

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ФЕСТИВАЛЯ, КАК ВИДА СОБЫТИЙНОГО ТУРИЗМА НА ПРИМЕРЕ ГОРОДА ВЛАДИВОСТОКА

*В.Г. Ден,
магистрант 1 курса, кафедры туризма и экологии
А.С. Кузьмина,
бакалавр 3 курса, кафедры туризма и экологии
Г.А. Гомилевская,
директор институт туризма и гостеприимства, к.э.н., доцент,
Международный институт туризма и гостеприимства
Владивостокский государственный
университет экономики и сервиса, г. Владивосток*

С каждым годом событийный туризм пользуется все большей популярностью среди туристов. Сегодня людям интересно не только посетить уникальные памятники природного и культурного наследия, но и познакомиться с кулинарными особенностями дестинации. Организованная событийная деятельность кулинарной направленности, включающая в себя театрализованные представления и дегустацию национальных блюд, наилучшим образом позволяет туристу погрузиться в изучение истории, быта и культуры страны в общей атмосфере праздника и веселья. Правильно организованный с технологической точки зрения гастрономический фестиваль, как форма событийного туризма, может популяризировать туристскую дестинацию и привлечь интерес со стороны мировой общественности, что в разы увеличит внутренний и международный туристские потоки. До сих пор нет единого мнения по вопросу определения событийного туризма, тем не менее существует много серьезных и разносторонних исследований, несколько дефиниций приведены в таблице 1.

Анализ предложенных дефиниций позволяет заключить, что авторы определяют событийный туризм как путешествие, удовлетворяющее потребность в посещении какого-либо объекта или события.

По нашему мнению, событийный туризм – это направление туристской деятельности, связанное с временным посещением туристами уникальной

дестинации с дополнительно искусственно-созданным событием, которое помогает раскрыть самобытность локации, а также привлечь туристов к изучению традиций, культуры и искусства через непосредственное участие в событийной деятельности (дегустация грузинского вина, мастер-класс по иероглифике, концерт народных китайских инструментов).

Таблица 1

Научные подходы к определению понятия «событийный туризм»

Автор/источник	Дефиниция
А.В. Бабкин	Направление туризма, цель поездки которого приурочена к какому-либо событию. Туры могут сочетать в себе традиционный отдых и участие в мероприятиях [1]
О.В.Алексеева	Вид туристской деятельности, привлекающий туристов разноформатными общественными мероприятиями культурной или спортивной жизни, которые способствуют развитию инфраструктуры туризма, интеграции разных слоев населения в общество и формированию положительного имиджа дестинации [2]
М.Б. Биржаков	Значимая часть культурного туризма, ориентированная на посещение дестинации в определенное время, связанное с каким-либо событием в жизни сообщества или общества, редко наблюдаемым природным явлением [3]
Г.П. Долженко, А.В. Шмыткова	Вид туризма, ориентированный на посещение местности в определенное время, связанное с каким-либо событием [4]
Е.А. Лакомов	Туристская деятельность, связанная с разнообразными значимыми общественными событиями, а также редкими природными явлениями, привлекающими своей уникальностью, экзотичностью, неповторимостью большое количество туристов из разных стран [5]
Данные Ростуризма	Посещение ярких и часто неповторимых событий в культурной, спортивной или деловой жизни в масштабах региона или всего мира [6].

С точки зрения идентификации событийного туризма как явления, разными авторами были разработаны классификации видового разнообразия событийных туров, что обобщенно представлено на рисунке 1.

Исследователи А.В. Бабкин и Е.А.Лакомов выделяют виды событийного туризма в соответствии со следующими критериями: масштабность, тематика, функциональная направленность.

Разделяя мнения авторов, на наш взгляд, в классификации упущен такой важный фактор, как возрастная категория, который является определяющим в процессе выбора туристом событийного тура. По возрастной категории

событийные туры можно разделить на: детские (работа в городе детских профессий «Kidzania», ОАЭ); взрослые (шоу «Альказар», Таиланд); смешанные (водные горки в Аквапарке «Cartoon Network», Бангкок).

