


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**Амурский государственный университет
(ФГБОУ ВО «АмГУ»)**

Факультет международных отношений
Кафедра международного бизнеса и туризма
Направление подготовки 43.03.02 – Туризм
Направленность (профиль) образовательной программы –
Организация и предоставление туристских услуг

ДОПУСТИТЬ К ЗАЩИТЕ

И.о. зав. кафедрой


В.В. Ульянова

«19» июня 2023 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

на тему: Вегетарианский гастрономический туризм в Санкт-Петербург: предложение для дальневосточных туристов

Исполнитель
студент группы 934-об



(подпись, дата)

Д.В. Набоко

Руководитель,
доцент, к.г.н.



(подпись, дата)

С.В. Феоктистов

Нормоконтроль



(подпись, дата)

О.В. Шпак

Благовещенск 2023

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
АМУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
(ФГБОУ ВО «АмГУ»)

Факультет международных отношений
Кафедра международного бизнеса и туризма

УТВЕРЖДАЮ
И.О. зав. кафедрой
 В.В. Ульянова
подпись И.О. Фамилия
« 1 » апреля 2023 г.

ЗАДАНИЕ

К бакалаврской работе (проекту) Набоко Джанаки Витальевны

1 Тема бакалаврской работы (проекта) Вегетарианский гастрономический туризм
в Санкт-Петербург: предложение для дальневосточных туристов
(утверждено приказом от 15.03.2023 № 594-уч)

2 Срок сдачи студентом работы (проекта) 10.06.2023 г.

3 Исходные данные к бакалаврской работе (проекту): закон «Об основах туристской деятельности», «Об утверждении Положения о классификации гостиниц», «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания», данные ЕМИСС и Росстат.

4 Содержание бакалаврской работы (проекта) (перечень подлежащих разработке вопросов):

1. определение теоретических аспектов вегетарианского гастрономического туризма;
2. анализ развития гастрономического вегетарианского туризма в России, за рубежом;
3. выявление потенциала развития вегетарианского гастрономического туризма в

Санкт-Петербурге;

4. анализ потребностей вегетарианцев на Дальнем Востоке в сфере гастрономического вегетарианского туризма и выявление целевой аудитории тура;

5. разработка тура в Санкт-Петербург для дальневосточников.

5 Перечень материалов приложения: 43 рисунка, 20 таблиц

6 Консультанты по бакалаврской работе (проекту) (с указанием относящихся к ним разделов)

нет

7 Дата выдачи задания 01.04.2023

Руководитель бакалаврской работы (проекта)



Феоктистов С. В., к.г.н.

Фамилия, Имя, Отчество, ученая степень, ученое звание

Задание принял к исполнению (дата): 01.04.2023

(подпись студента)

РЕФЕРАТ

Бакалаврская работа содержит 109 страниц, , 43 рисунка, 20 таблиц, 46 источников.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ, ВЕГЕТАРИАНСКИЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ, ВЕГАНСКИЙ ТУРИЗМ, ОТВЕСТВЕННЫЙ ТУРИЗМ, ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ПРЕПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ РОССИИ, ТУРИСТИЧКИЕ ПОТОКИ, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ОПРОС ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ

Выпускная квалификационная работа включает в себя 3 главы.

В первой главе описывается теоритические аспекты гастрономического вегетарианского туризма. Дано определение и проанализирована связь с ответственным туризмом. Также рассмотрено государственное регулирование гастрономического туризма в стране и исследованы проблемы в сфере исследуемого вида.

Во второй главе анализируется современная ситуация гастрономического вегетарианского туризма в России и за рубежом. Санкт-Петербург рассматривается как дестинация с большим потенциалом для развития на ней вегетарианского туризма.

Третья глава посвящена разработке нового туристического маршрута в сфере гастрономического вегетарианского туризма в Санкт-Петербург, на основании приведенного опроса среди жителей Дальнего Востока.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	6
1 Теоретические аспекты гастрономического туризма и методологическая база создания гастрономического вегетарианского тура	8
1.1 Основные понятия и классификации гастрономического туризма. Место вегетарианского туризма в классификации гастрономических туров	8
1.2 Государственное регулирование гастрономического туризма в России	21
1.3 Проблемы организации гастрономических туров	25
2 Современное состояние и тенденции развития вегетарианского гастрономического туризма в России и за рубежом	29
2.1 Потенциал развития вегетарианского гастрономического туризма в России: современные тенденции и перспективы	29
2.2 Исследование зарубежного опыта проведения вегетарианских гастрономических туров	43
2.3 Анализ привлекательности Санкт-Петербурга как дестинации гастрономического вегетарианского туризма	48
3 Разработка вегетарианского гастрономического тура в Санкт-Петербурге	56
3.1 Маркетинговое и экономическое обоснование тура	56
3.2 Программа тура	67
3.3 Калькуляция тура	78
Заключение	90
Библиографический список	92
Приложение А. Анкета	98
Приложение Б. Карты-маршрута по дням тура №1	101
Приложение В. Карты-маршрута по дням тура №2	105

Приложение Г. Буклет	108
Приложение Д. Логотип тура	109

ВВЕДЕНИЕ

Гастрономический вегетарианский туризм – это одно из новых направлений гастрономического туризма, в котором особенностью является вегетарианцы-туристы, имеющие собственные принципы относительно не только типа питания, но и определенного образа жизни. Именно из-за их потребностей по всему миру появляется новая туристическая инфраструктура, связанная с ответственностью перед эко-системой планеты и животным миром в частности. Тенденция открытия вегетарианских предприятий общественного питания и организаций, предоставляющих услуги по проживанию в эко-стиле распространяется по всему миру 21 веке. Поэтому необходимо изучить наличие развития вегетарианского гастрономического туризма в России.

Актуальность темы выпускной квалификационной работы заключается в нескольких аспектах. Во первых в России с каждым годом появляется все больше вегетарианских предприятий общественного питания, что говорит о тенденции роста вегетарианцев в Российской Федерации. Во вторых актуальность работы состоит в том, что гастрономический вегетарианский туризм входит в культурно-познавательный туризм, который сейчас является одним из приоритетных направлений.

Объект работы – гастрономический вегетарианский туризм.

Предмет – развитие вегетарианского гастрономического туризма в России.

Целью работы является исследование развития вегетарианского гастрономического туризма в России.

Задачи, с помощью которых можно достичь поставленной цели следующие:

- изучить теоритические аспекты исследуемого туризма;
- рассмотреть государственное регулирование гастрономического туризма в целом;
- выявить основные проблемы гастрономического туризма;

- проанализировать потенциал развития гастрономического туризма в России, его перспективы и тенденции;
- исследовать зарубежный опыт;
- рассмотреть Санкт-Петербург в качестве наиболее перспективной территории для развития вегетарианского гастрономического туризма;
- провести опрос для определения потребностей вегетарианцев на Дальнем Востоке;
- разработать вегетарианский гастрономический тур в Санкт-Петербург для жителей Дальнего Востока.

В работе использованы официальные документы Российской Федерации: закон «Об основах туристской индустрии», международный стандарт о предприятиях общественного питания, статические данные по туризму с сайтов: Росстат и ЕМИСС.

Были проанализированы работы по гастрономическому туризму таких авторов как: А. Д. Гончарова, А.Ю. Боджгуа, А. И. Сивашиски, М.С. Воробьева.

В рамках исследования были рассмотрены работы русских авторов по вегетарианскому туризму (Т.М. Распопова, А. А. Рахматуллина).

1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА И МЕТОДОЛОГИЧЕСКАЯ БАЗА СОЗДАНИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ВЕГЕТАРИАНСКОГО ТУРА

1.1 Основные понятия и классификации гастрономического туризма. Место вегетарианского туризма в классификации гастрономических туров

Потребление продуктов питания или гастрономия является неотъемлемой составляющей туристского продукта.

Туризм, основной целью которого является дегустация всевозможных блюд в местах нахождения туриста во время поездки, называется гастрономический туризм (далее гастротуризм).

Слово «гастрономический» пришло из греческого языка. «Гастро» означает «желудок», а «Номос» переводится как «Закон». В древние времена гастрономами называли рабов, которые занимались составлением меню для своих господ. Затем значение слова изменилось. Гастрономами были полководцы, которые в свободное от обязанностей перед родиной время любили дегустировать различную еду. Туристы в гастрономических турах (далее гастротуристы) в 21 веке похожи на полководцев тех времен: в свободное время наслаждаются употреблением различных продуктов питания.

В научной сфере исследуемый вид туризма рассматривают с различных точек зрения.

Гастрономию рассматривают как элемент туристского продукта (далее турпродукта), который удовлетворяет одну из основных потребностей (согласно теории пирамиды Маслоу) – физиологические потребности. А также при этом является важной культурной составляющей туристской дестинации.

Второй подход заключается в анализе процесса потребления. Ученые изучают предпочтения гостей определенного региона при выборе питания. Например: турист выбирает традиционную кухню или кухню, того места из которого прибыл человек. Для многих туристов, которые находятся в странах, со-

вершенно не похожих по культуре и традициям по сравнению с домом, сложно воспринимать некоторые предпочтения в питании (слишком острая еда, экзотические блюда). Поэтому некоторые гости выбирают сети заведений известных по всему миру, с едой которая уже давно знакомы. Или рассматриваю вопрос значимости традиционной кухни дестинации для туристских путешествий.

Ученные также исследуют позицию туристов к гастрономии в туре. То есть рассматривается место потребления питания в туре по сравнению с остальными видами деятельности. Также здесь изучается что именно влияет на удовлетворённость туриста в той сфере.

И последний поход к изучению гастрономии выражается в выделении потребления пищи как суть туристического продукта. Физиологическая потребность отходит на второй план, а познание нового и получения опыта, с помощью потребления местной кухни, является целью туриста в путешествии.

Именно с этой точки зрения многие ученые дают определение понятию – гастрономический туризм.

Стоит заметить, что гастрономический туризм ранее имел название кулинарный туризм или продовольственный, и лишь в 2010 году получил свое название и несколько определений от разных авторов.

Можно наблюдать за изменением сущности гастротуризма (таблица 1).

Таблица 1 – Хронология изменения определения гастрономического туризма

Термин	Год	Автор	Определение
1	2	3	4
Кулинарный туризм	1998	Л. Лонг	вид путешествий, при которых через местную пищу туристы познают страну и ее культуру
Кулинарный туризм	2003	Эрик Вульф	-
Продовольственный туризм	2006	Майкл Холл и Ричард Митчелл	посещение первичных и вторичных производителей продуктов питания, продовольственных фестивалей, ресторанов и конкретных мест, где дегустация продуктов питания является основной мотивацией для путешествий
Кулинарный туризм	2006	Стефан Смит и Елена Игнатов	туристическая поездка, в ходе которой покупка и потребление местных продуктов питания, включая напитки; изучение местных технологий производства

Продолжение таблицы 1

1	2	3	4
			является основным мотивирующим фактором для путешествующего
Кулинарный туризм	2008	Стефан Смит и Хунгень Сяо	это любая туристская поездка, во время которой человек знакомится и потребляет фирменные местные кулинарные ресурсы
Кулинарный туризм	2008	Гэри Пол Грин и Майкл Догерти	это стремление получить уникальный опыт в области потребления продуктов питания и напитков, предлагаемых местными системами питания, реализованное посредством туристической поездки
Гастрономический туризм и кулинарный туризм	2010	Майкл Оттенбахер и Роберт Харрингтон	представляет собой туризм, где возможность получения опыта в области потребления продуктов питания и напитков значительно влияет на мотивацию и потребление туристов
Гастрономический туризм	2012	Всемирная ассоциация гастрономического туризма	это поездка с целью ознакомления с кухней дестинации, особенностями производства и приготовления продуктов и блюд, посещения гастрономических фестивалей, выставок, ярмарок и праздников, единственных в своем роде ресторанов и небольших местных заведений, а также обучения и повышения уровня профессиональных знаний и навыков в области гастрономии, кулинарии и ресторанного искусства

Анализируя изменения, следует определить особенности данного вида туризма.

Цель гастрономических туров может быть различна:

- удовлетворение вкусовых потребностей;
- знакомство с местной культурой и традициями дестинации;
- получения практического опыта в кулинарном мастерстве;
- получения новых знаний об истории блюд, продукции и их технологии приготовления.

Гастрономический туризм имеет благоприятные условия для развития в любой стране, так как в каждой дестинации существуют собственные традиции приготовления блюд.

Следующей особенностью является отсутствие сезонности. Третья особенность – это его участие в любом туре. Так как питание является составной

частью турпродукта, во многих гастрономических турах (культурно-познавательный, спортивный, деловой, событийный, агротуризм) знакомство с национальной кухней невольно выступает второй по значимости целью путешествия.

Существуют различные теоритические изыскания ученых по поводу подвидов туризма. Например, разделение на две категории: сельский и городской. Отличие состоит в том что, отправляясь, в сельскую местность турист стремится попробовать экологически чистый продукт, без каких-либо добавок, а также принять участие в сборе и приготовлении. «Зеленые» туры (промысловые туры) предлагают сбор дикорастущих ягод в лесу, овощей и фруктов на фермах, охоту на трюфеля или прогулку по дорогам виноделия. Городской же гастрономический тур может включать в себя экскурсию на фабрику, посещение предприятий питания, участие в мастер-классе вместе с поваром¹.

Гастрономический туризм может иметь иную классификацию. Е.В. Холкина предложила классификацию, основанную на смешении гастрономического туризма с другими видами². Более подробное описание, которых указано в таблице 2.

Таблица 2 – Виды гастрономических туров

Виды гастрономического туризма	Краткая характеристика
1	2
Сельский гастрономический тур	особенностью является проживании за городом. Туристы отправляются в тур за экологически чистыми продуктами, которые растут или производятся в этой местности. В программе могут быть: сбор урожая, контакт с животными, мастер-класс по приготовлению блюд
Деловой гастрономический тур	в рамках различных деловых поездок люди часто знакомятся традиционными блюдами, посещая предприятия общественного питания, заводы и фабрики и мастер-классы
Событийный гастрономический тур	туристы отправляются на ярмарки, фестивали, посвященные традиционной кухне местности или конкретному блюду или продукту.

¹ Гастрономический туризм в Российской Федерации: [Электронный ресурс] // Международный эногастрономический центр (МЭЦ) : официальный сайт. – 2011. – Режим доступа : <https://www.icwag.ru/>. – 09.03.2023.

² Гончарова, А. Д. Перспективы развития гастрономического туризма в России / А. Д. Гончарова, А. В. Савчук // XXXI Международные Плехановские чтения. М., 2018. С. 88-93.

Спортивный гастрономический туризм	спортивный гастрономический туризм это разновидность спортивного туризма, где либо охотятся, либо занимаются рыболовством. Турист также занимается приготовлением еды из пойманной добычи под руководством инструктора
Образовательный гастрономический тур	этот вид туризма ориентируется на специфическую аудиторию, которую интересует именно образование в кулинарии. Люди стремятся повысить квалификацию повара или ради личного интереса развивают навыки приготовления в поездке
Культурно-познавательный гастрономический тур	целью является знакомство с национальной кухней как с одной из составляющих культурного кода местности, а также посещение важных с точки зрения культурного и исторического наследия достопримечательностей. Культурно-познавательный гастрономический тур – это скорее комбинированный вид туризма, при котором не одна из сторон не отходит на второй план

В монографии Боджгуа А.Ю. и Чуваткина П.П. об этно-гастрономическом туризме изложено следующее определение: «этно-гастрономический туризм – ... симбиоз двух его видов: этнического туризма и гастрономического, которые по отдельности тоже довольно популярны, но в своей взаимосвязи обеспечивают синергетический культурно - познавательный эффект»³.

Если в культурно-познавательных гастрономических турах туристы имеют возможность посещения культурных достопримечательностей и одновременно посещения мест связанных с дегустацией блюд и продуктов (это могут быть несвязанные друг с другом события), то в этно-гастрономических турах турист – это человек, который пробует блюда с целью узнать местные традиции и культуру народа.

