

## IV. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ СФЕРЫ УСЛУГ

УДК 338.48, 394.6

A.L. Zelezinskii, O.V. Arhipova,  
V.V. Shabalin**TOOLS FOR FORMING AN ATTRACTIVE  
TOURIST IMAGE OF THE REGION: FO-  
CUS ON GASTRONOMIC TOURISM**

The development and promotion of tourist destinations can be based on strategic approaches to developing programs and projects for niche tourism, particularly gastronomic tourism. Regional gastronomic traditions are a significant tool for fostering a favorable image and increasing the competitiveness of a region. This article examines some tools for creating an attractive tourist image for a region, using St. Petersburg as an example. The relevance of this study stems from the need to identify approaches to promoting regions and identify tools for enhancing the attractiveness of tourist destinations through the development of niche tourism.

**Keywords:** gastronomic tourism, food culture, local cuisine, regional gastronomy, attractiveness.

А.Л. Зелезинский<sup>1</sup>, О.В. Архипова<sup>2</sup>,  
В.В. Шабалин<sup>3</sup>**ИНСТРУМЕНТЫ ФОРМИРОВАНИЯ  
ПРИВЛЕКАТЕЛЬНОГО ТУРИСТСКОГО  
ИМИДЖА РЕГИОНА: ФОКУС НА  
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ**

Развитие и продвижение туристских территорий может быть основано на стратегических подходах к разработке программ и проектов нишевых видов туризма, в частности, гастрономического туризма. Гастрономические традиции регионов выступают значимым инструментарием формирования благоприятного имиджа и повышения конкурентоспособности территории. В статье рассматриваются некоторые инструменты формирования привлекательного туристского имиджа региона на примере Санкт-Петербурга. Актуальность исследования обусловлена необходимостью определения подходов к продвижению территорий, поиском инструментов повышения привлекательного имиджа туристских центров на основе развития нишевых видов туризма.

**Ключевые слова:** гастрономический туризм, культура питания, локальная кухня, региональная гастрономия, аттрактивность.

DOI: 10.36807/2411-7269-2025-4-43-73-77

Гастрономический туризм является важной частью индустрии гостеприимства, привлекая миллионы путешественников, ориентированных на получение уникального опыта. Лучшие мировые практики в области гастрономического туризма формировались вокруг традиционных блюд и кухонь регионов, обобщая лучшие гастрономические предложения для создания разнообразных кулинарных впечатлений. Аутентичные блюда и локальные кухни выступают базисом для создания туристского продукта, который может быть представлен различными видами туризма. Начиная с 2000-х гг. гастрономический туризм в России демонстрирует стремительное развитие с точки

<sup>1</sup> Зелезинский А.Л., доцент кафедры менеджмента и маркетинга, кандидат педагогических наук, доцент; ФГБОУ ВО "Санкт-Петербургский государственный технологический институт (технический университет)", г. Санкт-Петербург

Zelezinskii A.L., Associate Professor of the Department of Management and Marketing, PhD in Pedagogics, Associate Professor; Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education "Saint Petersburg State Institute of Technology (Technical University)", Saint Petersburg

E-mail: uchposob@yandex.ru

<sup>2</sup> Архипова О.В., профессор кафедры гостиничного и ресторанного бизнеса, доктор философских наук, доцент; ФГБОУ ВО "Санкт-Петербургский государственный экономический университет", г. Санкт-Петербург

Arhipova O.V., Professor of the Department of Hotel and Restaurant Business, Doctor of Philosophy, Associate Professor; Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education "Saint Petersburg State University of Economics", Saint Petersburg

E-mail: olva@list.ru

<sup>3</sup> Шабалин В.В., старший преподаватель кафедры гостиничного и ресторанного бизнеса; ФГБОУ ВО "Санкт-Петербургский государственный экономический университет", Директор и Председатель правления Санкт-Петербургской ассоциации кулинаров, член экспертного совета Федерации Рестораторов и Отельеров России, г. Санкт-Петербург

Shabalin V.V., Senior Lecturer of the Department of Hotel and Restaurant Business; Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education "Saint-Petersburg State University of Economics", Director and Chairman of the Board of the Saint Petersburg Culinary Association, member of the Expert Council of the Federation of Restaurateurs and Hoteliers of Russia, Saint Petersburg

E-mail: vitek-ip@list.ru

зрения интереса потребителей и, соответственно, перечня туристских продуктов соответствующей направленности. Развитие гастрономического туризма в 2010-х связано с мировым признанием и популяризацией русской кухни. Рестораны и шеф-повара в этот период начинают активно пропагандировать традиционные русские блюда и использовать местные продукты, что привлекает иностранных гостей, желающих попробовать аутентичные яства.