Среди рассмотренных видов событийного туризма наибольшей популярностью пользуются события кулинарной направленности и гастрономический туризм. Так, по данным Всемирной организации World Food Travel Association, 81% туристов считают, что еда и напитки помогают лучше узнать культуру дестинации, а 83% полагают, что именно еда и напитки являются основой формирования впечатления о туристской дестинации. [7]



Рисунок 1 – Виды классификаций событийного туризма

Целью кулинарного туризма, согласно мнению авторов, просвещать и вдохновлять людей, давая путешественнику возможность изучить окрестности и узнать о местных тенденциях питания, способы приготовления и истории пищи. Туристы могут сделать это путем участия в культурном опыте погружения в определённую атмосферу, путешествуя по разным странам. Такие туры могут включать в себя довольно широкий ассортимент мероприятий: различные фестивали, конкурсы по приготовлению пищи, посещение виноделен или пивоварен, конференций и мастер классов с участием профессионалов. [8]

Автор М. Миронова определяет пищу/еду как категорию жизнедеятельности человека, связанную с культурой, то есть традиционная кухня воспринимается в связи с историей, религией, экономикой, политикой, обычаями, легендами и

другими факторами, формирующими уникальную идентичность страны или региона. [9]

Экономическая потребность регионов в разнообразных формах коммуникации между производителями и потребителями символических ценностей приводят к возрождению и модернизации традиционных форм гастрономических событий. Такие события обладают большим экономическим и социальным потенциалом и привлекают не только большое количество зрителей, но и профессионалов. Для туриста это хорошая возможность познакомиться с многогранностью местной культуры, а для представителей индустрии гостеприимства и ресторанного бизнеса – площадка для самореализации и рекламы.

Фестиваль, по нашему мнению, является одной из самых распространенных форм организации гастрономического туризма и становится площадкой, привлекающей большое количество туристов за счет разнообразия представленных блюд или продуктов, красочности презентаций участников фестиваля, доступности цен и комфортного расположения. На сегодняшний момент выделено 4 модели гастрономических фестивалей: историческая (Широкая Масленица в России); этнографическая (Дни Удэгейской кухни на Дальнем Востоке России); географическая (Праздник Клубники в Германии); продовольственная (Межрегиональный фестиваль напитков Алтайфест). [10]

Таблица 2

Алгоритм организации гастрономических фестивалей

Модель	Общие технологические аспекты	Организационные особенности
Историческая	1.Формирование системы управления фестивалем 2.Разработка концепции 3.Набор штата 4.Выбор места проведения	– основана на хранении истории и соблюдении традиций – привлечение к организации музеев, специализированных учреждений культуры и просвещения
Этнографическая	5.Согласование с органами управления 6.Разработка плана 7.Составление списка участников	– связана с национальными и этническими кухнями – привлечение коренных малочисленных народов, представителей различных наций – поиск блюд и обучение способам их приготовления у носителя культуры

Географическая	8. Составление списка сопровождающего персонала	– использование выращенных сельскохозяйственных продуктов на данной дестинации
Продовольственная	9. Составление плана дегустации блюд 10. Документальное оформление 11. Подготовка	– представление определенных продуктов и напитков вне зависимости от места производства – участниками могут выступать любые представители гастрономического бизнеса
Профессиональная	11. Подготовка специального оснащения 12. Определение бюджета и источников финансирования	– направлена на участие поваров в своей профессиональной компетенции – носит в большей степени познавательный и практический характер, благодаря участию в мастер классах и соревнованиях

Профессиональная* (Фестиваль профессионалов в Испании San Sebastian Gastronomika). Автором предложена профессиональная модель гастрономических фестивалей, что предполагает конкурсное фестивальное мероприятие, где выявляются профессиональные качества поваров, а не вариативное разнообразие блюд, представленного ресторана – участника. Технологические аспекты имеют одно из основных значений в организации и проведении гастрономического фестиваля. В соответствии с разработанной схемой моделей кулинарных фестивалей нами сформирован алгоритм их организации (таблица 2).