Узнать местных рецептов приготовления, обычаях можно в различных локациях: на производстве, в предприятиях общественного питания, в специализированных музеях, на фестивалях. Гастрономические фестивали – это популярный вид продвижения туристской дестинации.

³ Этно-гастрономический туризм: проблемы и перспективы развития // Субтропический научный центр Российской академии наук». 2022. 248 с.

Существуют критерии, которые формируют классификацию событийных мероприятий:

- по глубине вовлеченности гостей мероприятий в процесс: пассивное, активное, интерактивное;
- маркетинговый. Популярно ли мероприятие, освещается ли оно в СМИ, имеет ли свою целевую аудиторию;
- по степени коммерциализации: дотационное (финансируемое из государственного, муниципального бюджета), окупаемое, доходное (коммерческое, цель мероприятия кроме всего прочего – извлечение прибыли);
- хронологический. Событие классифицируется по временным рамкам: регулярно проводится, ежегодно, с другой какой-либо периодичностью или это едино разовая акция;
- исторический. Фестиваль может быть посвящен какой-либо эпохе, историческому событию или же олицетворять тенденции современного мира;
- культурно-тематический: религиозный (яблочный спас), военно-патриотический (русская каша), светский (масленица).

Типы гастрономических фестивалей по особенностям посвящения:

- фестивали, посвященные продукту (продуктам) (фестиваль чеснока, Гилрой, США; Австралия, праздник огурца в Суздале);
- фестивали, посвященные напитку (напиткам) (Октоберфест в Мюнхене, Германия; Московский международный фестиваль пива, Россия);
- фестивали, посвященные региональной/национальной кухне (фестиваль морских гребешков в Нормандии, Франция (нормандская кухня));
- фестивали международной кухни/без определенной кухни (Международный гурмэ-фестиваль, Великий Новгород, Россия; Международный гурмэ-фестиваль, ПуэртоВалларта, Мексика);

– фестивали, посвященные ресторанам («О, да!Еда!», Россия; фестиваль еды и вина, Атланта, США)⁴.

Посещение гастрономических фестивалей относят к гастрономическому событийному туризму, который на данный момент является одним популярных направлений.

Особым видом гастротуризма при кортом, целью тура является дегустация одного конкретного продукта (блюда) или посещение концептуального места, называется гастрономический монотуризм (винный, пивной, сырный и другие виды).

Однако, в последнее время появляется новый подвид гастрономического туризма, который возник в связи с тенденцией в мире к сохранению природы и животного мира.

Гастрономический-вегетарианский туризм – это турпродукт, который может включать в себя посещение предприятий общественного питания, фестивалей, мастер-классов и производств по приготовлению продуктов соответствующих стандартам вегетарианского питания, с целью знакомства с местными традициями, получения вкусовых удовольствий или приобретения практических навыков и теоритических знаний о приготовлении вегетарианских блюд. Дополнительными мероприятиями в туре могут быть: занятия по йоге и другие спортивные занятия, духовные практик, спа-процедуры, оздоровительные мероприятия, благотворительность и волонтерство, экологические программы. Это обусловлено тем, что вегетарианство это не просто тип питания, это стиль жизни. Главное при создании тура для вегетарианцев понять тип будущего туриста и его мотивации к путешествию.

Вегетарианский туризм – это новое направление, которое следует рассматривать как подвид других направлений в туризме, в частности: гастрономический, этический, устойчивый, экологический туризм.

⁴ Сивашински, А. И. Событийно-гастрономический туризм, как дополнительный способ развития туризма в регионах России Федерации // Конференциум АСОУ: сборник научных трудов и материалов научно-практических конференций. 2020. № 1. С. 284–288.

В России исследуемый вид туризма только начинает развиваться. Имеется пока лишь несколько проявлений на практике:

- вегетарианские походы, целью которых является преодоление физических трудностей и осмотр природных достопримечательностей. Такие поездки на природу, обычно организуются группой вегетарианцев-веганов, которые ежегодно выезжают на подобные мероприятия. Каждый член группы самостоятельно технически оснащает себя. Хотя гастрономия здесь выступает в качестве второстепенной услуги, но туры называются вегетарианскими;

- ретриты, мероприятия по йоге, духовному развитию и мастер-классами по приготовлению блюд, организованные мастерами спорта, психологами другими профессионалами, проводящие тренинги и занятия. Такие туры можно разделить по месту проведения: природные туры (с палатами на природе, в санатории, в национальном парке и т.д.), городские. Обычно это фестивали на несколько дней, приводящиеся в общественном месте, где есть лужайки для занятий йогой, стенды с различными украшениями, сувенирами и «БАДами», а также палатки с вегетарианскими или веганскими блюдами;

- туры в страны, где существует традиция вегетарианского питания (Индия, Таиланд, Вьетнам, Непал). Цели туров могут быть различными, от традиционного похода по горам до паломнической поездки, с посещением духовных мест. В подобных турах, вегетарианство – это скорее второстепенная составляющая комплекса услуг. Однако, знакомясь с местной культурой страны, они посещают вегетарианские заведения, где через употребление традиционных блюд познают особенности культуры.

Практически в каждом из этих направлений вегетарианское питание – это второстепенная услуга. В данном случае вегетарианский туризм – это смешение таких видов туризма как:

- спортивно-вегетарианский;
- событийно-вегетарианский;
- научно-вегетарианский (образовательные цели);
- паломническо-вегетарианский.

Исходя из выше изложенного, можно говорить о следующем определении вегетарианского туризма, которое характеризует настоящее развитие этого вида туризма в России, – это турпродукт, адаптированный под потребности клиентов с вегетарианским питанием, главной целью которого является не только удовлетворение вкусовых потребностей, но и в желании саморазвиваться (физически и духовно). То есть, вегетарианский туризм включает в себя не только особенности в питании, но и подразумевает особую культурно-развлекательную программу, подходящую под стандарты субкультуры.

В словаре значение слово субкультура объясняется следующим образом – «Система ценностей, моделей поведения, жизненный стиль какой-либо социальной группы, представляющий собой самостоятельное целостное образование в рамках доминирующей культуры»⁵.

Это означает, что место проживания, предприятие питание и мероприятия и культурная программа в целом должны соответствовать основным ценностям субкультуры.

В зарубежных странах с 2000-ых годов появилось новое вегетарианское направление в туристической индустрии – веганский туризм.

Прежде чем изучить особенности направления стоит понять различие между вегетарианством и веганством.

Вегетарианство – это образ жизни, система питания, при которой из рациона полностью или частично исключаются мясо и другие продукты животного происхождения.

Термин «Vegetarian» произошел от английского слова «Vegetable» (растение, овощ). Это слово часто начало упоминаться в мировом сообществе после 1847 года. В это время было создано первое «Вегетарианское общество» в Великобритании.

Вегетарианство делится на: лактовегетарианство (употребление только растительной и молочной пищи), ововегетарианство (употребление раститель-

⁵ Академик.ру [Электронный ресурс]. М., 2002. URL: <https://sanstv.ru/dict/субкультура> (дата обращения: 10.03.2023).

ной нищи и яичной продукции), лактоовоовегетарианство (употребление молочной, растительной пищи и яичной продукции), пескитарианства (употребление растительной пищи, морепродуктов, а также возможно яиц и молочной продукции) и веганство⁶.

Таким образом, можно сказать, что веганство это более узкое понятие.

Веганство — форма вегетарианства при которой больше ограничений. Веганы не употребляют и не используют любые продукты животного происхождения. Веганское общество определяет это как «образ жизни, который стремится исключить, насколько это возможно и осуществимо, все формы эксплуатации и жестокости к животным для еды, одежды или любой другой цели».

Проанализировав определение можно выявить характерные черты веганского туризма. Это путешествия, в которых туристы не только не употребляют пищу животного происхождения, но и избегают всего связанного с насилием над животными.

В исследовательском проекте итальянского университета лингвистики и коммуникаций были определены три негативных последствия от туристической деятельности, которые полностью отсутствуют в таком направлении как веганский туризм: «Нарушение деятельности и поведения животных, преднамеренное или случайное убийство или ранение животного и, наконец, изменение среды обитания»⁷.

То есть веганский туризм не подразумевает посещение зоопарков, цирков, катание на каких-либо животных, селфи с ними, посещение «Корриды», охота и рыболовство. К тому же веган-туристы предпочитают места размещения соответствующие их стандартам. В номере не должно быть предметов из шелка, шерсти, кожи т.д.

⁶ Виды вегетарианства [Электронный ресурс] // РИА Новости. 2014. URL : <https://ria.ru/20141101/1030752560.html> (дата обращения: 14.03.23).

⁷ Vegan Tourism. A promising cruelty-free way of in an increasingly cruel world. [Электронный ресурс] // Docsity.com. 2023. URL : <https://www.docsity.com/en/vegan-tourism-english-for-specific-purposes/7111834/> (дата обращения: 10.03.23).

Учитывая этот факт, веганский туризм в зарубежной науке связан с ответственным туризмом.

Под ответственным туризмом понимается ответственное отношение всех участников туризма: туроператоры, турагенты, отели, правительства государств местные жители и туристы. Ответственный туризм означает «Создание лучших мест для проживания и туризма»⁸.

Это понятие впервые было введено в 1997 году на Веронской конференции.

Доказательством того что веганский туризм соответствует философии ответственного туризма является получение в 2021 году награды «Asia's Responsible tourism award» (награда за соответствие стандартам ответственного туризма) туристической компанией «VegVoyages», которая занимается исключительно веган-турами.

Некоторые компании («Intrepid Travel», «VegVoyages»), создавая программы тура, включают такие мероприятия как: посещение экологических троп, занятия волонтерством (физическая помощь местному населению, благотворительность). Все это соответствует экологическому и ответственному туризму⁹.

В иностранной литературе есть классификация туристов-веганов, согласно которой их можно разделить на 5 категорий:

– туристы «Luxurious vegans» (роскошные веганы). Они могут позволить себе дорогостоящие туры с роскошными отелями со спа-процедурами и залом для занятиями йогой. Они заинтересованы в собственном здоровье и комфорте;

– туристы «Spiritual Retirements vegans» (Веганы духовного уединения) – это те, кто предпочитает заботиться о своем разуме и хочет испытать духовное уединение, занимаясь йогой или медитацией, всегда в окружении захватывающих дух пейзажей;

⁸ Goodwin, H. What is Responsible Tourism? [Электронный ресурс] / H. Goodwin // The Responsible Tourism Partnership. 2023. URL : <https://www.docsity.com/en/vegan-tourism-english-for-specific-purposes/7111834/> (дата обращения: 13.03.23).

⁹ Vegantravelasia.com : офиц. сайт. [Электронный ресурс]. 2020.URL : <https://vegantravelasia.com>. (дата обращения: 16.03.23).

– туристы «Eco-friendly vegans» (веганы-туристы заботящиеся об окружающей среде), которые также хотят уйти в духовный покой, но их главная цель - быть связанными с природой. Одна из их главных забот - убедиться, что их жилье будет на 100% экологичным, с использованием возобновляемых источников энергии и предложением только органических продуктов питания;

– туристы «City-Break Vegans» (веганы отдыхающие в городской среде), которые любят отдыхать в городе, посещать кафе и мастер-классы и фестивали;

– туристы «Vegan Volunteers» (добровольцы-веганы) в основном люди, которые могут захотеть стать волонтерами в таких учреждениях, как приюты для животных, во время путешествий¹⁰.

Подводя итоги исследования в сфере основных понятий и особенностей вегетарианского туризма можно создать следующую схему (рисунок 1).

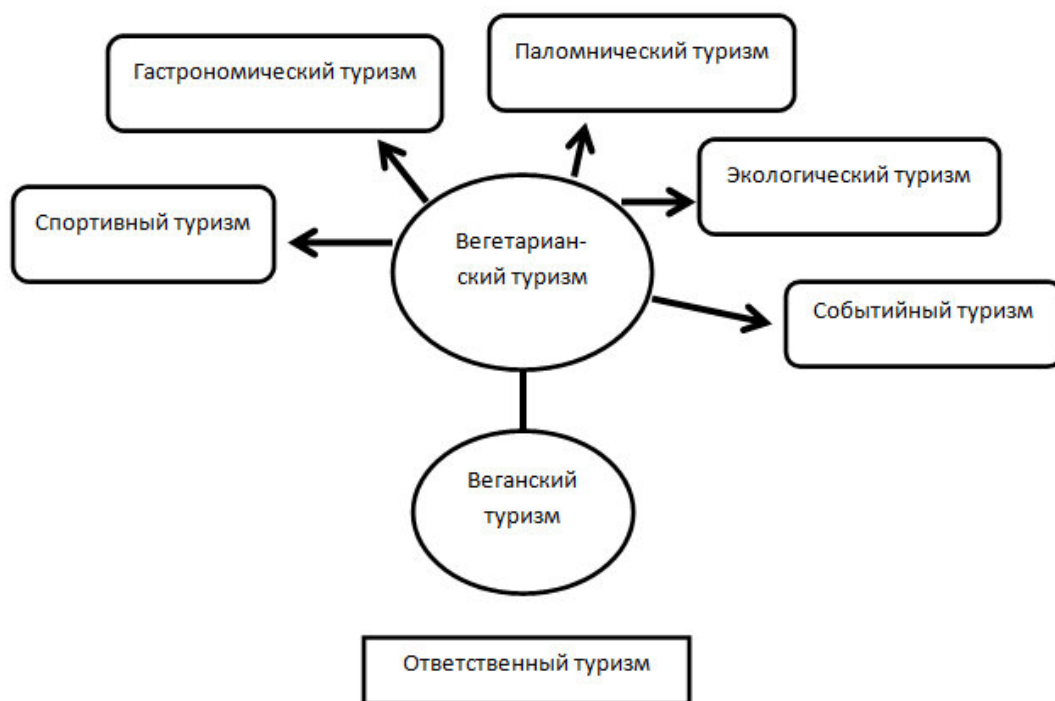


Рисунок 1 – схема взаимосвязей между вегетарианским и другими видами туризма

¹⁰ Vegan Tourism. A promising cruelty-free way of in an increasingly cruel world. [Электронный ресурс] // Docsity.com. 2022. (дата обращения: 10.03.23).

Из схемы видно, что вегетарианский туризм имеет взаимосвязь между спортивным, гастрономическим, паломническим, экологическим, событийным туризмом. Все зависит от того в какой степени та или иная сфера присутствует в турпродукте, и какие цели преследуются при прохождении тура.

Отдельным ответвлением является веганский туризм. Отнесение веганского туризма в отдельную категорию, обусловлено особым отношением туристов-веганов к сохранению природы и животного мира. Это влияет на такие составляющие тура как: место проживания, питания, культурная программа.

Также веганский туризм тесно взаимосвязан с понятием ответственный туризм¹¹.

Проанализировав отечественную и зарубежную литературу по теме: теория гастрономического вегетарианского туризма можно прийти к обобщенному определению. Вегетарианский гастрономический тур – это тур в рамках которого турист знакомится с местной вегетарианской кухней, с целью удовлетворения своих потребностей в получении практических навыков и знаний о приготовлении блюд, в приобретении новых ощущений или в расширении кругозора, посредством изучения традиций местных жителей. Особенностью исследуемого подвида гастрономического туризма является создание для туристов комфортные условия и культурно-развлекательную программу удовлетворяющее субкультурным требованиям.

Если говорить о гастрономическом туризме в целом, то он имеет обширную систему подвигов, которая постоянно пополняется в зависимости от появления новых тенденций, и желаний современного человека. Для систематизации и углубления в тему ряд ученых предложили классификации и определения основных понятий. Однако, в правовых актах еще нет точного описания исследуемого вида туризма.

¹¹ Vegan Company Bags Three Prestigious Travel & Tourism Awards – Setting New Record! [Электронный ресурс] // Veganfirst.com. 2021. URL : <https://www.veganfirst.com/article/vegan-company-bags-three-prestigious-travel-tourism-awards-setting-new-record> (дата обращения: 10.03.23).

