосольными традициями. Хозяйка сама выпекает в печи хлеб, варит чугунок картошки из своего огорода, достает из погреба разносолы, режет и запекает поросенка. Ценное достоинство такого гастрономического тура – экологическая чистота используемых продуктов.

Огромной популярностью у туристов пользуются посещения винодельческих заводов и водочных производств с их последующей дегустацией. Такие экскурсии на винзаводы особенно распространены в Краснодарском крае, где широко развито виноградарство как местных, так и европейских сортов.

В последнее время пользуются спросом загородные клубы/базы отдыха, которые предлагают широкий спектр услуг от размещения до организации спортивных мероприятий. Можно добавить к этому ряду услуг еще и гастрономическую, то есть комплекс мероприятий для дегустации традиционных в определенной местности блюд, а также отдельных ингредиентов, не встречающихся больше нигде в мире, имеющих особый вкус. Возможен также сбор ягод/грибов, меда и дальнейшее приготовление поварами базы отдыха или участие туристов в этом процессе. Можно, например, отправляться в такие путешествия на велосипедах или лодках/байдарках.

Гастрономический туризм в России необходимо развивать по двум основным направлениям:

1. Въездной гастрономический туризм.
2. Внутренний гастрономический туризм.

Если рассматривать развитие въездного гастрономического туризма, то его необходимо развивать параллельно с экскурсионно-познавательным, деловым, рекреационным. Хотя развитие въездного туризма испытывает массу сложностей, для гастрономического туризма

здесь явные перспективы: у России очень богатая и неповторимая кухня, которая может стать важным фактором в создании туристской привлекательности.

Использованные источники:

1. Бабкин, А.В. Специальные виды туризма: учеб. пособие / А.В. Бабкин - Ростов-на-Дону: Феникс, 2008. - 252 с.
2. <http://www.sunton-tours.ru/ar102.html>
3. <http://www.gastrotur.ru/>
4. <http://www.turdv.ru/articles/363>
5. <http://www.luxemag.ru/travel/7515.html>
6. <http://tyrrizm.ru/>
7. <http://top-fakti.ru/>
8. <http://www.gastronomtur.ru/>
9. <http://www.wtmarket.org/>

УДК 911.3

Смирнов І.Г., Карягін Ю.О.

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА В АНТИЧНОМУ СВІТІ: ТРАНСПОРТНО-ЛОГІСТИЧНИЙ АСПЕКТ

Розкрито історичні взаємозв'язки в розвитку готельно-ресторанної справи та транспортно-логістичної діяльності (сучасною термінологією). Показано істотну роль геологістичного чинника в формуванні та функціонуванні стародавніх готельно-ресторанних закладів у Європі (за часів Давньоримської імперії) та в державах Азії, в т.ч. на території сучасної України.

Ключові слова: готельно-ресторанна справа, Давньоримська імперія.

Раскрыты исторические взаимосвязи в развитии гостинично-ресторанного дела и транспортно-логистической деятельности (современной терминологии). Показано существенную роль геологистического фактора в формировании и функционировании древних гостинично-ресторанных заведений в Европе (во времена Древнеримской империи) и в государствах Азии, в т.ч. на территории современной Украины.

Ключевые слова: гостинично-ресторанное дело, Древнеримская империя.

Solved historical relationships in the development of hotel and restaurant business and transportation and logistics activities (modern terminology). Shown a significant role heolohistychnoho factor in the formation and functioning of the old hotel and restaurant establishments in Europe (during the Roman Empire) and in Asian countries, including the territory of modern Ukraine.

Key words: hotel and restaurant business, Roman Empire.

Постановка наукової проблеми. Логістика в готельно-ресторанному бізнесі – ще один прикладний напрямок логістичної теорії та практики, який ілюструє значний потенціал логістики для підвищення ефективності кожного окремого виду підприємництва незалежно від того, пов'язаний він з сферою матеріального виробництва (промисловості, агробізнес, будівництво) чи зі сферою послуг (торгівля, банківська справа, туризм, транспорт, готельно-ресторанний бізнес (ГРБ) тощо). Разом з логістикою туризму логістика в ГРБ утворюють ширший підрозділ в логістиці послуг,