Владивосток и Приморский край в целом являются популярной туристской дестинацией и привлекают туристов своей уникальной способностью сочетать культурные, этнографические и природные ресурсы. По данным Аналитического агентства ТурСтат Владивосток вошел в топ – 5 городов России по посещаемости туристами (более 3 млн человек). Наибольший туристский поток наблюдается из стран Азиатско-Тихоокеанского региона (рисунок 2).

Основная доля приезжающих приходится на туристов из КНР – 73,1%, туристы из Южной Кореи – 19%, КНДР – 2,8%, Япония – 3,5%. Оставшиеся 1,32% – другие туристы стран АТР (Индонезия, Малайзия, Таиланд, Тайвань (Китай), Филиппины). На сегодняшний день во Владивостоке ежегодно проходят событийные мероприятия кулинарной направленности, в которых активное участие принимают как гости, так и жители края (таблица 3). [11]

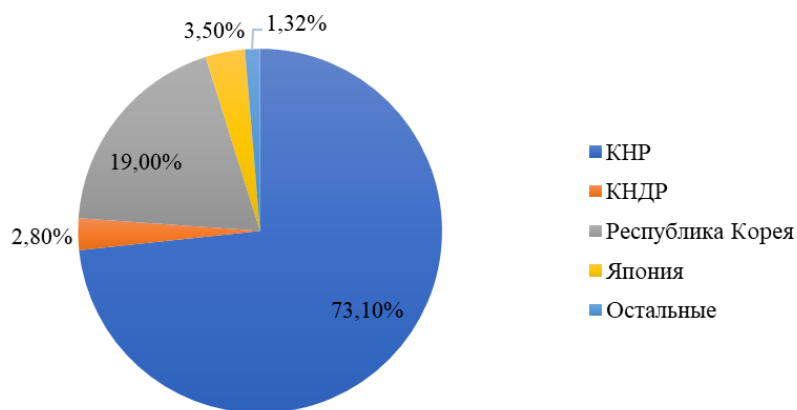


Рисунок 2 – Данные туристских прибытий в Приморский край из стран АТР (2017-2018)

Таблица 3

Анализ рынка по событиям кулинарной направленности города Владивостока

Название	Дата проведения	Описание программы	Место проведения
Кофевосток	Середина июля	– участники – кофейни города – оборудованная площадка – дегустации – продажа кофе – профессиональные мастер-классы	Старый Дворик Гума
Фестиваль О, Да, Еда!	1-2 сентября	– участники – местные предприятия общественного питания – оборудованная ресторанный улица – мастер-классы	Водноспортивная станция ТОФ
Фестиваль тайги	28 сентября–13 октября	– участники – рестораны города, в которых и проходит фестиваль	Кафе, рестораны Приморского края
Фестиваль гребешка «На гребне»	1-15 июля	– предоставление свежельовленных	
Фестиваль мидий	16-25 мая	продуктов/блюд из них	
Фестиваль корюшки	5-15 декабря	– блюда из дальневосточных	
Фестиваль краба «Держи краба»	15-30 октября	продуктов в интерпретации ресторанов	
Фестиваль наваги	15-25 февраля		

Продовольственная выставка Дальагро	28-30 марта	– участники выставки – магазины сельскохозяйственной продукции и производства продуктов питания – оборудованное помещение со стендами – выставка для жителей города, предпринимателей	Фонтанная ул., 24, Владивосток
-------------------------------------	-------------	---	--------------------------------

Гастрономические фестивали в городе Владивостоке существуют не так давно и уже проходят в разных формах и масштабах. Они привлекают своей тематикой и профессионализмом исполнения. Для четкого понимания особенностей организационной структуры гастрономических фестивалей на основании анализа кулинарных событий города Владивостока нами разработана классификация фестивалей по месту их организации (рисунок 3).