1.2 Государственное регулирование гастрономического туризма в России

Для развития любой сферы деятельности граждан необходим контроль органами власти. С помощью законов и поддержки от государства гастрономический туризм сейчас имеет постепенное развитие.

Государственное регулирование в сфере гастрономического туризма можно проследить в законах о деятельности предприятий общественного питания и туристических компаний.

Основным источником, из которого можно узнать о государственном регулировании деятельности в туризме, изложены в Федеральном законе «Об основах туристской деятельности»¹².

Во второй главе подробно описываются основные принципы, задачи, обязанности, возможности влияния на туристскую индустрию туризма государственными органами.

Государство ведет учет организаций таких как: туроператоры, турагентства, туристско-информационных центров. И регулирует деятельность в рамках оказания экскурсионных услуг и сопровождения инструкторов-проводников. Данный аспект не регулирует конкретно деятельность экскурсоводов в гастрономическом туризме. Этим занимается Ассоциация гастрономического туризма России, которая проводит лекции и тренинги для лиц, заинтересованы в разработке новых гастрономических маршрутов по России.

Также государство проводит сертификацию мест размещения в индустрии гостеприимства, горнолыжных трас и пляжей. При сертификации и присвоении звездности гостинице.

В постановлении Правительства об утверждении от 18.11.20 №1860 (ред. от 26.12.22) «Об утверждении Положения о классификации гостиниц» указаны правила по наличию предприятий питания в отелях в зависимости от количе-

¹² Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» от 24.11.1996 N 132-ФЗ (последняя редакция) [Электронный ресурс] // Консультант-Плюс. 1997–2023. URL : https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_12462/ (дата обращения: 18.04. 2023).

ства звезд. В гостинице с категорией 5 звезд обязательно наличие ресторана, бара (лобби-бара), банкетного зала. Для 4-ех звездочных заведений должно быть больше 50 номеров, чтобы условие о наличии ресторана и банкетного зала было обязательным. Если отель имеет 50 или меньше номеров, то это условие является не обязательным.

Наличие бара (лобби-бара) гостиниц с количеством звезд 4 и 5 является обязательным, за исключением курортных отелей, тур-баз, загородных отелей, визит-центров и гостиниц размещенных в здании культурного наследия. Также при менее 15-ти номеров бар необязателен.

В отелях от 1-ой до 3-ех звезд обязательно размещение предприятий питания любого типа (столовая, ресторан, кафетерий, бар и так далее)¹³.

Также в целом на развитие гастрономического туризма в значительной мере влияет стандартизация в сфере общественного питания. Основные положения указаны в документе: ГОСТ 1.0-2015 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. В нем даются основные определения в сфере питания и основные требования к заведениям¹⁴.

Определения даны по следующим предприятиям питания: ресторан, кафе, бар, предприятия быстрого питания, буфет, кафетерий, столовая, закусочная, магазин (отдел) кулинарии.

Наибольшую часть времени в гастрономических путешествиях по городу туристы посещают рестораны и кафе, в которых есть уникальные блюда или блюда отражающие традиции местного населения. Поэтому в работе наиболее важные значения имеют термины: кафе, ресторан.

¹³ Постановление Правительства РФ «Об утверждении Положения о классификации гостиниц» [Электронный ресурс] : от 18.11.2020 N 1860 (ред. от 26.12.2022) // Консультант-Плюс URL : https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_368948/2d_b89d3faecc4beb9ed960f84e26ad3b6352227c/. (дата обращения: 25.05. 2023).

¹⁴ ГОСТ 30389-2013. «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» [Электронный ресурс] : указание Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст // КонсультантПлюс URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>. – (дата обращения: 25.05.23).

Согласно 3.2. и 3.3 пункта статьи 3 «Термины и определения» N 1676-ст «ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» от 22.11.2013 Ресторан это «Предприятие (объект) питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные блюда и изделия, алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, покупных товаров», кафе это «Предприятие (объект) питания, ..., с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, ...».

Значит отличие двух видов предприятий питания в том в количестве ассортимента блюд.

Также в межгосударственном стандарте указаны классификационные признаки в предприятий питания такие как: месторасположение, уровень обслуживания, мобильность, времени функционирования, производство продукции.

Существует разделение на: специализированные и неспециализированные предприятия общественного питания (по ассортименту). Стоит уточнить, что есть вид специализированного ресторана и столовой: вегетарианский. В стандарте не описано понятие вегетарианское кафе.

В официальных документах отражены обязательные требования к каждому виду предприятия. Эти данные позволяют подбирать соответствующие нормам места питания для туристического маршрута.

В регулировании деятельности в сфере гастрономического туризма большую роль играют общественные организации и союзы, которые создают проекты по развитию.

Ассоциация гастрономического туризма России на сегодняшний день занимается развитием направления туризма на некоммерческих условиях.

Цель ассоциации – создание гастрономического бренда России. Организация работает с 2015 г. Членство может получить как коммерческое лицо, так

и молодые специалисты и студенты. Ассоциация помогает в продвижении бизнеса в сфере гастрономического туризма, разрабатывает новые гастрономические маршруты, проводит вебинары для желающих, способствует открытию предприятий в сфере ресторанного бизнеса, сертифицирует организации гастрономического туризма¹⁵.

Также вопросами развития гастрономического туризма занимается Международный эногастрономический центр (МЭЦ), который помогает субъектам Российской Федерации разработать стратегию в сфере гастротуризма (гастрономический туризм). В том числе, МЭЦ организует проведение международных деловых форумов и гастрономических фестивалей.

Комитет по гастрономическому туризму Российского союза туристической индустрии (РСТ) функционирует в целях совершенствования сферы гостеприимства и туризма¹⁶. Основные задачи представлены на рисунке 2.

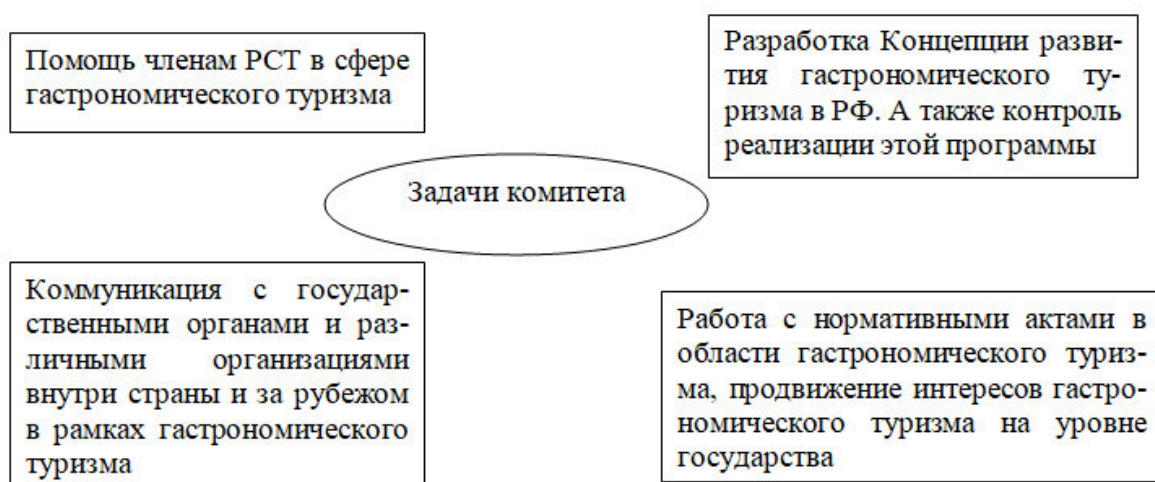


Рисунок 2 – Задачи комитета РСТ

Исходя из задач комитета, можно предположить, что в будущем понятие гастрономический туризм и его классификация будет официально зафиксиро-

¹⁵ Ассоциация гастрономического туризма России [Электронный ресурс] : офиц. сайт. 2022. URL : <https://агтр.рф/>. – (дата обращения: 10.03.2023).

¹⁶ Комитет по гастрономическому туризму [Электронный ресурс] // Российский Союз Туристической индустрии. 1993–2022. URL : https://ros_tourunion.ru/komitety/com_gastro.html. (дата обращения: 14.03.2023).

вана, а также будут определены конкретные направления в развитии гастро-туризма.

Таким образом, можно сказать, что регулированием именно в области гастрономического туризма занимаются три неправительственные организации на федеральном уровне. Исследуемый вид туризма набирает обороты за счет создания проектов и форумов в исследуемой сфере, а также поддержки от государства.

Государственное регулирование в сфере гастрономического туризма прослеживается в международном стандарте по предприятиям общественного питания, где даются характеристики мест питания. А также в основном законе: «Об основах туристской деятельности»

1.3 Проблемы организации гастрономических туров

По мнению В.С. Орловой в статье «Проблемы гастротуризма и перспективы его развития на территории Москвы» существуют следующие проблемы в сфере гастротуризма:

- проблема высоких цен на гастрономические туры при невысоких доходах основной массы населения;
- направление гастротуризма только начало развиваться, поэтому нет упоминания о нем в правовых актах, отсутствует конкретная единая классификация и понятия. Данный факт приводит к тому что развитие гастротуризма в государственных органах практически не рассматривается;
- проблема высокой конкурентной среды между регионами, которые находятся в рядом с друг другом и имеют сравнительно небольшие площади. Из-за схожести в традициях и обычаях в этих субъектах страны, желание поездки на более длинные расстояния теряются, люди выбирают туры выходного дня и путешествуют по более дальним регионам, что ограничивает внутренний гастрономический туризм в территориальном плане¹⁷.

¹⁷ Орлова, В. С. Проблемы гастротуризма и перспективы его развития на территории Москвы [Электронный ресурс] // Elibrary.ru. 2022. URL : https://www.elibrary.ru/download/elibrary_49226717_11643502.pdf (дата обращения: 08.04. 2023).

Другие авторы отмечают еще ряд вопросов, которые создают определенные проблемы при создании гастрономических туров.

Несоответствие цены и качества турпродукта. Например: из-за больших расстояний туристы вынуждены платить больше, и при этом в месте, в котором они осуществляют отдых, зачастую, не соответствует ожиданиям. Хотя турпродукт в целом стоит достаточно дорого для среднестатистического гражданина России.

Отдельно стоит выделить проблему инфраструктуры, то есть материального удобства и комфорта туристов на территории за пределами городов – сельская местность. Сельский туризм, сейчас связан с гастрономическим туризмом. Туристы приезжают, чтобы попробовать экологически чистые продукты. Но нужный гостям комфорт не всегда присутствует. К этому относятся низкого качества места проживания и неудобный и устаревший транспорт.

Также выделяется проблема непрофессиональной маркетинговой стратегии, где определяется неправильная целевая аудитория или неудачный подход к ней, как следствие непривлекательная реклама для потенциальных клиентов. Что вызывает отсутствие спроса¹⁸.

Но прежде чем задумываться над рекламой, необходимо создать турпродукт. Чтобы это сделать необходимо, обработать большое количество информации, искать официальные сайты каждого объекта в программе и связываться с ними лично. Это трудоемкий процесс, который усложняет создание продукта не только гастрономической направленности, но и других.

Сейчас нет единой системы данных по туристским ресурсам в России. Это говорит об отсутствии полноценного сотрудничества между регионами, туристическими организациями и компаниями. Существуют сайты такие как

¹⁸ Пахарь, В. В. Состояние и направления развития гастрономического туризма в мире и в России [Электронный ресурс] // КиберЛенинка. – 2021. URL : <https://cyberleninka.ru/article/n/sostoyanie-i-napravleniya-razvitiya-gastronomicheskogo-turizma-v-mire-i-v-rossii> (дата обращения: 20.04. 2023).

«Russia Travel», где есть информация о последних крупных событиях в туризме, но она скорее сформирована для туристов.

Также была попытка создания проекта «Гастрономическая карта России», где определены основные блюда или продукция регионов России. Но полной версии нет в доступе. А официальный сайт проекта рассказывает лишь о нескольких предстоящих фестивалях. Нет никакой структурированной подробной информации о традициях и блюдах регионов.

Над всеми перечисленными проблемами сейчас работают некоммерческие организации в сфере гастрономического туризма. Например: Комитет по гастротуризму (РСТ) разрабатывает проект по нормативно-правовым актам на тему гастротуризма.

В 2021 году создали приложение «Гастрономическая карта России», где авторы попытались разместить информацию о регионах касательно гастрономических объектов. Данные на начало 2023 года содержатся только о наиболее популярных регионах: Республика Татарстан, Краснодарский Край, Санкт-Петербург и некоторые другие.

Сотрудничество в гастрономической сфере обсуждается в последние годы на различных форумах. В 2022 году проводился «Всероссийский форум гастрономического туризма», организованный Федеральным агентством по туризму, где осуждались проблемы и перспективы индустрии.

Что касается проблем с инфраструктурой и несоответствия цены и качества, то на данный момент существует программы по возвращению части денег за купленный тур по карте «Мир».

Также выделяются гранты на улучшения инфраструктуры в сельской местности. На сайте «Росагротуризм РФ» можно подать заявку на получения гранта от государства.

На полученный грант можно организовать следующее:

- приобретение, строительство, модернизацию или реконструкцию средств размещения;
- подключение к электрическим, водо-, газо- и теплопроводным сетям.

- приобретение и монтаж туристского оборудования, снаряжения, инвентаря.
- благоустройство территорий¹⁹.

Таким образом, можно сказать, что при создании гастрономических туров существует множество проблем, которые сейчас решаются благодаря государственной поддержке, новым проектам, межрегиональным форумам, в рамках которых налаживается сотрудничество в индустрии и происходит обсуждение насущных проблем.

¹⁹ Росагротуризм.рф [Электронный ресурс] : офиц. сайт. 2011–2023. URL : <https://посагротуризм.рф/> (дата обращения: 10.05.2023).

2 СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ВЕГЕТАРИАНСКОГО ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В РОССИИ И ЗА РУБЕЖОМ

2.1 Потенциал развития вегетарианского гастрономического туризма в России: современные тенденции и перспективы

Для более достоверного анализа необходимо рассмотреть общее состояние индустрии туризма России и основные тенденции.

Первичные данные были взяты с официального сайта государственной статистики ЕМИСС. По показателям «Число отправленных в туры российских туристов» и «Число принятых иностранных туристов» были собраны данные для изучения 3 туристических потоков (далее турпотоков): внутренний, въездной и выездной.

Если рассматривать цепной темп роста потоков в период с 2005 по 2021 гг., то самая неравномерная динамика происходит у выездного турпотока, наивысший процент – 258,58% (2015 г.), а наименьший в 5,48% (2020 г.). Это видно на графике (рисунок 3).

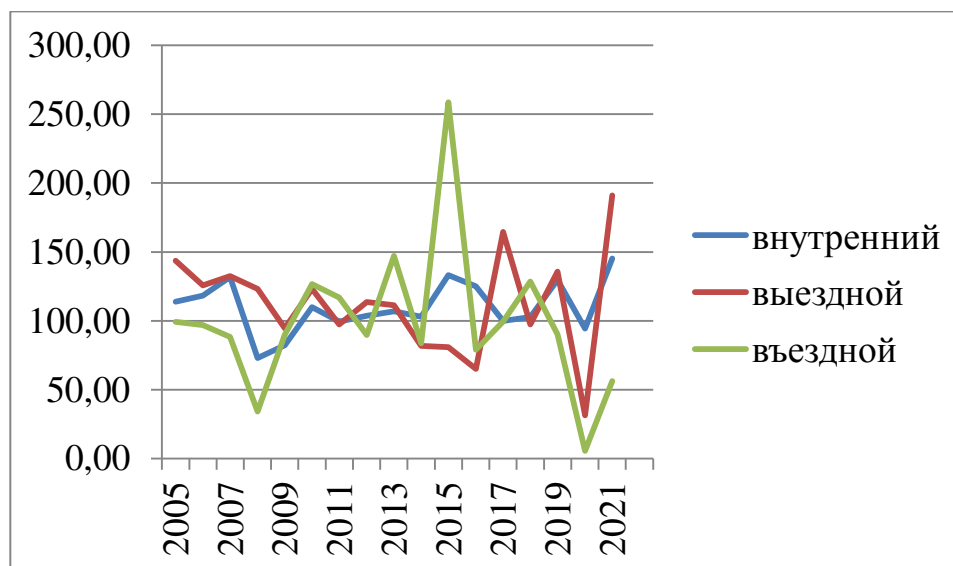


Рисунок 3 – Динамика туристических потоков в России в период с 2005 по 2021 г., в % (цепной темп роста)

Самый высокий показатель обусловлен падением курса рубля, начиная с конца 2014 года. Иностранным туристам было выгодно покупать путевки в Россию²⁰.

