

ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В КАЗАХСТАНЕ*Кабытаева¹ А.К., Титова² М.А.**¹Кокшетауский университет имени Шокана Уалиханова,
г.Кокшетау, Казахстан**²Кокшетауский университет имени Шокана Уалиханова,
г.Кокшетау, Казахстан*

Аннотация. В статье рассматривается современное состояние гастрономического туризма, целью которого является путешествие и ознакомление с национальной кухней страны, фирменными блюдами, обучением, повышением уровня профессиональных знаний в области кулинарного мастерства. Рассматриваются теоретические аспекты гастрономического туризма, влияние гастрономических событий на формирование бренда туристского региона. Выявлены проблемы развития гастрономического туризма в Казахстане, прогнозы его дальнейшего развития. Собраны популярные гастрономические туры по самым выгодным ценам. Раскрывается роль гастрономического туризма в формировании бренда территории. Поднимаются вопросы перспективного развития кулинарного туризма в Акмолинской области. Расписаны методы исследования гастрономического туризма, как современного явления среди новых туристских продуктов. Расписаны результаты исследования, проводимые американским экономистом.

Annotation. The article examines the current state of gastronomic tourism, the purpose of which is to travel and get acquainted with the national cuisine of the country, specialties, training, improving the level of professional knowledge in the field of culinary skills. The theoretical aspects of gastronomic tourism, the influence of gastronomic events on the formation of the brand of the tourist region are considered. The problems of the development of gastronomic tourism in Kazakhstan, forecasts of its further development are revealed. Popular gastronomic tours are collected at the best prices. The role of gastronomic tourism in the formation of the brand of the territory is revealed. The issues of the prospective development of culinary tourism in the Akmola region are raised. Methods of research of gastronomic tourism as a modern phenomenon among new tourist products are described. The results of a study conducted by an American economist are described.

Ключевые слова: гастрономический туризм, туры, гастрономические фестивали, культура питания

Key words :gastronomic tourism, tours, gastronomic festivals, food culture

Введение. Сфера туризма активно подвергается изменениям, нововведениям, инновациям. Изменяется характер и структура туристской индустрии. На смену массовому, стандартному и комплексному туризму приходят новые виды, направления, сделанные на заказ, исходя из спроса. Данный процесс носит инновационный характер.

Достаточно большое количество людей увлекается шедеврами кулинарного искусства. Несомненно, их можно попробовать в ресторанах и кафе национальных кухонь, не выезжая за пределы города, но, чтобы по-настоящему оценить достоинства изысканных блюд, напитков, десертов, современная индустрия гостеприимства разработала для лакомок и гурманов так называемые гастрономические туры.

Гастрономический туризм – это путешествие с целью ознакомления с особенностями национальной кухни страны, производства и приготовления продуктов и блюд. Это новый вид туризма с огромным синергетическим эффектом развития.

Известно, что кулинарные традиции страны могут многое сказать о темпераменте, культуре и образе жизни каждого народа. Путешествуя по гастрономическим маршрутам и пробуя шедевры национальной кухни, можно открыть для себя мир с другой стороны. Еда может рассказать о народе также много, как и произведения искусства и архитектуры. Если знаменитые произведения – это авторство одного человека, то кухня – это творчество целого народа. Современный турист, отправляясь в отпуск, начинает ловить себя на желании попробовать что-то новое, что в перспективе и является мотивационным рычагом в культивировании новых форм туризма. Именно гастрономические пристрастия путешественника определяют: куда поехать и что попробовать.

Гастрономия – это наука, изучающая связь между культурой и пищей. Гастрономический туризм направлен на то, чтобы турист смог познакомиться со страной и ее культурой через богатую призму выбора национальной еды. Гастрономические туры сейчас очень популярны у туристов, ведь это не только обычные походы в рестораны и кафе, но целый ряд мероприятий, посвященных знакомству с особенностями блюд, а также некоторых отдельных ингредиентов, не встречающихся больше нигде на земном шаре.

Современный гастрономический туризм имеет несколько направлений:

– тур по сельской местности;

- ресторанный тур;
- образовательный тур;
- экологический тур;
- событийный тур;
- комбинированный тур.

Постановка проблемы. Обзор научных публикаций. Вопросы развития гастрономического туризма нашли отражение в работах Е.Д. Буценко [4], В.Э. Гордина [5], А.А. Линьковой [6], Н.Е. Нехаевой [7] и Ю.С. Тереховой [7]. В нашей стране, а в особенности в регионах, отдаленных от столицы, данный вид туризма только начинает свое развитие. Для более полной характеристики рассматриваемого вопроса были изучены работы Дж. Кертиса [8], I. Namarneh [9], I. Petrovska [10], Люси Лонг [11].