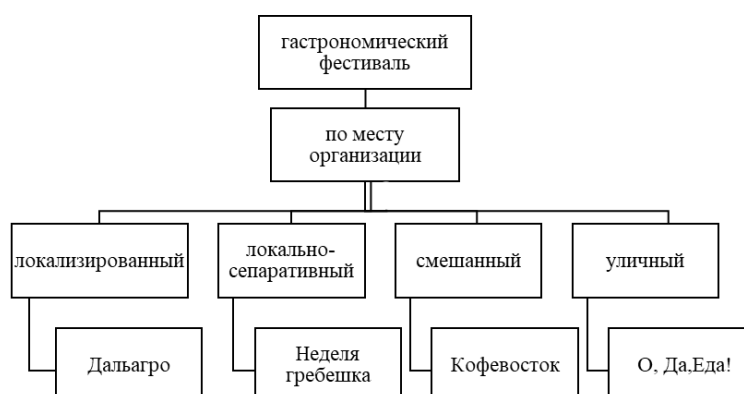


Рисунок 3 – Классификация фестивалей по месту их организации

Гастрономические фестивали во Владивостоке проводятся в течении всего года, многие на постоянной основе. Большинство из них проходят летом и осенью, поэтому по месту организации популярными выступают уличный и локально-сепаративный формы.

Локально-сепаративная форма организации фестиваля чаще остальных задействована в городе Владивостоке, так как масштабных площадок для проведения уличных фестивалей не так много. В каждом из ресторанов, которые объединились для участия в фестивале, можно попробовать эксклюзивные блюда

из заявленного продукта фестиваля по приемлемой цене. Локализованный гастрономический фестиваль проходит в одном помещении или ресторане, кафе.

Смешанный фестиваль включает в себя организацию локализованного и уличного на одной площадке. Уличный гастрономический фестиваль пользуется популярностью во всем мире благодаря тому, что площадка всегда отличается масштабностью и возможностью употребления пищи непосредственно на свежем воздухе.

Проведенное исследование дает основание для разработки предложения по организации и проведению кулинарного фестиваля, объединяющего на своей площадке представителей различных гастрономических направлений в форме стритфуд (включая Дальневосточную кухню). Основа стритфуд фестиваля – заведения уличной торговли, которые чаще всего специализируются на создании монопродукта (бургеры, горячая кукуруза, пончики). Принципиальное отличие стритфуда от фастфуда заключается в том, что в стритфуде важным моментом является правило одной руки – купленная продукция должна уместиться в одну руку, освободив другую для открытия машины, когда, в свою очередь, фастфуд – еда, которую следует готовить быстро, поскольку формат подразумевает очень сильный клиентопоток в течение всего дня. [12]

На данный момент Владивосток это порт международного значения, который связывает множество туристских потоков из разных стран мира. Организация фестиваля уличной еды имеет важное значение для города в связи с тем, что выступая в качестве дополнительного рычага сотрудничества со странами-участницами, способствует развитию международного туризма на Дальнем Востоке, благодаря знакомству с местными особенностями питания и пищевыми привычками жителей других стран и регионов. Нами предложено название «Еда улиц», которое точно и просто передает тематику фестиваля.

Слоган мероприятия: «Открой для себя новую культуру! Открой для себя стритфуд!» демонстрирует, что цель нашего гастрономического фестиваля – это популяризация стритфуд направленности, главная задача которой знакомство с

местными блюдами и предприятиями общественного питания, как с уникальной составляющей туристской дестинации.

Организация фестиваля «Еда Улиц» будет соответствовать этнографической модели и проходить в соответствии с технологическими аспектами, приведенными ранее в таблице 2.

Нами разработана концепция фестиваля «Еда Улиц», события которого будут проходить на масштабной уличной площадке (таблица 4).

На следующем этапе планирования необходимо создание сайта и ведение аккаунтов в социальных сетях для продвижения и создания положительного имиджа предприятия. Программа фестиваля «Еда улиц» построена таким образом, что за 7 дней туристы и жители города познакомятся с большим количеством стритфуда не только во время приема пищи, но и в течение программы лекций и профессиональных мастер-классов. Приглашаемые к сотрудничеству предприятия должны организовать полноценное питание, создать атмосферу праздника и организовать досуг.

Гастрономический фестиваль – это прежде всего социально-значимое событие, которое должно повысить уровень осведомленности населения, завлечь и развлечь людей, дать им что-то новое, сделать регион узнаваемым и сформировать определенный имидж города.