В 2020 году по всему миру бала приостановлена туристическая деятельность в связи с заболеванием COVID-19. Поэтому если российские туристы еще как то смогли путешествовать по собственной стране, то для иностранцев получение на разрешение было получить сложно. К тому же в то время правительство Китая ввело жесткие правила карантина, из-за которых количество значительно уменьшилось. Это отразилось на туристической сфере России, так как за год до начала пандемии (2019 г.) Китай был лидером по количеству туристов отправленных в туры по России (40800 китайцев-туристов).

Наиболее стабильным направлением в туризме в России является внутренний туризм. В 2008–2009 гг. прослеживается спад как въездного так и внутреннего потока. Показатель последнего составляет 72,98% за 2008 год, это вызвано банкротством некоторых компаний в туризме.

В 2021 г. выявлен самый высокий показатель динамики внутреннего потока. Ситуация с пандемией, позволила развиваться внутреннему рынку туристических услуг. Был сформирован ряд «послаблений» для турфирм, предприятий общественного питания и авиакомпаний.

В общем для туристической сферы было принято решение выделить 73 миллиардов рублей (далее – руб.) в 2020 году²¹.

Самый высокий показатель динамики выездного потока составляет 191,09%. Рост в 2021 г. произошел из-за получения возможности российских

²⁰ Главные события 2015 года для российского туризма [Электронный ресурс] // Tourism.Interfax.ru. 2015. URL : https://tourism.interfax.ru/ru/analytics/market_overview/31227/ (дата обращения: 15.03. 2023).

²¹ Турбизнес в 2020–2021 годах получит более 70 млрд рублей господдержки [Электронный ресурс] // Бизнес.ру. 2022. URL : <https://www.business.ru/news/18115-turbiznes-v-2020-2021-godah-poluchit-bolee-70-mlrd-rublej-gospodderjki> (дата обращения: 15.03.2023).

туристов отправиться в ряд некоторых стран: Турция, Египет, Абхазия, ОАЭ и другие²².

Так как вегетарианский гастрономический туризм имеет отношение к кулинарии и к частому посещению предприятий общественного питания, то необходимо исследовать динамику оборота общественного питания в России.

Согласно официальным данным Росстат «Оборот общественного питания – выручка от продажи собственной кулинарной продукции и покупных товаров без кулинарной обработки населению для потребления, главным образом, на месте, а также организациям и индивидуальным предпринимателям для организации питания различных контингентов населения».

Тогда рассматриваться в анализе будет выручка от продаж по продуктам питания в общем.

Есть несколько показателей на графике (рисунок 4), которые нужно рассмотреть и выявить фактор, влияющий на них. Так, например, в 2011 году произошел рост динамики на 5,77%. Это произошло по причине установление ограничений на покупку алкоголя в ночное время, что прибавило клиентов в заведения, график работы которых был в темное время суток.

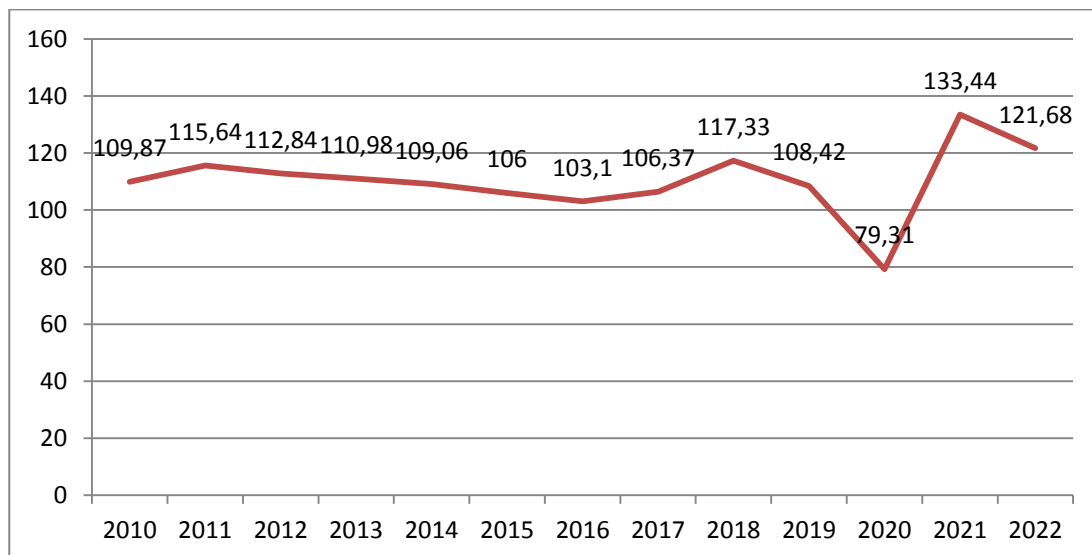


Рисунок 4 – Динамика оборота общественного питания в России, в %

В период с 2010 г. по 2019 г. показатель колебался между 100% и 120%

²² В какие страны ездили отдыхать российские туристы в 2021 году. Итоговая статистика [Электронный ресурс] // Ассоциация туроператоров. 2022. URL : <https://www.ato.rus.ru/news/press-centre/new/58747.html> (дата обращения: 16.04. 2023).

После 2011 г. видна тенденция спада вплоть до 2016 г. Экономический кризис значительно повлиял на интерес российских граждан посещать предприятия питания. Однако, не смотря на это в 2016 г., на который приходится самый низкий показатель – 103,1% , происходит постепенное изменение структуры рынка общественного питания и появляются новые тенденции. На официальном информационном портале «Retail-Loyalty.org», который имеет статус федерального отраслевого средства массовой информации (далее СМИ), говорится об увеличении в 2016 году доходов фаст-фудных заведений, по причине более низких цен на рынке. Также появление новых точек общественного питания в торгово-развлекательных центрах. Тенденция еды и на вынос все больше входит в жизнь российских граждан. И тренд здорового питания также набирает обороты в своем сегменте²³.

Все перечисленные тенденции 2016 г. повлияли на будущий рынок общественного питания. 2017-2018 гг. характеризуются ростом динамики оборота общественного питания. В статье из журнала «Деловое обозрение» автор Эльмира Кобина пишет, что в 2018 г. происходит объединение таких тенденций как фаст-фуд и здоровое питание в форме ресторанов, кафе и закусочных, сочетающих быстрое обслуживание с полезными продуктами.

В 2020 г. из-за коронавирусной инфекции показатель был снижен до 79,31%. Карантинные меры серьезно изменили рынок: увеличилось количество ресторанов с услугой доставки, и бесконтактной оплаты, ношение масок персоналом, правительство стало больше поддерживать бизнес в сфере питания.

Поддержка от государства и ослабление карантинных мер поспособствовали максимальному росту показателя в 2021 г., который составляет 133,44%. Однако в следующем году показатель снизился до 121%, что говорит о возможном возвращении тенденции удержания процента между 100% -120%, которая держалась в России на протяжении 9 лет.

²³ Итоги 2016 года на ресторанном рынке России [Электронный ресурс] // Журнал «Retail-Loyalty.org». 2017. URL : <https://retail-loyalty.org/expert-forum/poster-podvel-itogi-2016-goda-na-restorannom-rynkerossii/> (дата обращения: 17.04. 2023).

Согласно данным формационного агентства «Infoline» с 2020 по 2022 г. стабильно растет спрос на «Fast casual» (предприятия питания с здоровой едой, быстрым обслуживанием и демократичными ценами).

Вегетарианское питание является одним из направлений здорового питания, поэтому вероятно стоит говорить об увеличении спроса на вегетарианский фаст-фуд.

Этому уже поспособствовало развитие компаний, занимающихся производством новой растительной продукции. 2023 г. аналитическая компания «BusinesStat» произвела анализ прибыли компаний, занимающихся производством веганской продукции. По итогу был выявлен рост продаж до 2020 года, и далее снижение динамики продаж на 2021 и 2022 гг. Тем не менее, компания «BusinesStat» прогнозирует развитие исследуемой отрасли в России, после улаживания геополитической ситуации в мире²⁴.

По результатам сбора данных о предприятиях производства растительной продукции, ориентированных на потребителей вегетарианцев и веганов в России было выявлено не менее 59 организаций по различным округам России (рисунок 5).

²⁴ В 2022 г. продажи продуктов для веганов в России снизились на 3,8% и составили 55,1 тыс т. [Электронный ресурс] // БизнесСтат. 2022. URL : https://businesstat.ru/news/vegans_food/ (дата обращения: 18.04. 2023).

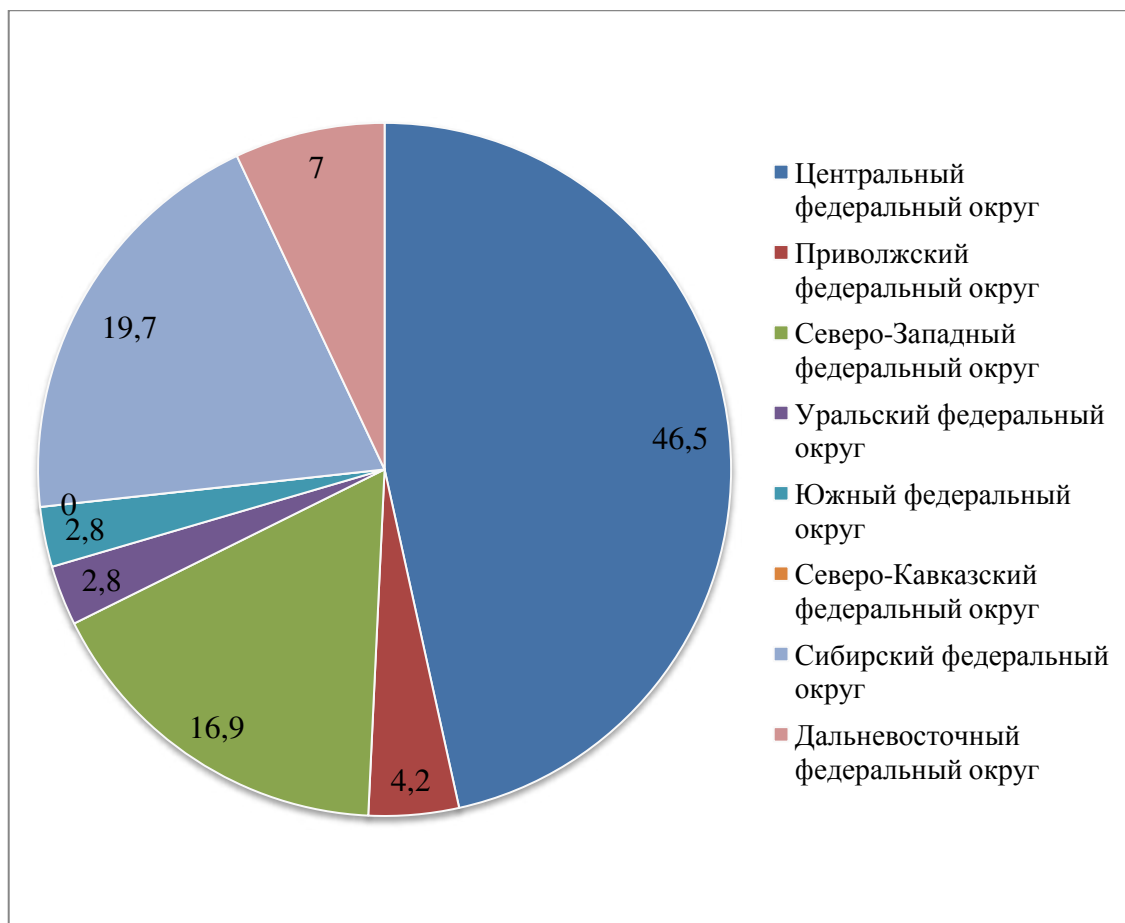


Рисунок 5 – Структура предприятий, производящих вегетарианские/веганские продукты (с ориентацией на вегетарианцев) в России по округам на 2023 г., в %

На рисунке видно, что наибольшее количество производств представлено в Центральном федеральном округе (46,5%). На втором месте Сибирский федеральный округ (19,7%) и на третьем Северо-западный федеральный округ (16,9%). В это число входят как крупные представители отрасли («Высший Вкус», «Не мясо»), так и небольшие организации индивидуального предпринимательства, занимающиеся приготовлением вегетарианских блюд и кондитерских изделий на заказ. Практически в каждом округе (кроме северо-кавказского округа) есть подобные организации. Это говорит о высоком потенциале развития гастрономического вегетарианского туризма, связанного с посещением производств, в рамках экскурсий. Сейчас предприятия не предоставляют таких услуг, однако в связи с тем, что предприятия открыто рассказывают о технологиях производства продукции в интернете, можно говорить о будущих переме-

нах. Так, например, в селе Кукуйка (Ярославская область), где производится вегетарианская колбаса, в 2013 г., можно было посетить место производства и пожить в сельской местности, занимаясь при этом сбором урожая, помощью по строительству комплекса, занятиями йогой и духовными практиками.

Что касается, ситуации с вегетарианскими/веганскими предприятиями общественного питания, которая непосредственно влияет на развития вегетарианского туризма в России, то здесь можно представить следующие аналитические данные (рисунок 6). На графике изображена структура заведений, где исключительно вегетарианское или веганское питание.

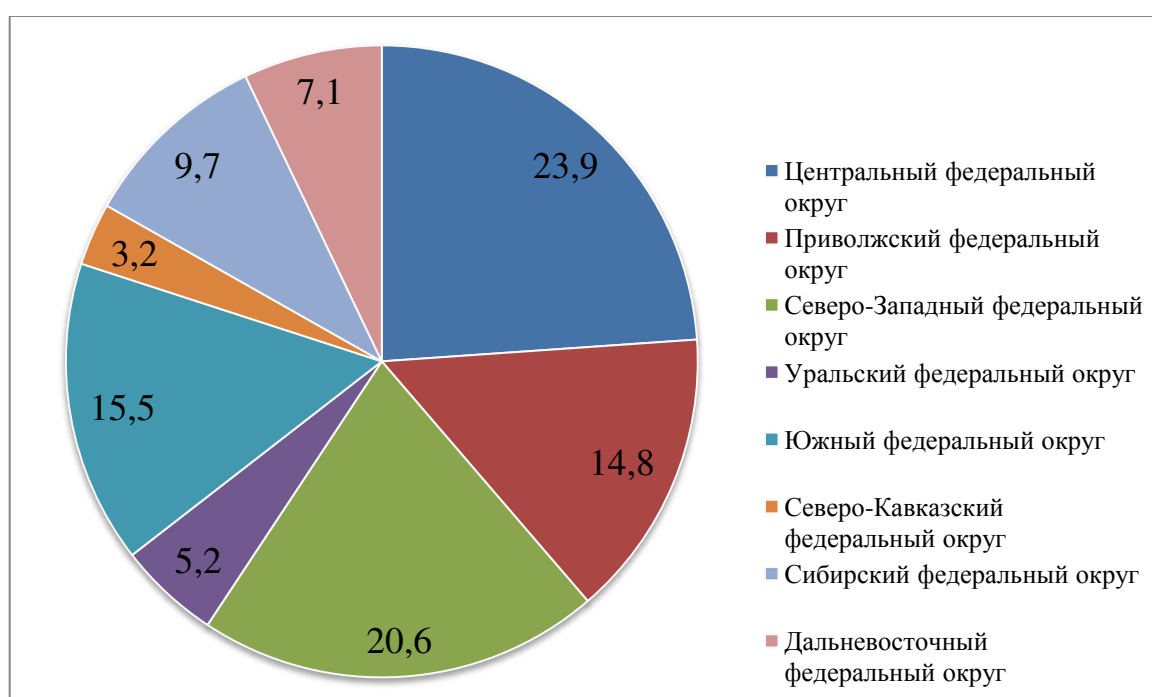


Рисунок 6 – Структура вегетарианских предприятий общественного питания по округам России по состоянию на 2023 г., в %

Наибольший процент у Центрального и Северо-западного федерального округов (23,9%, 20,6%). Такие города федерального значения как Москва и Санкт-Петербург лидируют по данному показателю (17 и 21 предприятия общественного питания). На территории Краснодарского края расположено 14 заведений.