Весьма полезными в исследованиях по гастрономическому туризму научные работы профессора Люси Лонг (*Университет Боулинг грин, Огайо, США*), который впервые рассматривает понятие «кулинарный туризм» в 1998 году. Также уместно обратить внимание на первый официальный документ о кулинарном туризме, основателем которого является Эрик Вульф [12], где объясняется суть явления: «Гастрономический туризм – поиск и наслаждение уникальной, незабываемой едой как на другом конце Земли, так и на соседней улице».

Как уже было упомянуто выше, впервые систематическое специальное исследование проблемы было начато в 1998 году с понятия «кулинарный туризм», но в 2012 году термин «кулинарный туризм» заменяют на «гастрономический туризм». Это связывают с тем, что большинство туристов считали кулинарный туризм прерогативой элиты. Долгий период укоренилось мнение, что это дорогостоящие туры и игнорировали их. Как показывает статистика, на сегодняшний день гастротуризм не ограничен узким кругом состоятельных клиентов. Лишь 18 % гастротуристов выбирают этот вид путешествия исключительно ради высокой кухни, 46 % гастротуристов выбирают гастротуры из-за возможности попробовать аутентичную кухню (а она доступна всем слоям населения), ещё 35 % едут, чтобы попробовать местные продукты. При этом 22 % опрошенных респондентов выбирают гастротуры, так как считают их возможностью отдохнуть бюджетно.

В 2015 году понятие «гастрономический туризм» приобретает более широкое название, внедряют термин-аналог «food tourism». Фактически гастрономический тур в современном понимании – любая поездка, суть которой – приобщиться к гастрономии и ее истории. По этой причине на Западе гастротуризм стали называть просто «food tourism», то есть дословно – «туризм для еды».

Методы исследования. Теоретический анализ и обобщение научной литературы, периодических изданий, научные исследования отечественных и зарубежных исследователей. Использованы сравнительный и описательный методы, а также системный анализ. Объектом работы является международный рынок гастрономического туризма, предметом – конкурентоспособность национального продукта гастрономического туризма на этом рынке.

Для осуществления поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- дать определение основным терминам, используемым в работе: «гастрономический туризм», «гастротурист»;
- проанализировать современное состояние гастрономического туризма в Казахстане и выявить перспективы его дальнейшего развития в нашей стране;
- рассмотреть гастрономический туризм как одну из основных составляющих экономики впечатлений Акмолинской области.

Результаты исследования. В течение многих лет ученые разных стран мира изучали кулинарный туризм. Так, в 2001 году была написана первая в мире статья об этом виде туризма. Ее автор – американский экономист Эрик Вольф, который спустя некоторое время посвятил этой теме целую книгу. На этом ученый не остановился и в 2003 году основал Международную ассоциацию кулинарного туризма (*The International Culinary Tourism Association*).

Гастрономический туризм как самостоятельное направление туризма стал развиваться недавно. По версии World Food Travel Association [12] в настоящее время можно выделить 12 категорий гастротуризма:

1. кулинарные школы и мастер-классы;
2. кулинарные развлечения;
3. кулинарные направления;
4. кулинарные события;
5. кулинарные медиа;
6. кулинарные заготовки;
7. гастрономические магазины;
8. гастрономические туры от агентств;
9. гастрономические заведения;
10. фермерские рынки;
11. гастрономические клубы;
12. производство пищевых продуктов.

Для развития гастрономического потенциала регионов возможно использование европейского и мирового опыта по части формирования гастрономической корзины лучшей продукции региона. Родиной гастрономического туризма принято считать Италию: итальянцы первыми совместили налаживание торговых и технологических производств с привлечением туристов под знаком вкусной и полезной пищи. По данным Национального управления Италии по туризму, не менее 10 % туристов на сегодняшний день едут в страну через гастрономические и винные туры. Туристский и гастрономический потенциал есть и у Казахстана. Применяя технологию бенчмаркинг у нас, есть все шансы успешного развития данного вида туристской отрасли.

В Казахстане гастротуризм развит достаточно слабо, но в самом ближайшем будущем государство планирует приурочить гастрономические туры к определенным событиям. Так, например, для отдыхающих отличная возможность приехать в Казахстан на празднование Нового года и наступления весны, чтобы помимо развлекательной программы насладиться знаменитыми национальными блюдами. Местная кухня пользуется спросом у стран СНГ и ближнего зарубежья. Туристам интересно попробовать блюда национальной кухни, попробовать национальные напитки, сладости. Некоторая часть туристов интересуется рецептами и платит за то, чтобы поучаствовать в приготовлении блюд [2,3].