Концепция фестиваля «Еда улиц»

Паспорт событийного мероприятия			
Наименование мероприятия:	Международный фестиваль «Еда улиц»		
Формат мероприятия:	Фестиваль		
Уровень мероприятия:	Международный		
Период проведения (предположительно):	Июль 2019 года (7 дней)		
Место проведения (предположительно):	Набережная ДВФУ, Набережная Цесаревича, Набережная ТОФ		
Участники мероприятия:	Шеф – повара стритфуда, предприятия общественного питания Приморского края		
Тематика мероприятия:	Гастрономическое событие		
Представленные на фестивале «Еда Улиц» площадки			
Фудкорт	Дегустационная	Образовательная (лекции)	Образовательно-развлекательная
оборудованная зона приема пищи в формате фудкорта	дегустационные стенды	лекции об истории дальневосточного, российского и мирового стритфуда	технически-оснащенная зона для демонстративного приготовления пищи
зона отдыха	зона отдыха	видеоряд «Мировой стритфуд»	места обучения (для участия в мастер-классах) – ограниченное количество
зона бесплатного доступа Wi-Fi	материально-техническая база (свет, холодильное оборудование, инвентарь)	оборудование для визуализации лекционного материала/ площадка для чтения лекций	

Однако, он имеет и экономическую составляющую, повышая доходы от туризма, увеличивая загрузку материально-технической базы. Мы выяснили, что такая событийная форма кулинарной направленности как фестиваль является при правильной организации и реализации наиболее удачным способом

разнообразить тур, привлечь туристов и продвинуть продукты местного производства.

Ввиду выделения этнографического признака в качестве основы кулинарного фестиваля и отсутствия аналогов на Дальнем Востоке, предложенная концепция фестиваля является актуальной и может стать частью познавательной культурной программы любого путешествия, что впоследствии будет способствовать увеличению потока туристов и повышению имиджа края в целом.

Использованные источники

1. Бабкин А.В. Специальные виды туризма. Ростов-на-Дону: Феникс, 2008. С. 62.
2. Алексеева О.В. Событийный туризм как фактор социально-экономического развития региона: автореф. дис. канд. экон. наук. М., 2012. 24 с.
3. Биржаков М.Б. Событийный туризм: карнавалы в истории и современном туризме / М.Б. Биржаков, И.В. Воронцова, Н.И. Метелев // Туристские фирмы. 2000. № 23. С. 94-111
4. Долженко Г.П., Шмыткова А.В. Событийный туризм в Западной Европе и возможности его развития в России // Известия высших учебных заведений. 2007. № 6. С. 116-119.
5. Лакомов Е.Ф. Повышение конкурентоспособности регионов России на основе развития услуг по событийному туризму: автореф. диссертации. М., 2013. 28 с.
6. Событийный туризм [Электронный ресурс] // Официальный сайт Российского туризма туров. – Режим доступа: <https://www.russiatourism.ru/news/9524/>
7. What Is Food Tourism? [Электронный ресурс] //World Food Travel Association. – Режим доступа: <https://www.worldfoodtravel.org/cpages/what-is-food-tourism>
8. Ден, В.Г. Гомилевская Г.А. Гастрономический туризм/ материалы XVII международной научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых исследователей: Владивостокский государственный университет

экономики и сервиса. в 5 т. Т. 3. Владивосток: Издательство ВГУЭС. 2015. С. 197

9. М. Миронова. Еда без границ. Правила вкусных путешествий. – Альпина Паблишер. 2016. С. 224

10. Ден В. Г., Гомилевская Г. А. Организационные модели кулинарных фестивалей /сборник «Интеллектуальный потенциал вузов - на развитие Дальневосточного региона и стран АТР»: Т. 3 Владивостокский государственный университет экономики и сервиса. Владивосток: Издательство ВГУЭС, 2018. С.103

11. Гастрономический туризм [Электронный ресурс] // prim-travel.ru - новости туризма Приморского края – Режим доступа: <http://prim-travel.ru/2019/02/vkusnyj-vladivostok-grafik-festivalej-edy-i-kak-udivit-gostej-ttf/>

12. Классификация заведений общепита [Электронный ресурс] // REFRO.RU оборудование для магазинов и ресторанов– Режим доступа: https://www.refro.ru/news/klassifikatsiya_zavedeniy_obshchepita/