Самый низкий показатель представлен в Северо-кавказском и Дальневосточном округах.

Можно предположить, что низкий процент на Дальнем Востоке представлен из-за следующих факторов:

- наименьшее количество человек живет именно на Дальнем Востоке. На основе статистических данных «Росстат» был просчитан процент населения: 5,4% в соотношении с остальными округами;
- наличие субъектов со сложными климатическими условиями, из-за которых на территориях приняты определенные традиции в кулинарии, не приемлющие вегетарианский образ жизни.

В Северо-кавказском округе при более мягком климате вегетарианских заведений намного меньше – 3,2% от общего числа. Здесь важным фактором является религиозные убеждения местного населения.

В России располагается не менее 19 туристических баз, которые соответствуют ценностям субкультуры вегетарианцев. В большинстве баз отдыха есть возможность проведения гастрономических мастер-классов с местным шеф-поваром, также спортивных мероприятий и различных духовных практик.

Туристические комплексы/базы отдыха для вегетарианцев

- «Йога вилледж» – гостевой дом для вегетарианцев на Черном море. Сочи. Комплекс предлагает услуги: вегетарианского питания в кафе на территории (индийская и русская вегетарианская/веганская кухня). В комплексе проводятся ретриты, семинары по здоровому образу жизни, семинары религиозной направленности и творческие мастер-классы. Гости комплекса также могут посетить природные достопримечательности (водопады, эко-тропы), которые находятся вблизи от места проживания.
- Хостел «Plants and friends» в Сочи, на территории которого расположено кафе с лакто-ово-вегетарианским меню и зал для йоги.
- Хостел «Экосон», полностью соответствующий принципам экологичности, имеет кухню на которой за частую готовят только вегетарианские блюда (Краснодар).

- Эко-отель «Discovery» в Ялте (Крым) с полным набором физических активностей для вегетарианцев и широким выбором экскурсионных услуг как в городе так и в заповеднике.
- Эко-кэмп Крым в 4 км. от Новоульяновки, созданный для проведения духовных семинаров и медитативных практик.
- «VED ОТЕЛЬ», г. Сочи. На территории есть вегетарианское кафе (фьюжн кухня, большая часть блюд приготовлена из местных продуктов). Также в отеле есть услуги: массажа, стояния на гвоздях, занятия по йоге. Для плавания есть бассейн и в 10 минутах ходьбы от отеля пляж;
- Эко-база «Рада» (Приморский край, деревня Лукьяновка). Предоставлено вегетарианское питание. Не далеко от места расположена гора «Пидан», на которую можно совершить восхождение во время экскурсии;
- Проект сосны ели шишки (событие «Лагерь собирателей» - сбор трав, ягод и грибов в лесу и приготовление блюд из них) Ленинградская область, возле Ладожского озера;
- Клуб «Good Life» (Костромская область) на базе туристического комплекса «Белый Яр» организует вегетарианские смены с спортивными и творческими мероприятиями, с мастер-классами по приготовлению блюд вегетарианской кухни;
- Медитационно-оздоровительный центр «Остров», Республика Карелия, г. Лахденпохья, поселок Сикопохья. Это центр по восстановлению морального, физического здоровья по средствам соблюдения правильного питания (с использованием веганских блюд) и занятиями йогой, прогулками по лесу, купанием в озере Кейхяслампи и парением в бане. Есть возможность аренды помещений для групп и проведением для них мастер-классов приготовления еды, занятий йогой, прогулка на катерах по озеру с фотографом и т.п.
- «Джаганат Дача» гостевой дом в пригороде Москвы, где можно готовить только вегетарианские блюда.

– База отдыха «ОМ-ТУР» (Горный Алтай) предоставляет услуги по вегетарианскому питанию на территории. Также эта организация, занимается продажей туров с проживанием на своей базе и развлекательной программой, включающей поездку на лошадях, занятия по йоге, сплавы на реках и других спортивных и природных видах деятельности.

– Эко-отель «Дзен» в Тверской области, уникальный проект, в котором каждый номер исполнен различных стилях: от русской избы до шаолиньского стиля. На территории проводятся уникальные мастер-классы по боевому искусству (шаолиньский кунг-фу), чайные церемонии, тренировки по цигунь и так далее. Предоставляется питание для веганов, вегетарианцев и сыроедов.

– Ретрит-Центр «Золотая горка» – центр по занятиям медитации и йоги под Санкт-Петербургом.

– Эко-кемп «Долина Солнца» – небольшая организация на территории Республики Адыгеи.

Наибольшее место в структуре занимает южный федеральный округ (36,84%), где климатические условия и выгодное географическое положение способствуют максимальному удовлетворению потребностей вегетарианцев и веганов (по соображениям поддержания здоровья).

Северо-западный федеральный округ также занимает значительное место в структуре размещения для вегетарианцев(21,5%).

Базы расположены в совершенно разных местах. От южных регионов России до Приморского края.

Ниже представлена структура мест проживания, ориентированных на размещение вегетарианцев и веганов (рисунок 7).

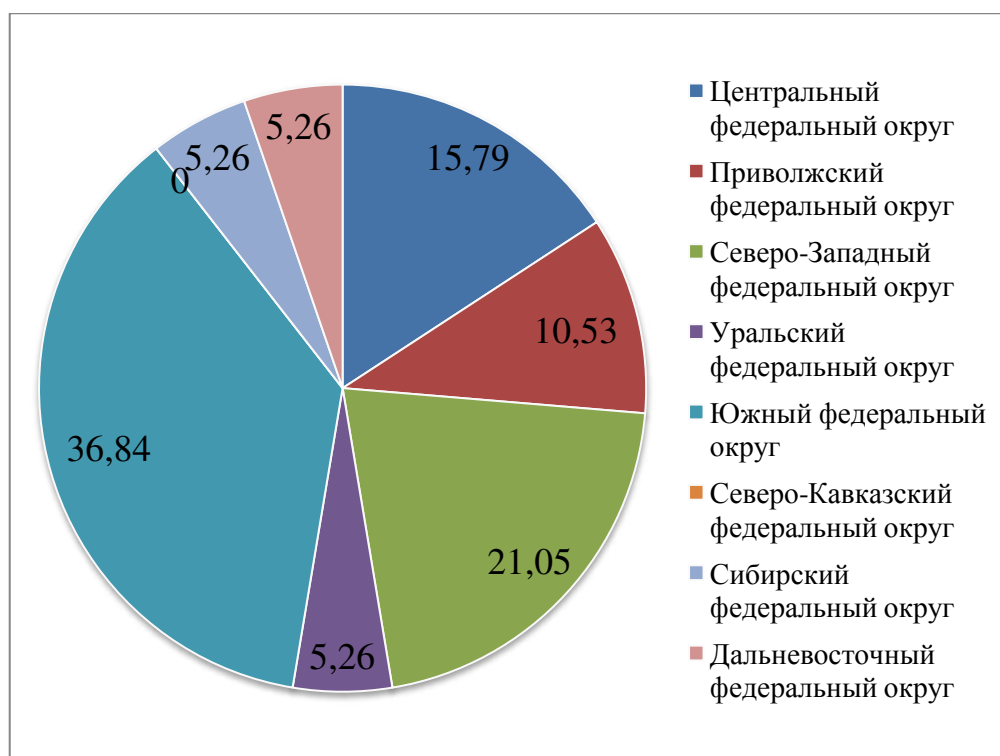


Рисунок 7 – Структура мест проживания (турбазы, лагеря, отели), ориентированных на вегетарианцев, в России по округам на 2023 г., в %

Ценовая категория также разнообразна. Наиболее дорогое обслуживание приходится на комплексы, размещенные в Сочи. Самым дешевым размещением из перечисленного является комплекс в Костромской области, похожий на обычный семейный лагерь, только для вегетарианцев.

Помимо баз отдыха в России есть туроператоры и клубы, устраивающие туры и походы с вегетарианским питанием. Так как вегетарианский гастрономический туризм это специфический вид туризма с узкой целевой аудиторией, то компании в этой сфере не являются крупными представителями отрасли. Зачастую, организации представляют из себя небольшие предприятия (туроператоры), любительские клубы, организующие вегетарианские походы, туристические комплексы (турбазы), создающие оптимальные условия для посетителей вегетарианцев.

Организации по созданию и проведению туров/походов с вегетарианским питанием:

– Туроператор «Аюрведа тур» предоставляет 45 аюрведических туров в Индию и Шри-Ланку с вегетарианским питанием) (Москва, Санкт-Петербург);

– Туроператор «ВАМАНА» (г. Москва) – отправляет туристов в Индию, Непал, Шри-Ланку по аюрведическому туру, йога-туру, паломническому туру. Туристы с помощью правильного питания по законам аюрведы, спа-процедурам и спортом улучшают свое здоровье;

– Спортивно-оздоровительный клуб «Неизведанный мир» («EZOTOUR»). Организация предлагает йога-туры, походы и экстрим-туры с вегетарианским питанием. География поездок: Крым (23 тура), Кавказ (6 туров), ранее были туры в Турцию и на Кипр;

– «VEGAN TRAVEL» – компания занимающаяся организацией веганских походов и туров по всей России. На 2023 г. запланированы мероприятия в Крыму, Республике Адыгея, Республика Дагестан, Сочи (зимний курорт «Красная Поляна»), Иркутская область.

– «VegaTour» предлагает 9 вегетарианских походов на 2023 г. по Алтаю, Турции, ОАЭ, Краснодарскому краю, Крыму, Иркутской области.

Проанализировав собранную информацию по организациям можно говорить об отсутствии организованного гастрономического вегетарианского туризма в России. Нет туров только с гастрономической целью. Однако существуют аюрведические туры, которые комплексно удовлетворяют потребности вегетарианцев. Аюрведа – это философия правильного здорового образа жизни, в которую включено обязательное, определенное вегетарианское питание. Родиной этой философии является Индия, поэтому наибольшее количество аюрведических туристов отправляется именно в эту страну.

Самым популярным направлением является: походы на природу с занятиями йогой и вегетарианским питанием.

Есть разновидность гастрономических туров, главной целью которых является посещение фестивалей с кулинарной тематикой. Поэтому необходимо

проанализировать деятельность вегетарианских/веганских фестивалей и ярмарок, проходивших за последние годы (рисунок 8).

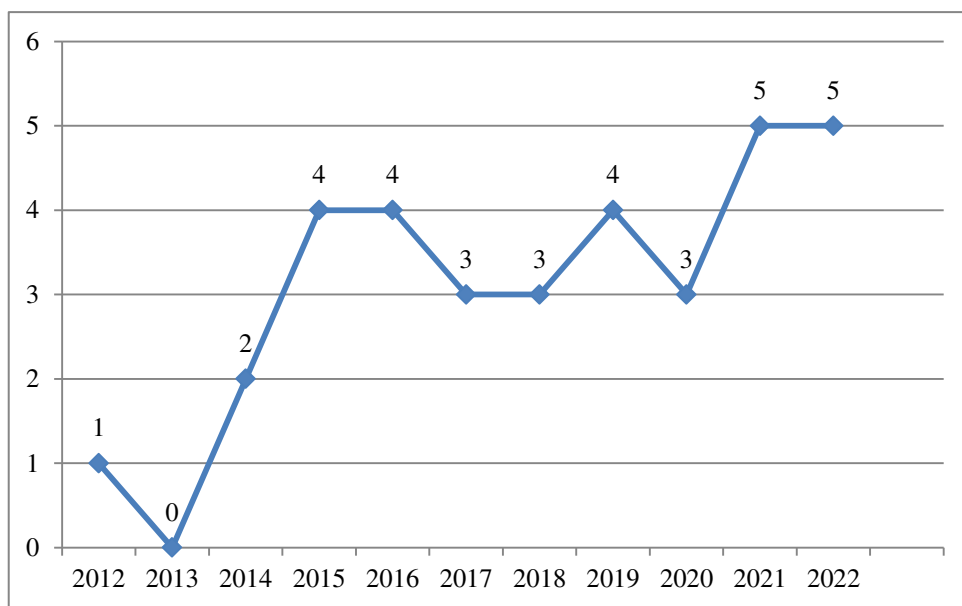


Рисунок 8 – Количество вегетарианских/веганских событий (фестивали, ярмарки, выставки) в России в период с 2012 по 2022 г., в количестве мероприятий

На графике виден рост количества мероприятий, посвященных вегетарианству в России. Не смотря на ситуацию с пандемией в 2020 году и экономической нестабильностью в последние годы, мероприятия организуются. Это говорит о стабильном интересе граждан России к теме вегетарианства и здорового питания в целом.

Ниже представлены самые крупные мероприятия в исследуемой сфере.

Выставки «VEG-LIFE-expo» проводится 2 раза за год с 2016 года. Даты 14-ого мероприятия 25-27 мая 2023 года. Это одно из крупнейших событий в сфере здорового питания и здорового образа жизни (далее ЗОЖ). Место проведения: Москва.

Компании представляют свою продукцию как для поиска партнеров по бизнесу, так и для привлечения интереса потенциальных клиентов. На мероприятии проводятся мастер-классы по изготовлению вегетарианских блюд, лекции по правильному питанию, а также медитации и занятия по йоге.

«Вегмаркет» – это мероприятие поводится с также каждый год, начиная с 2016 г. Крупная сеть продуктовых магазинов «ГЛОБУС» занимается организацией в Москве. В программе: музыкальный концерт, лекции по здоровому питанию, дегустация блюд, а также романтические вечера знакомств для вегетарианцев. Также основатель данного мероприятия проводит ежегодный тур «Выход из матрицы» на 7 дней, в рамках которого туристы отдыхают в Сочи, посещают природные достопримечательности местности, питаются по традициям сыроедения, занимаются йогой и медитацией.

«ВеганФест» – крупное разное мероприятие (2015 г.), состоявшееся в Санкт-Петербурге.

«Veda Life» – фестиваль, который проводится в канун Нового года в Сочи. Это мероприятие имеет религиозный характер. В меню блюда, соответствующие лакто-вегетарианству.

Проводились и другие мероприятия, на которых были мастер-классы по приготовлению блюд, вечера знакомств для одиноких вегетарианцев и спортивные мероприятия.

Подводя итоги, необходимо уточнить, что гастрономический вегетарианский туризм имеет перспективы развития в России, так как:

- внутренний туризм имеет тенденцию развития в России;
- наблюдается рост интереса к здоровому питанию у граждан России;
- появляются новые предприниматели в сфере производства веганской и вегетарианской продукции, что расширяет возможности кулинарии в данном направлении;
- количество заведений только с вегетарианским меню по России составляет не менее 155, которое может возрасти из-за выгодных льгот в сфере питания от государства;
- видна тенденция увеличения мероприятий посвященных вегетарианству;
- существует 19 мест размещения для вегетарианцев-туристов по России.

Однако проблемой остается отсутствие туроператоров, организующих вегетарианское путешествие, непосредственно, с гастрономической целью.

2.2 Исследование зарубежного опыта проведения вегетарианских гастрономических туров

На данный момент по всему миру появляются туристические компании, занимающиеся вегетарианским туризмом.

В сфере вегетарианского гастрономического туризма существует большое количество иностранных туристических компаний, яркие представители которых представлены в таблицах 3.