В основе современного гастрономического туризма России лежат различные историко-культурные гастрономические сюжеты: это и история Российской империи, царской эпохи, когда под влиянием императорского двора развивались высокая кухня и искусство сервировки блюд; кухня и гастрономия советского периода, когда кафе и рестораны были государственными предприятиями; гастрономия современного этапа развития с учётом региональных аспектов формирования, бытования этнических и национальных кухонь.

Степень предпочтения россиянами различных видов туризма и оценка их популярности среди российских потребителей представлены на рисунке.

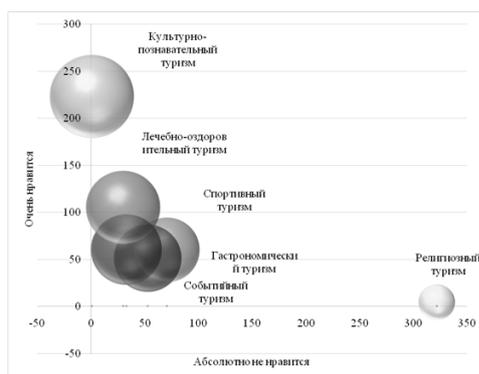


Рисунок – Комплексная оценка предпочтений и популярности различных видов туризма, чел. [1]

Данные наглядно демонстрируют повышение интереса к гастрономическому туризму среди российских потребителей. Свидетельством значимости развития ниши гастрономического туризма является и появление специализированных профессиональных и надпрофессиональных организаций и объединений, целью которых является поддержка и популяризация данного вида туризма. Сегодня в России работают профессиональные ассоциации и объединения, среди которых следует особо отметить Национальную Ассоциацию Гастрономического Туризма, Федерацию Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ, Ассоциацию Chefs Team Russia, Санкт-Петербургскую ассоциацию кулинаров. Национальная Ассоциация Гастрономического Туризма развивает межрегиональное и международное сотрудничество. Члены НАГТ получают знания, участвуют в программах развития и продвигают продукты, например, кулинарные туры. Во время фуд-тура участники готовят и посещают рынки и рестораны с авторской кухней.

Федерация Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ объединяет представителей сферы гостеприимства и призвана путём консолидации активных представителей бизнес-сообщества вести конструктивный диалог с представителями властей всех уровней, находить компромиссные решения и выходы из любых ситуаций, тормозящих развитие отрасли [2].

Ассоциация Chefs Team Russia – Некоммерческая Ассоциация шеф-поваров и шеф-кондитеров России. Chefs Team Russia видит своей миссией объединение людей и знаний для развития гастрономии России [3].

Санкт-Петербургская ассоциация кулинаров представляет общие, в том числе профессиональные интересы, связанные с качественным развитием сферы индустрии массового питания; содействует созданию условий для активной профессиональной и общественной деятельности своих членов; развивает всестороннее сотрудничество между организациями, работающими в сфере массового питания, содействует развитию творчества и мастерства работников массового питания, повышению престижа кулинарных профессий в Российской Федерации, повышению уровня профессиональной подготовки кадров. Ассоциация также выступает организатором и оказывает содействие проведению профессиональных фестивалей, чемпионатов, олимпиад, конкурсов, декад, месячников национальных кухонь в стране и за рубежом, кулинарных выставок, дегустаций, различных благотворительных акций [4].

Стоит отметить и проект "Гастрономическая карта России" – межотраслевой проект по развитию туризма, объединяющий региональных шеф-поваров, рестораторов, отельеров и производителей. С момента старта проекта в 2017 г. проведены 57 мобильных фестивалей российской кухни, проектно-учебные лаборатории региональной кухни и экспедиции, а также издано 9 кулинарных книг крупнейшими издательствами России. Деятельность проекта направлена на системное продвижение и внедрение в сферу гостеприимства российской кухни, региональных продуктов, на развитие культуры потребления блюд российской многонациональной кухни, продуктов питания российского производства. Проект призван привлечь внимание к достижениям российских предпринимателей, а также – к необходимости официального признания государством кухни народов России неотъемлемой частью российской идентичности и российской культуры [5], обязательным аспектом туризма [6].