Рассматривая Казахстан как объект развития гастрономического туристского направления, необходимо выделить достоинства и возможности потенциала страны в культивировании гастротуризма. Основными достоинствами являются богатое историко-культурное наследие страны, устоявшиеся кулинарные традиции, огромная территория с различными

климатическими зонами, наличие туристских аттрактов и возрождение фермерского хозяйства.

Потенциальными возможностями можно назвать брендинг региональной кухни, формирование реестра гастрономических маршрутов и проведение тематических региональных мероприятий с их освещением в СМИ.

Гастрономические туры в Казахстан в конце осени – начале зимы хорошее подспорье в низкий сезон. Однако в этом случае было бы правильнее развивать такой вид туризма не

только в направлении казахской кухни, но и национальной кухни народов, проживающих в Казахстане.

Особое место в гастрономическом туризме занимают гастрономические фестивали в разных странах мира, включая Казахстан. Гастрономический туризм влияет на формирование бренда туристского региона, национально-экономическую ситуацию региона. Финансовые аспекты кулинарных путешествий и посещений фестивалей еды положительно влияют на экономику региона.

В настоящее время в нашей стране существует несколько гастрономических маршрутов, которые турфирмы предлагают гурманам и любителям интересных путешествий. Экскурсии предлагаются в разных регионах страны: «Visit me Kazakhstan», «Picnic time», «Best of Almaty Tours» (*Алматы*), Slava Stolyar (*Есик*), проведенные на территории Южного Казахстана и Алматинской области.

В Акмолинской области в 2018 году прошел первый масштабный фестиваль национальной еды и напитков «Nomad Food», собравший более тысячи туристов со всей страны. «Nomad Food» получил международный статус, поскольку в нем наряду с региональными участниками свое мастерство демонстрировали повара из России, Узбекистана, Монголии, Сербии. Первый гастрономический фестиваль вошел в событийную концепцию региона «Four Seasons» и дал огромный толчок развитию гастрономического туризма и способность конкурировать на мировом рынке. Фестиваль призван способствовать обмену опытом, определению перспективных направлений развития индустрии гостеприимства, совершенствованию профессионального мастерства, а самое главное продвижению национальных традиций, в том числе в области гастрономии. Благодаря фестивалю территория Акмолинской области получила дополнительную известность, а брендовые продукты стали неотъемлемой частью имиджа данной территории.

Акмолинская область имеет огромный потенциал для развития гастрономического туризма. Это многогранный регион, представляющий различные народности со всей присущей самобытностью. Следует отметить, что регион представляет интерес как симбиоз национальной кухни и культурно-исторических и природно-климатических достопримечательностей.

Прогнозы. К факторам благоприятствующим развитию гастрономического туризма Акмолинской области (помимо наличия ресурсов) можно отнести: возможность создания новых рабочих мест и вовлечения местных жителей в рабочий процесс; наличие разнообразного природно-рекреационного потенциала, богатого культурно-исторического наследия; наличие образовательных учреждений высшего профессионального образования и центров профессиональной подготовки специалистов в сфере туризма и гостеприимства; возможность организации крупных международных и региональных деловых, культурных, развлекательных мероприятий и спортивных соревнований [13].

Заключение. В условиях все большей конкуренции в сфере туризма и его маркетинга, каждый регион находится в поиске уникальных продуктов, с помощью которых можно было бы дифференцировать себя от других. Сама по себе местная кухня уже является той платформой, которая содержит необходимые ресурсы, которые могут быть использованы в качестве маркетингового инструментария для привлечения клиентов,

продвижения городов, регионов или даже целых стран. Можно сделать вывод, что гастрономический туризм – очень популярный вид туризма в современном мире.

Гастрономический туризм позволяет человеку через кулинарные дегустации, обучение приготовлению блюд почувствовать культуру данной страны или региона. С помощью гастрономии многие туристы даже могут поменять свое мнение о стране. Выше изложенное подчеркивает необходимость обстоятельного рассмотрения вопроса о развитии гастрономического туризма как в целом в Республике Казахстан, так и в Акмолинской области.