Таблица 3 – Иностранные туроператоры в сфере вегетарианского гастрономического туризма

Название компании (страна)	Год основания	Характеристика деятельности	Основные направления вегетарианского гастрономического туризма (страны)	Кол-во туров/экскурсий вегетарианского гастрономического туризма	Кол-во туров/экскурсий с возможностью вегетарианского питания
1	2	3	4	5	6
«Responsible travel» (Великобритания)	2001	Крупная компания организующая туры по всему миру. Организация пытается сократить воздействие на экосистему планеты от туризма, за счет партнёрства с эко-отелями, альтернативные транспортные средства и благотворительными и волонтерскими организациями	Греция, Эфиопия, Австрия, Испания, Индия, Лаос, Шри-Ланка,	27	1600
«World Vegan travel» (Канада)	неизвестно	Организация, занимающаяся исключительно веган туризмом. Акцент сделан на опытных веган-гидах, которые знают местную вегетарианскую кухню страны посещения, так как проживали там долгое время	Франция, Япония, Ботсвана, Тайланд, Италия, Вьетнам, Канада	3	7
«Intrepid Travel» (Великобритания)	1997	Первый крупный туроператор, организовавший веганские гастрономические туры	Италия, Таиланд, Индия	3	26
«VegVoyage s» и «Vegan Travel Asia» (США)	2004	Организация занимается только веганскими поездками, исключая в программах любую эксплуатацию животных. Является первой в истории веганской туристической компанией, которая получила награды	Камбоджа, Таиланд, Бали, Индия, Бутан	11	12

Продолжение таблицы 3

1	2	3	4	5	6
		«Лучшая компания по устойчивому туризму в США» и «Лучшая веганская туристическая компания в США»			
Vegan River Cruises (Германия)	2014	Компания организует речные круизы по странам Европы и Азии. На кораблях организовано веганское питание (полный пансион) и номера оборудованы согласно принципам веганства. Въезжая в страну посещения, туристы знакомятся с местной традиционной кухней через дегустацию и мастер-классы	Франция, Германия, Австрия, Венгрия, Нидерланды, Бельгия, Вьетнам, Камбоджа, Индия	5	9
«Veg Jaunts and Journeys» (США)	2016	Организует туры по разным странам. В наличии имеется 5 маршрутов по природным зонам (с веганским питанием) и 4 гастрономических вегетарианских тура по городам	Португалия, Италия, США	4	10
«Infinite blue drive travel» (Новая Зеландия)	2004	Занимается морскими круизами, включающими обязательное погружение под воду (дайвинг). В каждую программу включено веганское/вегетарианское питание	Индонезия, Таиланд, Филиппины, Мексика	0	25

Экскурсионные бюро в сфере вегетарианского туризма (таблица 4).

Таблица 4 – Иностранные туристические компании в сфере экскурсионного обслуживания в рамках вегетарианского гастрономического туризма

Название компании (страна)	Год основания	Характеристика деятельности	Основные направления вегетарианского гастрономического туризма (страны)	Кол-во туров/экскурсий вегетарианского гастрономического туризма	Кол-во туров/экскурсий с возможностью вегетарианского питания
1	2	3	4	5	6
«Saigon Adventure» (Вьетнам)	2014	Компания организует экскурсионные программы по городу Хошимин и некоторым другим местам страны различной направленности. Основная уникальность: самые популярные экскурсии проводятся на мотоциклах. Есть широкий ассортимент гастрономических экскурсий	Вьетнам	1	1

Продолжение таблицы 4

1	2	3	4	5	6
«Tours of Stockholm» (Швеция)	2015	Компания создает экскурсионные маршруты по городу Стокгольм	Швеция	1	1
«River side food tours» (США)	Не известно	Компания проводит гастрономические экскурсии по городу Цинциннати	США	1	1
«By food» (Япония)	2018	Интернет-платформа для заказа мастер-классов, экскурсий, бронирования столиков в ресторанах	Япония	17	17
«Secret food tours» (Великобритания)	2014	Организация занимается экскурсионными маршрутами по всему миру. Турпродукт делится на две категории: историческая и кулинарная	Франция	2	2
«Vegan Epicure Travel» (Италия)	2018	Организация гастрономических экскурсионных маршрутов для веганов/вегетарианцев	Италия, Франция, Таиланд, Шри-Ланка	Нет постоянных экскурсий	Нет постоянных экскурсий
«Seville vegan tour» (Испания)	2020	Организация веганских экскурсий по Севилье	Испания	2	2
«Vegan tours Barcelona» (Испания)	неизвестно	Предоставляют услуги по консультации перед путешествием веганов, по проведению экскурсий по Барселоне, кулинарные мастер-классы	Испания	1	1
«Vegan tours NY» (США)	2019	Компания организует веганские гастрономические экскурсии по Нью-Йорку. Также размещает на сайте туры в другие страны от «World Vegan Travel»	США	2	2

Принимая во внимание собранную в таблицах информацию, можно определить некоторые закономерности.

За рубежом туристические предприятия можно разделить на следующие категории:

– предприятия, занимающиеся исключительно веганским туризмом. Они ориентированы на веганов, которым важно соблюдение этичности, сохранение экосистемы планеты и сокращение эксплуатации животных. Такие компании при создании тура, выбирают места проживания без использования материалов животного происхождения (ткани из шерсти, материалы из костей и др.). Также отличительной чертой является выбор в качестве услуг не только

дегустиация блюд, но проведения занятий оздоровительного характера. Туры обычно рассчитаны на обеспеченных клиентов;

– компании, занимающиеся гастрономическим туризмом, одним направлением из которых является вегетарианский. Обычно на сайте размещена информация об 1-2 турах, ориентированных на туристов с вегетарианскими предпочтениями в еде, но не имеющими дополнительных запросов в досуге. Такие туры, часто являются неким специфическим путешествием для тех, кто не относит себя к вегетарианской субкультуре, и покупает турпродукт исключительно из интереса к неизведанному;

– компании, занимающиеся экскурсионной деятельностью в сфере гастротуризма. Как правило, экскурсии проводятся на территории крупных городов, где есть большое количество предприятий питания. Вегетарианские экскурсии обычно проводятся с местным гидом, который сам уже давно является частью сообщества;

– в отдельную категорию можно отнести компании, занимающимися туризмом только в странах, где вегетарианство – это традиционная культура потребления пищи, сохранившаяся с древних времен. Данный вид вегетарианского туризма наибольшим образом приближен к общепринятому понятию о гастрономическом туризме, где главным является знакомство с традициями и обычаями страны через кухню. К таким странам относят Индию, Вьетнам, Таиланд, Непал и др. Турфирмы, организующие поездки в эти страны, также отличаются от других фирм насыщенной программой мероприятиями, связанными с древними традициями и религиозными убеждениями.

При сборе данных о зарубежных организациях в сфере вегетарианского гастротуризма были выявлены следующие черты существующих туров: гастро-туры всегда проводят гиды – вегетарианцы или веганы, которые жили в месте путешествия или живут и сейчас; наличие занятий по йоге или медитации не редкость в туре; оплачивая тур, многие компании предоставляют возможность пожертвовать определенный процент приютам для животных или организациям, занимающихся охраной природы той местности, в которую туристы отправля-

ются. В остальном вегетарианские гастротуры ни отличаются от обычных кулинарных поездок.

Помимо туроператоров и экскурсионных бюро за границей есть турагентства, которые предоставляют широкий выбор вегетарианских поездок. Например, «Tripaveer» в Англии размещает на сайте вегетарианские гастрономические путешествия (11 туров). Туристы приезжают на место занимаются приготовлением блюд с опытным поваром, медитацией, йогой и осмотром достопримечательностей.

Отдельным представителем туристической индустрии связанным с вегетарианскими гастрономическим туризмом является сеть отелей «Veggie Hotels». Это первая организация в данном направлении²⁵.

На официальном сайте проекта объединена информация практически обо всех отелях, предоставляющих только веганское/вегетарианское питание (рисунок 9). Чтобы попасть в список «Veggie Hotels» организации необходимо соответствовать принципам веганства или вегетарианства (отсутствие изделий из кожи, меха и т.д.).



Рисунок 9 – Карта с количеством вегетарианских/веганских мест размещения по миру (от «Veggie Hotels»)

²⁵ Veggie-hotels.com [Электронный ресурс] : офиц. сайт 2014–2023.URL : <https://www.veggie-hotels.com/1-1-Home.html> (дата обращения: 26.03.2023).

В сотрудничестве находится 410 организаций в сфере размещения туристов.

Похожими проектами являются: «La Vimea vegan hotels», «Goji vegan hotels».

Анализируя деятельность и основные направления компаний, предоставляющих вегетарианские гастрономические туры, можно сформулировать следующие суждения:

- вегетарианские гастрономические туры сейчас проводятся не только в странах с теплым стабильным климатом, в которых вегетарианство всегда процветало;

- компании, организующие подобные туры имеют четкую позицию в отношении поддержания экологии на планете, которую они подкрепляют благотворительными взносами и эко-турами;

- в турах, важную роль играют люди, сопровождающие туристов, проводящие мастер-классы и знакомящие с местной кухней. Все они специалисты в своем деле, придерживающиеся тех же ценностей, что и туристы. За счет этого туристы больше погружаются в атмосферу путешествия;

- в большинстве случаев в туры входит физическая активность (йога, походы, плавание);

- наиболее популярными дестинациями для вегетарианских гастро-туров являются: Индия, Франция, Италия, Германия Таиланд, Непал;

- Большинство организаций, реализующих вегетарианские гастро-туры, располагаются в Европе и США.

2.3 Анализ привлекательности Санкт-Петербурга как дестинации гастрономического вегетарианского туризма

Санкт-Петербург является городом федерального значения, который находится на северо-западе европейской части страны.

Город часто называют «Культурной столицей».

В нем имеется огромное количество организаций в сфере культуры: 94 театра; 205 музеев; 42 концертных организаций и залов; 14 креативных арт-

пространств; 10 парков и садов; арт-пространств и парков. В городе есть объект всемирного наследия ЮНЕСКО – «Исторический центр Санкт-Петербурга и связанные с ним группы памятников»^{26/}

На графике динамика изменения количества культурных событий в Санкт-Петербурге видно, что в 2013 году был самый высокий рост всех показателей. Особенно показатель количества фестивалей возрос – 154% (рисунок 10). Этому поспособствовала поддержка от государства в период 2012-2014 года. И 2013 год также был годом культуры в России, поэтому динамика за этот год изменилась.



Рисунок 10 – динамика изменения количества культурных событий в Санкт-Петербурге

В послековидное время видна тенденция роста. Динамика будет изменяться в положительную сторону и в дальнейшем, потому что принята концепция о развитии сферы культуры до 2035 года в Санкт-Петербурге.

Планируется вложить инвестиций на 17% чем прошлом в 2023 г.²⁷.

Также в 2023 г. Санкт-Петербург объявлен культурной столицей Содружества независимых государств.

²⁶ Статистика культурной жизни Петербурга [Электронный ресурс] // Администрация Санкт-Петербурга. 2023. URL : https://www.gov.spb.ru/gov/otrasl/c_culture/culture_statistics/ (дата обращения: 14.04. 2023).

²⁷ Одобрена Концепция развития сферы культуры Санкт-Петербурга до 2035 года // Администрация Санкт-Петербурга : офиц. сайт. 2022. URL : <https://www.gov.spb.ru/press/governor/258116/> (дата обращения: 23.04.2023).

Туризм в Санкт-Петербурге активно развивается. Это видно в структуре численности граждан РФ поселившихся в КСР в период с 2015 по 2022 г (рисунок 11). В 2022 году город занимает в структуре субъектов Северо-западного федерального округа 49%, что почти достигает по уровню показатель 2017–2018 г. (50-51%).



Рисунок 11 – Структура численности граждан Российской Федерации поселившихся в КСР по субъектам Северо-западного региона в период с 2015 по 2022 гг., в %

Санкт-Петербург также входит в пятерку лидеров субъектов РФ по обороту общественного питания (рисунок 12). В послековидное время произошла динамика роста, с самым высоким показателем – 184% в 2021. Это произошло из-за возможности получения субсидий, и отмены НДС для предприятий общественного питания.



Рисунок 12 – Динамика оборота общественного питания у лидирующих субъектов Российской Федерации по указанному субъекту, в % к предыдущему году

Данные статистики показывают высокие показатели, которые говорят о потенциале развития гастрономического туризма в целом.

По данным «Zoom market» Санкт-Петербург – это город, котором приживает наибольшее количество вегетарианцев, веганов.

Возможно, это обусловлено длительной историей вегетарианства в Санкт-Петербурге. До начала революции 1917 г. вегетарианские сообщества имели больше влияние в стране. Были открыты вегетарианские столовые во многих крупных городах. Активисты выпускали газеты и выезжали на международные конференции вегетарианцев.

Гастрономическая карта города для вегетарианцев обширна. В черте города располагается 21 предприятий общественного питания с вегетарианским меню. Чтобы разобраться в ассортименте, который может предоставлен туристам, то необходимо обобщить информацию и охарактеризовать каждое заведение (таблица 5).

Таблица 5 – Характеристика вегетарианских заведений города Санкт-Петербург на 2023 г.

Название заведения	Оценка на яндекс сервисе	Национальная кухня	Наличие развлекательной программы	Средний чек (руб.)	Правильное питание/фаст-фуд	Наличие 3 веганских блюд и более	Наличие блюд религиозного вегетарианства
1	2	3	4	5	6	7	8
Кафе «Троицкий мост»	4,3	европейская, русская	нет	300	правильное питание	да	нет
Кафе «Укроп»	4,2	европейская	нет	400	правильное питание/фаст-фуд	да	нет
Кафе «BUNNYMOON /Raw Food Cafe »	4,4	европейская, русская	живая музыка	1000	правильно питание/фаст-фуд	нет	нет
Кафе «Лаор»	4,7	индийская, фьюжн	нет	700	правильное питание	да	нет
Кафе «Пенаты на Гороховой»	4,9	фьюжн, русская, европейская, индийская	мастер-классы по приготовлению веганских блюд	800	Правильное питание/фаст-фуд	да	нет
Ресторан «Хорошие люди романтики»	4,7	европейская, израильская	живая музыка, мастер-классы по приготовлению блюд, лекции по психологии	1500	правильное питание	да	нет
Кафе «Ananda»	4,4	индийская, грузинская, мексиканская	нет	700	правильно питание/фаст-фуд	да	да
Ресторан «Я люблю тебя»	4,4	европейская, русская, израильская, мексиканская	Мастер-классы по приготовлению блюд	800	правильно питание/фаст-фуд	да	да
Кафе «Кашмир»	4,7	индийская, фьюжн	нет	1000	правильное питание/фаст-фуд	да	нет
Кафе «Ауровиль»	4,7	фьюжн, индийская, европейская	занятия по сальсе, кружок чтения	500	правильно питание/фаст-фуд	да	да

Продолжение таблицы 5

1	2	3	4	5	6	7	8
«Ра-свет»	3,9	фьюжн	живая музыка	800	правильное питание	да	нет
Кафе «Мантра бар»	4,4	европейская, индийская	мастер-классы по изготовлению декоративных предметов	500	правильно питание/фаст-фуд	да	нет
Кафе «Fika Vegan Bistro Food & Bakery»	4,5	европейская, израильская	живая музыка	1000	правильное питание	да	нет
Кафе «Ботаника»	4,5	русская, европейская	нет	800	правильно питание/фаст-фуд	да	нет
Кафе «Прекрасная зеленая»	4,4	фьюжн, русская, европейская	нет	600	-	нет	нет
Кафе «Hood street food»	4,4	фьюжн	нет	450	фаст-фуд	нет	нет
Кафе «Veggie Vox»	4,7	европейская	нет	600	фаст-фуд	да	нет
Кафе «ZEN Vegan Burger»	4,5	европейская, фьюжн	нет	600	фаст-фуд	нет	нет
Кафе «Рада & К»	4,9	европейская, русская, фьюжн	живая музыка	650	правильно питание/фаст-фуд	да	да
Кафе «Ешь Фреш»	4,3	европейская	нет	500	правильное питание	да	нет
Кафе «Джива Бургер»	4,6	фьюжн, индийская, европейская	нет	600	правильно питание/фаст-фуд	да	да

Анализируя таблицу, можно прийти к выводу о том, что предприятий, где есть меню состоящее только из веганского питания, нет. Однако из проанализированных заведений можно выделить 17, в которых есть 3 веганских блюда и больше. Вегетарианцы с религиозными убеждениями также могут найти для себя ассортимент в 4 заведениях, соответствующих их принципам.