На данный момент существуют различные инструменты, направленные на формирование привлекательного имиджа региона в сфере гастрономического туризма. Так, например: с 2014 г. Комитет по внешним связям Санкт-Петербурга совместно с Комитетом по развитию Туризма Санкт-Петербурга, при поддержке Санкт-Петербургской ассоциации кулинаров и Федерации Рестораторов и Отельеров реализуют ведомственный проект "Петербургская кухня", нацеленный на возрождение кулинарных традиций Санкт-Петербурга и продвижение города как кулинарной столицы России.

В 2021 г. Санкт-Петербург был признан одним из креативных городов ЮНЕСКО в номинации "Гастрономия". Петербург стал единственным российским городом – участником "Сети креативных городов ЮНЕСКО". В Санкт-Петербурге успешно соединяются традиции национальных кухонь России и других регионов мира. Регулярно проходят гастрономические фестивали и форумы. Гастрономический туризм включён в направления "Новой туристской географии", разрабатываемой Комитетом по развитию туризма. Петербургская кухня – это уникальный гастрономический феномен, возникший в результате слияния двух гастрономических культур: традиционной русской кухни и изящной французской с некоторыми добавлениями других национальных кулинарных рецептур. Особое значение гастрономической истории и уникальных традиций Северной Пальмиры обуславливает внимание к рассмотрению феномена Петербургской кухни. В настоящее время национальные традиции питания приобретают особое значение не только с точки зрения туризма, но и как определяющие национальную идентичность. Существует много примеров национальных традиций питания. Чаще всего они связаны с локальными продуктами, а также историческими рецептами. Но не все регионы России могут гордиться тем, что через их традиционную кухню можно изучать историю данной дестинации.

Феномен Петербургской кухни заключается в том, что она не привязана к каким-либо локальным продуктам. Петербургская кухня – кухня космополитичная. Она зарождалась с начала строительства города, когда на эту территорию стали приезжать иностранные строители, скульпторы, архитекторы и рабочие люди со всех уголков России. Таким образом, на территории будущего Санкт-Петербурга происходило слияние зарубежных и национальных кухонь России. Развитие Петербургской кухни начиналось через императорский двор и продолжалось в домах высокопоставленных чиновников Российской Империи. Проект "Петербургская кухня" является гастрономическим брендом региона, открывающим гостям города аутентичную кухню. В наше время гастрономический туризм является одним из важнейших направлений в туристской отрасли и его развитие играет важную роль для Санкт-Петербурга как крупного культурно-делового, исторического и событийного центра, по праву носящего звание Северной столицы и пользующегося популярностью среди туристов. В ходе работы над реализацией Проекта изначально была проведена большая исследовательская работа, консультации с историками и профессиональным сообществом, а эксперты, работавшие в архивах Санкт-Петербурга, убедительно доказали, что Петербургская кухня имеет под собой прочную историческую основу, к сожалению, забытую с годами, потерявшую свою аутентичность и популярность и растворившуюся в общем понятии "русская кухня" [7]. Также основой изучения блюд Петербургской кухни стала кулинарная книга Игнатия Радецкого "С.-Петербургская кухня", изданная в 1862 г. и содержащая около 2000 рецептов. Сегодня многие из этих блюд можно попробовать в 30 петербургских ресторанах-участниках Проекта, которые включают в свои меню на постоянной основе не менее трёх блюд Петербургской кухни и обозначают их фирменным знаком Проекта, а также размещают знак на входной двери заведения, указывая тем самым, что в этом ресторане можно попробовать блюда Петербургской кухни.

В целях презентации и популяризации Проекта среди жителей и гостей города был создан специальный видеоролик о проекте, размещённый на официальном сайте Комитета по внешним связям Санкт-Петербурга.

1 марта 2022 г. с целью дальнейшего продвижения Проекта по инициативе Комитета по внешним связям и Комитета по развитию туризма Санкт-Петербурга состоялось подписание Гастрономической Хартии Санкт-Петербурга, которая вводит новый порядок по поддержке проекта путём присоединения к Хартии.