ЛИТЕРАТУРА

- [1] Драчева Е.Л., Христов Т.Т. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы. – Москва, 2017. – 19 с.
- [2] Гомилевская Г.А., День В.Г. Модели организации гастрономических фестивалей. – Владивосток, 2019. – 5 с.
- [3] Дедова М.В., Тихонова Д.М. Гастрономические фестивали. – Махачкала, 2015. – 12 с.
- [4] Буценко Е.Д. Гастрономический туризм как популярное направление в туризме // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2015. – Т. 33. 56–60 с.
- [5] Гордин В. Гастрономические бренды направления: подходы и приложения. Коллективная монография / В. Гордин, Ю.Г. Трабская. – СПб.: Левша-Санкт-Петербург, 2014. – 208 с.
- [6] Линькова А.А. Современные тенденции в организации гастрономических туров // Курортно-оздоровительный комплекс в системе регионального развития: инновационные подходы. – 2015. – Т. 1, № 1. – С. 209-213.
- [7] Нехаева, Н.Е. Гастрономический туризм как перспективное направление развития регионов России / Н.Е. Нехаева, Ю.С. Терехова // Естественно-математические науки в современном мире: сборник статей. Изобразительное искусство по матер. XXXIV Международной научно-практической конференции № 9 (33). – Новосибирск: СибАК, 2015.
- [8] Кертис, Дж. Специи – душа карри / Дж. Кертис // Коммерсантъ Weekend, № 44 (190), 12.11.2010.
- [9] Hamarneh I Местная гастрономия как предпосылка развития гастрономического туризма в Чешской Республике // Маркетинг и управление инновациями, 2017. – Выпуск 2, стр. 15-25. 11р. С.2.
- [10] Петровская И. Языковые стандарты гастрономического предложения // Конференция: XIII Международная научная конференция по сфере услуг INSCOCSES 2016, Охрид, Македония, 2016. – стр. 3.
- [11] Люси Лонг // Кулинарный туризм. Под ред. Люси М.Лонг. – Соединенные Штаты Америки, 2004.
- [12] [Что такое гастрономический туризм? Всемирная ассоциация продовольственного туризма, 2010 г. URL: <http://www.worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism> (дата обращения 01.12.2014)]
- [13] Гатаулина С.Ю., Томашек М.Н. Анализ перспектив развития гастрономического туризма в Приморском крае. – Дальневосточный федеральный университет. – Владивосток: Издательский дом «Дальневосток». Федеральный университет, 2013. 141 с.]

REFERENCES

- [1] Dracheva E.L., Hristov T.T. Gastronomic tourism: current trends and prospects. – Moscow, 2017. – 19 p.
- [2] Gomilevskaya G.A., Den V.G. Models of organizing gastronomic festivals. – Vladivostok, 2019. – 5 p.
- [3] Dedova M.V., Tikhonova D.M. Gastronomic festivals. – Makhachkala, 2015. – 12 p.
- [4] E.D. Butsenko Gastronomic tourism as a popular direction in tourism // Scientific-methodical electronic journal «Concept». – 2015. – Т. 33. – 56-60 p.
- [5] Gordin, V.E. Destination gastronomic brands: approaches and applications. Collective monograph / V.E. Gordin, Yu.G. Trabskaya. – SPb.: Levsha-Saint Petersburg, 2014. – 208 p.
- [6] Linkova, A.A. Modern trends in the organization of gastronomic tours // Resort and recreational complex in the system of regional development: innovative approaches. – 2015. – Т. 1, No 1. – S. 209-213.
- [7] Nekhaeva, N.Ye. Gastronomic tourism as a promising direction for the development of regions of Russia / N.Ye. Nekhaeva, Yu.S. Terekhova // Natural and mathematical sciences in the modern world: collection of articles. Art. by mater. XXXIV Int. scientific-practical conf. No 9 (33). – Novosibirsk: SibAK, 2015.
- [8] Curtis, J. Spices are the soul of curry / J. Curtis // Kommersant Weekend, No. 44 (190), 12.11.2010.
- [9] Hamarneh I Local gastronomy as a prerequisite of food tourism development in the Czech Republic // Marketing & Management of Innovations, 2017, Issue 2, p. 15-25. 11 p. C. 2.
- [10] Petrovska I Language standards of the gastronomic offer // Conference: Conference: XIII International Scientific Conference on Service Sector INSCOCSES 2016, At Ohrid, Macedonia, 2016. – p. 3.
- [11] Lucy Long // Culinary Tourism. Edited Lucy M. Long. - The United States of America, 2004.
- [12] [What Is Food Tourism? World Food Travel Association, 2010 URL: <http://www.worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism> (referred 01.12.2014)]

[13] Gataullina S.Yu., Tomashek M.N. Analysis of the prospects for the development of gastronomic tourism in the Primorsky Territory. – Far Eastern Federal University. – Vladivostok: Dalnevost Publishing House. federal University, 2013. 141 p.].