Вегетарианские блюда представлены преимущественно в традициях: Индии (6 заведений), России (6 заведений) и Европы (13 заведений). Однако при-

существует также: израильская (2 заведения), мексиканская (2 заведения), азиатская (Япония, Корея).

Также отдельным направлением в вегетарианской кухне в Санкт-Петербург является фьюжн кухня (9 заведений).

Фьюжн кухня (с англ. смешение) – новый способ приготовления блюд посредством сочетания традиций разных стран и регионов, а для вегетарианства это замена мяса, яйца, рыбы на альтернативные продукты похожие по консистенции или вкусу (нори, сейтан, тофу, вега-колбасы, сосиски и т.д.).

Вегетарианские кафе в Санкт-Петербурге – это не только место, где можно попробовать новое блюдо, но и погрузиться в атмосферу культурной столицы России. 7 предприятий вегетарианского питания организуют музыкальные и поэтические вечера, мастер-классы по приготовлению, лекции по правильному питанию, астрологии, ведическому знанию, аюрведе.

Мастер-классы по приготовлению вегетарианских блюд проводятся в 3 заведениях по заказу от клиентов: Ресторан «Хорошие люди романтики», кафе «Я люблю тебя», кафе «Пенаты на Гороховой».

В ресторане «Хорошие люди романтики» готовы предоставить группе до 20 человек мастер-класс по приготовлению блюд высокой кухни, а также чайную церемонию. Это заведение имеет уникальное меню, в которой представлены блюда из высокой кухни.

По ценовой категории вегетарианские предприятия можно разделить следующим образом: 5 заведений – средний чек до 500 рублей; 10 заведений – средний чек от 600 до 900 рублей; 5 заведений – средний чек от 1000 до 1800 рублей.

Предприятий общественного питания для вегетарианцев здесь достаточно. Их количества хватит на то, чтобы посещать новые заведения каждый день по три раза в течении 6-7 –дневного тура для вегетарианцев.

Если говорить о дополнительных услугах для вегетарианцев, которые будут удовлетворять их потребности, то это будут спа-центры и фитнес-центры, занимающиеся йогой и некоторыми другими видами спорта.

В городе располагается больше 30 организаций спа-процедур, и больше 40 организаций фитнес-залов.

Вегетарианцев туристов может заинтересовать «Vegan club» «Veda village». «Vegan club» – это волонтерская организация, которая регулярно выезжает в приюты с животными.

«Veda village» – уникальный жилой эко-комплекс в Санкт-Петербурге, где все придерживаются вегетарианства.

Подводя итоги, можно сказать, что Санкт-Петербург имеет высокий потенциал для развития вегетарианского гастрономического туризма так как:

- поддержка и субсидии в сфере предприятий питания и культурно-познавательного туризма, в который входит и гастрономический туризм;
- высокие показатели культурных событий в городе;
- не более 20 предприятий вегетарианского питания, с разнообразной кухней и культурными мероприятиями;
- есть возможность создать новые экскурсионные маршруты, затрагивающие либо дореволюционную историю города, либо реалии настоящих дней, с посещением жилого комплекса «Vegan village»;
- удовлетворение всех потребностей туриста вегетарианца через укрепления здоровья в спа- и фитнес-центрах;
- сотрудничество с волонтерским клубом, может также разнообразить вегетарианский гастрономический тур в Санкт-Петербург.

3 РАЗРАБОТКА ВЕГЕТАРИАНСКОГО ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРА В САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

3.1 Маркетинговое и экономическое обоснование тура

Был проведен опрос, для выявления целевой аудитории. С вопросами можно ознакомиться в приложении А.

Тема анкетирования: востребованность вегетарианского гастрономического тура в Санкт-Петербург вегетарианцев.

Опрашиваемая аудитория: вегетарианцы или веганы из Дальнего Востока.

Было опрошено 102 вегетарианца/вегана из Дальнего Востока.

Целью проведения анкетирования было выявление целевой аудитории для тура.

Все респонденты, которые проходили опрос были вегетарианцами, веганами или сыроедами с Дальнего Востока.

Поиск потенциальных респондентов происходил в социальной сети «ВКонтакте». Был создан скрипт «Предложение принять участие в опросе». Если человек оказывался не вегетарианцем, то ему не предоставлялось возможность пройти опрос.

Текст был отправлен по группам с тематикой вегетарианского питания. По Дальнему Востоку было найдено 13 сообществ из разных городов насчитывающих от 50 до 2000 участников. «Субъекты исключения», в которых не было найдено вегетарианских сообществ: Чукотский автономный округ, Камчатский край, Еврейский автономный округ.

География опрошенных разнообразна (рисунок 13).

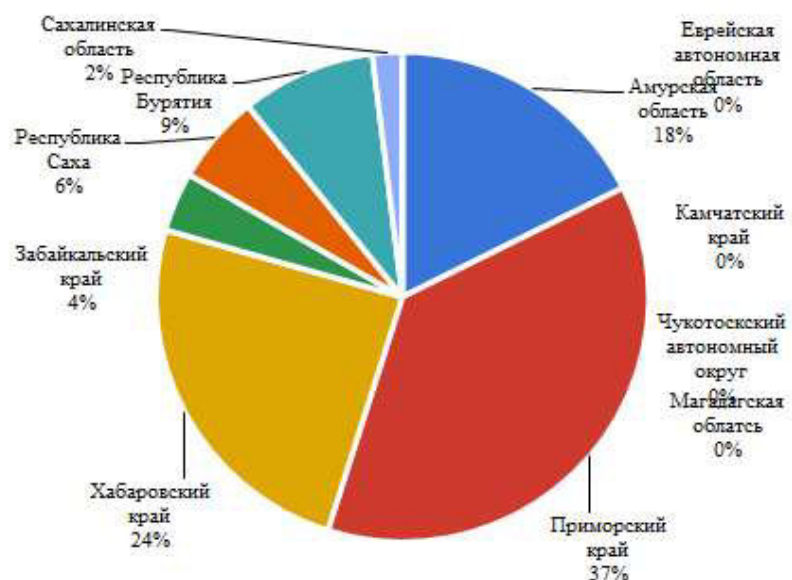


Рисунок 13 – География опрошенных респондентов

Целевые группы были выделены по ценовому фактору:

- 1-ая группа – респонденты, готовые потратить на путешествие (не включая расходы на перелет) от 41 до 60 тысяч рублей. Эта группа хоть и не самая многочисленная (23%), но является более денежно-обеспеченной (рисунок 14);
- 2-ая группа – целевая группа, ответившая, что считает приемлемым потратить на путешествие от 21тыс. руб. до 30 тыс. руб.

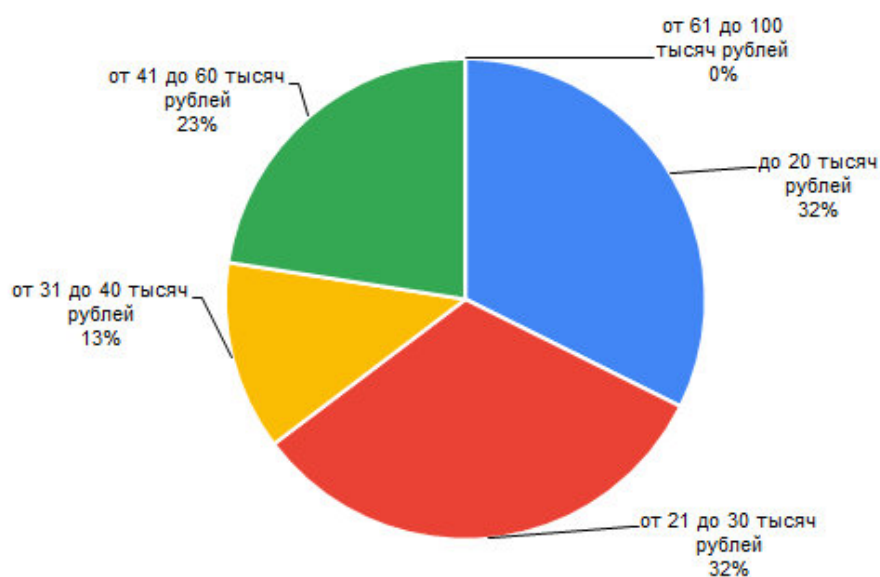


Рисунок 14 – Результат вопроса о желаемой цене за путешествие в Санкт-Петербург

1-ая целевая аудитория – работающие женщины вегетарианки в возрасте от 25 до 35 лет, не замужем, которые могут потратить на тур (не включая стоимость перелета) от 41 до 60 тысяч рублей, преимущественно из Приморского края и Хабаровской области (рисунок 15).



Рисунок 15 – половая и возрастная принадлежность целевой аудитории №1, в %

Анализ показал, что аудитория из-за морально-этических причин и правильного питания преимущественно не ест: мясо, рыбу, морепродукты, что следует учитывать при составлении тура (рисунок 16).

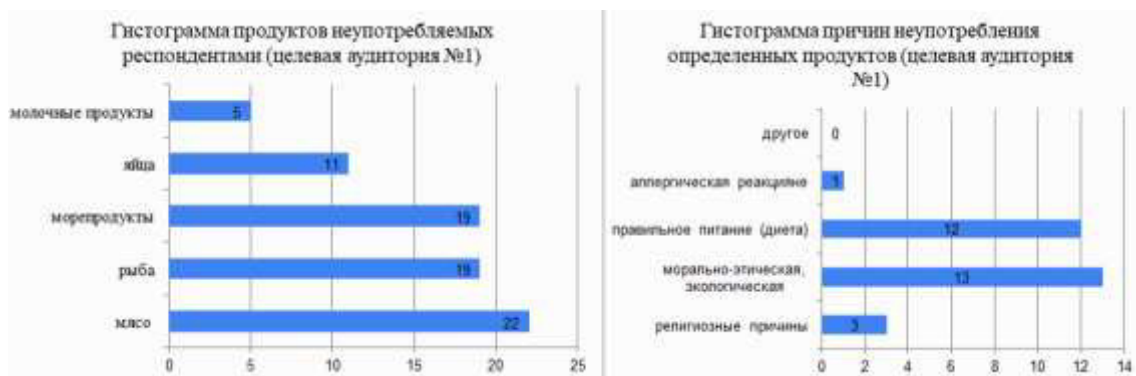


Рисунок 16 – Выявленные причины вегетарианского питания (в количественных показателях) и соотношение неупотребляемых продуктов респондентами

Данная группа людей желает посетить Санкт-Петербург с гастрономическими целями, а также отправиться в Республику Карелия, расположенную относительно не далеко от города (рисунок 17).

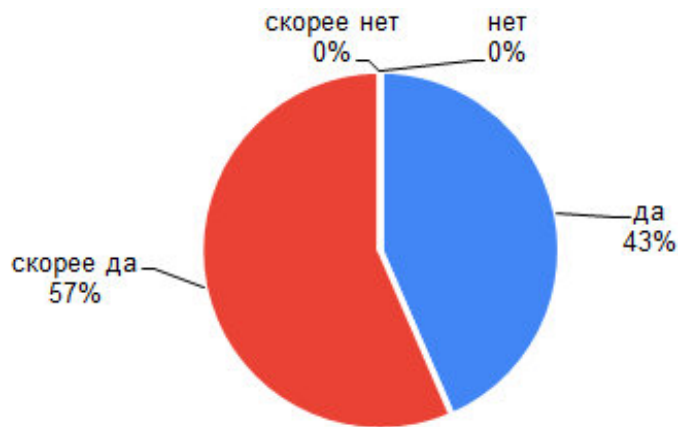


Рисунок 17 – Диаграмма ответов на вопрос о желании посетить Карелию в рамках тура

При составлении тура помимо посещения вегетарианских заведений следует включить: экскурсии по основным достопримечательностям, оздоровительные процедуры, мастер-классы и шоппинг. Также дополнительно, при желании группы можно включить посещение приюта (рисунок 18).



Рисунок 18 – Гистограмма желаемых мероприятий тура помимо посещения вегетарианских кафе (по количеству респондентов)

Важно также учитывать факторы, которые влияют на решения человека отправиться в тур или нет. На рисунке видно, что главными сдерживающими

факторами являются: отсутствие времени и финансовых возможностей (рисунок 19).



Рисунок 19 – Гистограмма сдерживающих факторов отправление в Санкт-Петербург (в количественном соотношении)

Вторая группа: целевая аудитория – люди, готовые потратить от 21 тыс. руб. до 30 тыс. руб. Составив диаграмму по этой группе людей, было выявлено две большие группы: женщины от 25 до 35 лет (30%) и от 36 до 45 (37%), данные можно увидеть на рисунок 20.

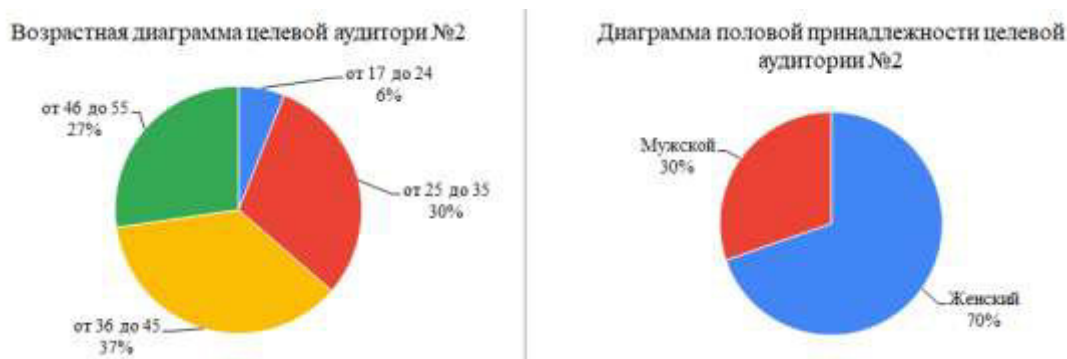


Рисунок 20 – Диаграммы по возрастной и половой принадлежности респондентов (целевая аудитория №2)

При опросе было выявлено, что женщины от 36 до 45 лет по большей части уже имеют семью и детей (рисунок 21).

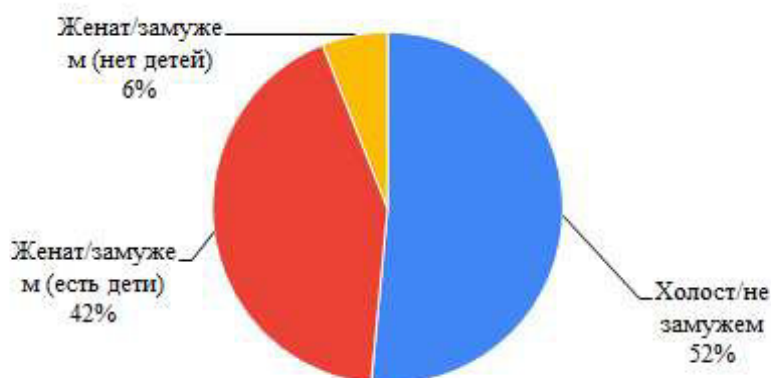


Рисунок 21 – Диаграмма семейного положения респондентов (целевая аудитория №2)

Также на рисунке 21 видно, что 52% ответили, что не состоят в браке. Респонденты данной категории не относятся к целевой аудитории. В основном так отвечали женщины и мужчины младше 35 лет.

Целевая аудитория преимущественно из Приморского, Хабаровского края и Амурской области (рисунок 22).