В рамках проекта проводятся такие ежегодные мероприятия как Гастрономическая ассамблея, Кубок Губернатора Санкт-Петербурга "Лучший шеф-повар Петербургской кухни" и кулинарный конкурс "Приз Радецкого", способствующие популяризации локальной кухни, поощрению профессиональных шеф-поваров и продвижению молодых специалистов.

В декабре 2021 г. Комитет по развитию туризма Санкт-Петербурга презентовал проект "Петербургский завтрак". Цель проекта заключается во внедрении в гостиницах и ресторанах Санкт-Петербурга блюд петербургского завтрака. В рамках данного проекта ежегодно проводится ресторанный фестиваль "Петербургский завтрак" и одноимённый конкурс среди шеф-поваров.

Согласно мониторингу, проведённому Санкт-Петербургским информационно-аналитическим центром, доля горожан, заявляющих о существовании гастрономического феномена Петербургской кухни в 2023 г., составляет 54,5%, а о существовании проекта знают 11,5% жителей Петербурга.

По итогам можно сделать вывод, что за последние годы появились узнаваемость и востребованность гастрономического бренда Санкт-Петербурга и это произошло во многом благодаря реализации проекта "Петербургская кухня".

Помимо проектов "Петербургская кухня" и "Петербургский завтрак" в Санкт-Петербурге на ежегодной основе проводятся такие мероприятия, как:

1. Гастрофестиваль "Все в SENO", организованный эвент-агентством "Bez...Принципа".

2. Гастрономический фестиваль Санкт-Петербурга, в рамках которого проводится конкурс профессионального мастерства "Лучший кондитер". Организатором данного фестиваля выступает Комитет по промышленной политике, инновациям и торговле.

Все вышеуказанные проекты доказали свою практическую значимость, направленную на развитие и популяризацию гастрономического туризма в Санкт-Петербурге. Формирование привлекательного имиджа региона в сфере гастрономического туризма является важным аспектом для привлечения туристов и развития экономики региона. Особое место среди гастрономических туристских продуктов занимают небольшие форматы их проведения, например, экскурсии. Они получили существенное развитие и популярность в последние 5-7 лет, на сегодняшний день можно фиксировать большой перечень предложений. Организация гастрономических туров, прежде всего, подразумевает выбор и формирование маршрута. Выбор маршрутов для гастрономических туров является одним из ключевых этапов организации путешествий. При определении направленности и тематики маршрута следует изучить особенности местной кухни, её историю и традиции, уточнить, какие блюда являются самыми популярными и уникальными для данного региона, и выбрать места, которые будут интересны для туристов, это могут быть рестораны с высокой кухней, фермы, винодельни, сыроварни и другие объекты, связанные с гастрономией. Необходимо учесть сезонность продуктов и возможность их дегустации в определённое время года и предусмотреть возможность комбинации гастрономических экскурсий с другими видами активностей, такими как посещение музеев, исторических мест или природных достопримечательностей. Выбор маршрутов для гастрономических туров требует тщательного планирования и учёта многих факторов. Однако, если всё сделать правильно, то такой тур станет незабываемым опытом для туристов. Одним из эффективных инструментов в нише гастрономического туризма являются театрализованные ужины. Данный формат является востребованным среди гастрономических туристов, гурманов и гастрономов. Параллельно с дегустацией кулинарных изысков гости данных ужинов становятся участниками театрализованных постановок. Чаще всего ужины проходят в виде иммерсивных спектаклей. Так, например, Команда The Buddy Family провела более 100 гастрономических театрализованных выездных ужинов в особняках, дворцах, на кораблях в Санкт-Петербурге и фермах Ленинградской области, среди которых были представлены следующие мероприятия:

1. Мексиканский гастрономический ужин, который сочетал в себе захватывающую атмосферу рек и каналов Санкт-Петербурга и богатство мексиканской кухни.

2. Японский гастрономический шеф-тейбл проходил в особняке Чечерина. Основой для него, по задумке авторов, стали культурные традиции двух стран и локальные сочетания продуктов.

3. Гастрономический ужин "Louis Vuitton" проходил в особняке "Пальма", некогда принадлежавшем обществу немецких ремесленников. Благодаря историку моды Полине Шуруповой, участники ужина погрузились в историческую атмосферу бренда.

4. Гастрономический глэм-панк ужин в особняке Половцова был наполнен дерзкими вкусами и смелыми сочетаниями.

5. Гастрономический ужин, посвящённый российскому и советскому спорту "Тренировка вкуса" проходил в Государственном музее спорта. Каждое блюдо ужина олицетворяло богатую историю спорта, а в перерывах между сменами блюд гости наслаждались выступлением команды чирлидеров – чемпионов Европы.

6. Фермерский выездной гастрономический ужин в русском стиле на ферме "ГРУВЕРМАН" погрузил гостей ужина в путешествие в мир локальных фермерских продуктов, где каждое блюдо рассказывало о богатстве и разнообразии нашей природы, тем самым создавая атмосферу уюта и единства с землёй.

Период подготовки одного театрализованного гастрономического спектакля, в зависимости от сложности постановки, декораций, количества задействованных актёров и разработки меню может варьироваться от одного до шести месяцев. Стоимость билетов на гастрономические спектакли, как правило, начинается от шести тысяч рублей и может достигать тридцати тысяч рублей и выше.

Таким образом, разнообразные кулинарные традиции могут быть интегрированы в туристские предложения, привлекая путешественников со всего мира. Современный гастрономический туризм предлагает уникальные и аутентичные впечатления, позволяя туристам глубже понять культуру и традиции региона через его кухню. Развитие и продвижение гастрономических традиций, выявление аутентичных продуктов, исторической рецептуры блюд, а также разработка сувенирной составляющей является значимым инструментарием формирования благоприятного имиджа и повышения туристской конкурентоспособности территории [8]. Следует отметить, что теоретическая и практическая разработанность темы гастрономической культуры и локальных кухонь как социально-культурного феномена остаётся достаточно низкой, что является своеобразным информационным и коммуникационным препятствием для развития гастрономического туризма, продвижения туристских центров и территорий и форматирования кулинарных брендов.

#### Список использованных источников

1. Лебедева С.А. Оценка популярности видов туризма среди российских потребителей // Экономика, предпринимательство и право. – 2020. – Том 10. – № 7. – С. 2105-2116.
2. Официальный сайт ФРИО [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://frio.ru/company/index.php> – (дата обращения: 29.02.2025).
3. Официальный сайт Некоммерческой Ассоциации шеф-поваров и шеф-кондитеров России [Электронный ресурс] – Режим доступа: [Chefs Team Russia // https://chefsteamrussia.ru/](https://chefsteamrussia.ru/) – (дата обращения: 04.03.2025).
4. Санкт-Петербургская ассоциация кулинаров [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://vk.com/clubculinarspb> – (дата обращения: 03.03.2025).
5. Шаповалова Е.Б. Положение о системе добровольной сертификации в сфере гастрономического туризма "гастрономическая карта России" / Е.Б. Шаповалова, А.Ф. Попова, О.Ф. Хлабыстина // Вестник Национальной академии туризма. – 2021. – № 4(60). – С. 90-92. – EDN LOPDQI.
7. Официальный сайт проекта "Гастрономическая карта России" [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.gastromaprussia.ru/> – (дата обращения: 03.02.2025).
8. Официальный сайт Правительства Санкт-Петербурга. Комитет по внешним связям. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://78online.ru/2022/03/10/komitet-po-vneshnim-svyazyam-sankt-peterburga-realizuet-proekt-peterburgskaya-kuxnya-nacelennyj-na-vozrozhdenie-kulinarnyx-tradicij-sankt-peterburga/> – (дата обращения: 03.03.2025).
9. Степанова С.А., Архипова О.В., Николаев А.В. Региональная специфика и гастрономическая культура Ленинградской области в рамках исторического нарратива // Актуальные проблемы развития индустрии гостеприимства: сборник научных статей XIX Международной научно-практической конференции – 2023. Санкт-Петербург / под ред. канд. экон. наук, проф. О.Н. Кострюковой, д-ра филос. наук, проф. О.В. Архиповой; д-ра экон. наук, проф. С.А. Степановой; д-ра экон. наук, проф. О.А. Максимовской. – СПб.: Изд-во СПбГЭУ, 2024. – 260 с.