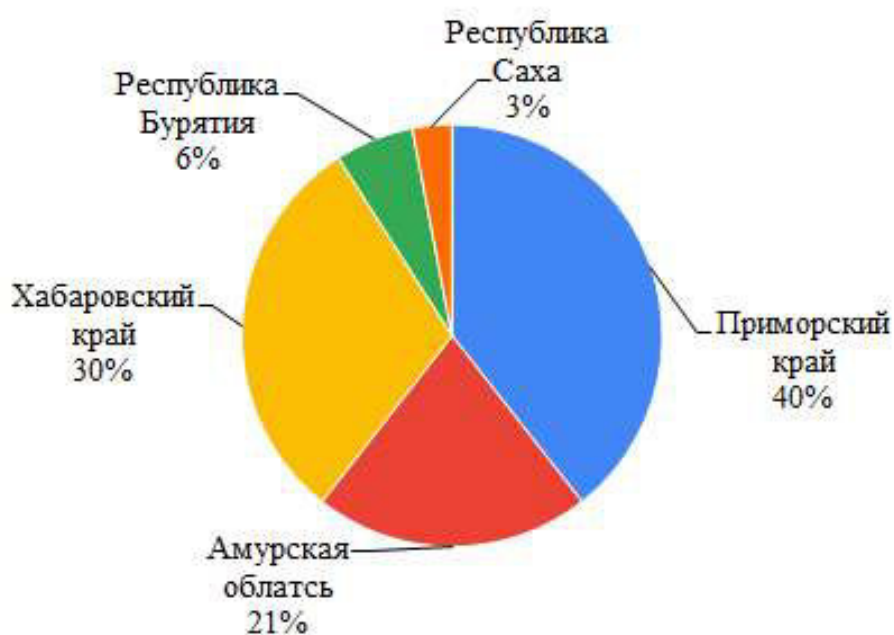


Рисунок 22 – Диаграмма по месту проживания целевой аудитории №2

Большинство людей этой категории не употребляют мясо, рыбу, яйца и морепродукты по морально-этическим соображениям (рисунок 23).

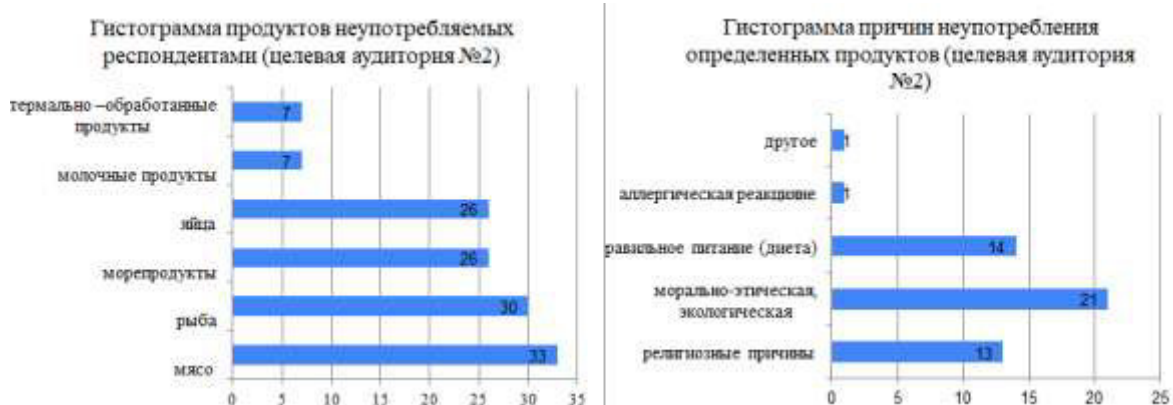


Рисунок 23 – Гистограммы по продуктам, не употребляемым респондентами и по причинам неупотребления этих продуктов (целевая аудитория 2)

13 человек придерживается религиозных убеждений и 14 соблюдают правила правильного питания.

49% целевой аудитории чувствуют себя не совсем комфортно при посещении не вегетарианского кафе, хотя и может потерпеть при определенных условиях (рисунок 24).

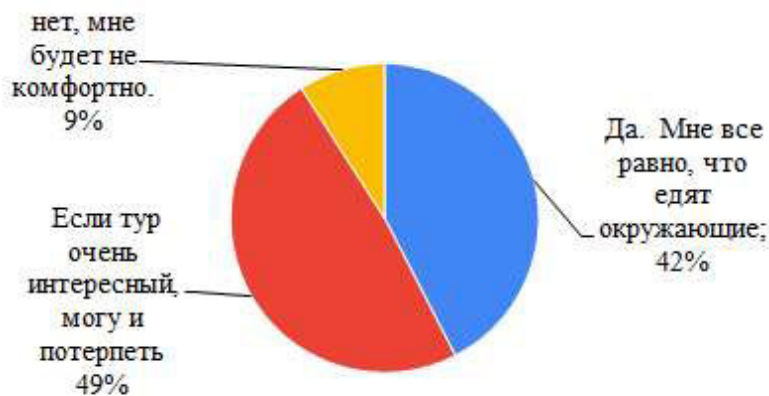


Рисунок 24 – диаграмма отношения респондентов к посещению кафе с невегетарианскими блюдами (целевая аудитория №2)

Поэтому необходимо с аккуратностью подходить к подбору заведений.

В программу обязательно необходимо включить экскурсию по основным достопримечательностям города, спортивные занятия, оздоровительные процедуры. На рисунке 25 показаны результаты ответов респондентов из 2-ой группы.



Рисунок 25 – гистограмма желаемых мероприятий тура помимо посещения предприятий питания (целевая аудитория №2)

Также 62% респондентов хотят посетить Республику Карелия в рамках тура (рисунок 26).

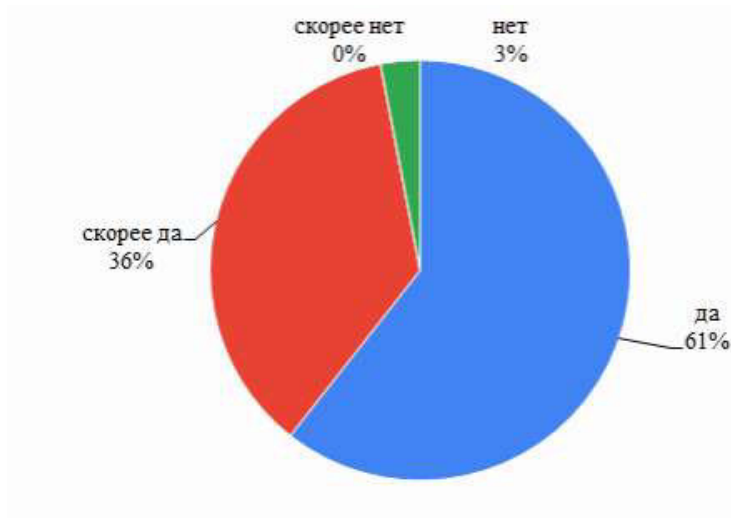


Рисунок 26 – диаграмма ответов на вопрос о желании посетить в рамках тура Республику Карелия (целевая аудитория 2)

Продолжительность программы должна быть от 7 до 10 дней, так как 49% проголосовало за этот вариант (рисунок 27).

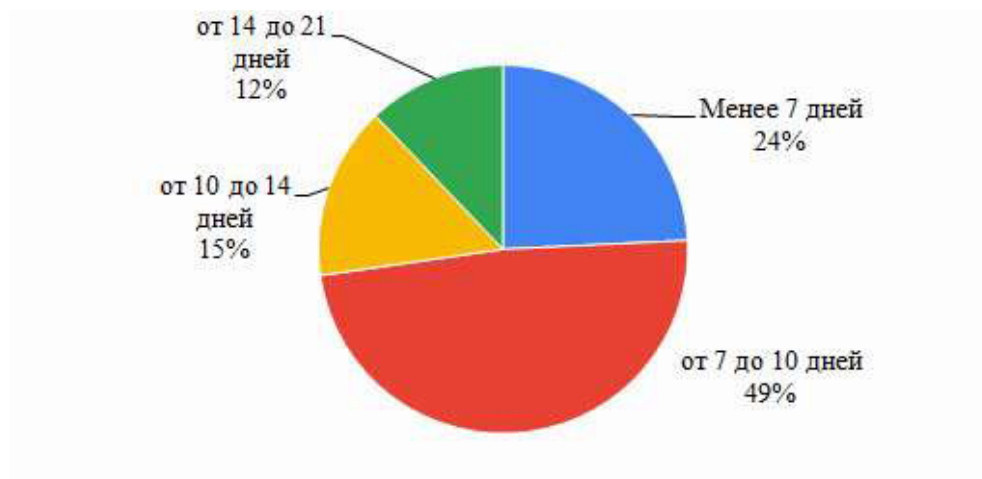


Рисунок 27 – Диаграмма оптимального количества дней в туре для респондентов (целевая аудитория №2)

24% опрошенных на вопрос о желании поехать в Санкт-Петербург с гастрономическими вегетарианскими целями ответило: скорее да (рисунок 28).

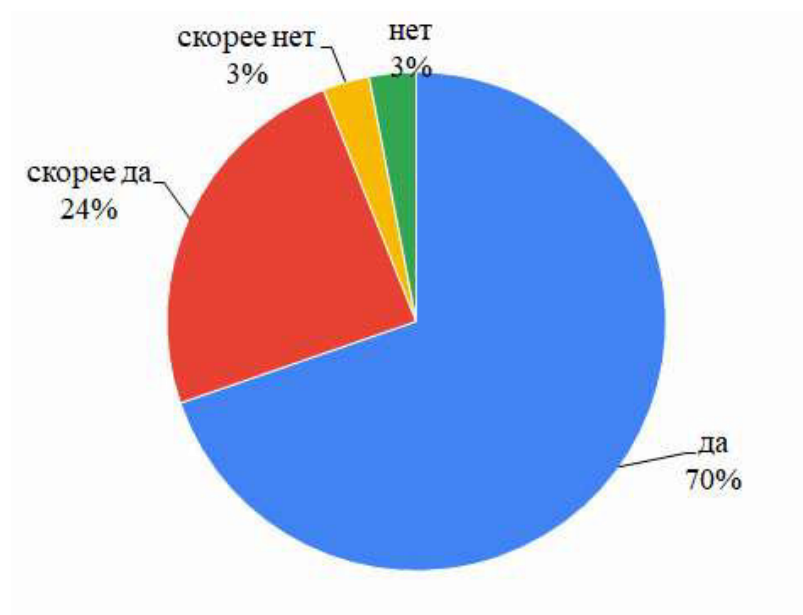


Рисунок 28 – гистограмма ответов на вопрос: хотели бы Вы посетить в рамках тура отправиться в Санкт-Петербург?

Поэтому необходимо проанализировать сдерживающие факторы. 26 респондентов считают отсутствие финансовых возможности своей личной причиной не поехать в тур (рисунок 29).



Рисунок 29 – гистограмма желаемых респондентами мероприятий тура помимо посещения предприятий питания (целевая аудитория № 2)

Таким образом объединяя информацию, полученную из опроса можно представить следующую таблицу 6.

Таблица 6 – Обобщенная характеристика 1-ой и 2-ой целевой аудитории по показателям

Показатели	Целевая аудитория №1	Целевая аудитория №2
1	2	3
Пол	Преимущественно женский	Преимущественно женский
Возраст	от 25 до 35	от 36 до 45
Семейное положение	Не замужем	Замужем, есть дети
Место проживания	Приморский край, Хабаровский край	Приморский край, Хабаровский край, Амурская область
Тип вегетарианства	Лакто-ово вегетарианство	Лакто-вегетарианство
Причины неупотребления определенных продуктов	Морально-этические, экологические причины, соблюдение правильного питания	Морально-этические, экологические причины, религиозные причины
Отношение к заведениям не с вегетарианским питанием	большой части респондентов равнодушны к невегетарианским блюдам в заведениях, однако есть кому не совсем комфортно	могут находиться в подобных заведениях, но не совсем комфортно себя ощущают
Предпочтение в досуге помимо посещения предприятий питания	Основные достопримечательности; оздоровительные процедуры, мастер-классы, шоп-пинг, посещение приютов	Основные достопримечательности; оздоровительные процедуры, спортивные мероприятия
Желаемо количество дней тура	от 7 до 10 дней	от 7 до 10 дней
Желаемое количество потраченных денег на тур (не включая затраты на перелет до Санкт-Петербурга)	от 41 до 60 тыс. руб.	от 21 до 30 тыс. руб.

1	2	3
Процент респондентов, поехать в Санкт-Петербург с гастрономическими вегетарианскими целями	83%	70%
Факторы влияющие на решение людей не отправиться в тур	Отсутствие времени, финансовых возможностей	Отсутствие финансовых возможностей и времени

Также в результате опроса был выявлен интерес к гастрономическому вегетарианскому туру в Санкт-Петербург у вегетарианцев Дальневосточников. На рисунке 30 видно, что 56% процентов из 102 человек определенно поехали бы в подобный тур.

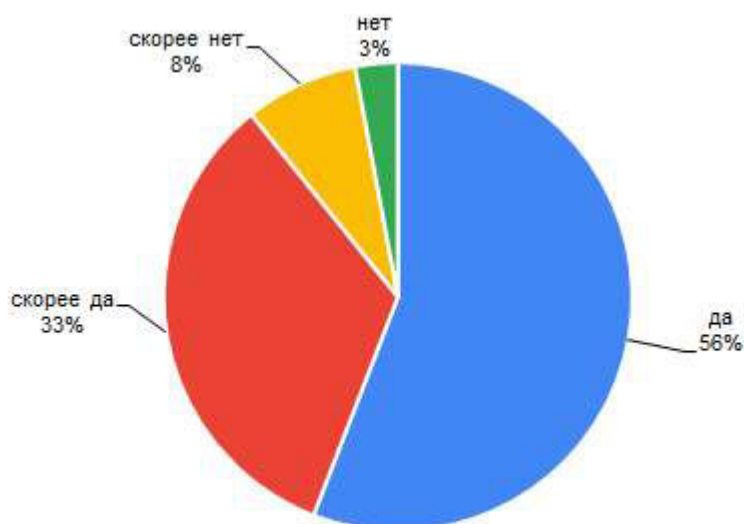


Рисунок 30 – Гистограмма ответов на вопрос о желании поехать в гастрономический вегетарианский тур в Санкт-Петербург

Что касается желания отправиться в тур, то 33% респондентов скорее бы поехали, чем нет. И оставшиеся 11% выразили отрицательный ответ на вопрос. Эти респонденты отличались от других людей в основном приверженностью к сыроедению или веганству, которые предпочитают путешествие по природным местам с активной спортивной деятельностью.

Таким образом, можно говорить о востребованности вегетарианского гастрономического туризма среди жителей с вегетарианским питанием на Дальнем Востоке.

3.2. Программа тура

В рамках исследования было разработано 2 вегетарианских гастрономических тура в Санкт-Петербург. На основе анализа проведенного опроса, выявилось 2 целевые группы, которые различаются в основном по экономическому фактору. Поэтому создано 2 маршрута, которые будут удовлетворять потребности этих групп.

Туры были разработаны не только по результатам опроса непосредственной аудитории, но и на основе личного опыта посещения вегетарианских заведений во время путешествия как за границей (Индия), так и по России.

Цель тура: познакомить туристов с культурой вегетарианской кулинарии Санкт-Петербурга.

Задачами выступают:

- посещение ресторанов и кафе с вегетарианской кухней;
- дегустация местных блюд;
- проведение кулинарных мастер-классов;
- посещение исторических мест, связанных с знаменитыми вегетарианцами России.

Вид туризма: гастрономический, комбинированный

Оба тура имеют одинаковое название: «Вега-тур в Санкт-Петербург».

Целевая аудитория тура №1: преимущественно обеспеченные вегетарианцы женщина в возрасте от 25 до 35 лет, не замужем, из Приморского и Хабаровского края. Готовы отдать за программу не считая перелет от 40 до 60 тыс. руб.

Целевая аудитория №2: преимущественно замужние женщины в возрасте от 36 до 45 лет из Приморского Хабаровского края и Амурской области, которые готовы поехать при условии цены за программу, не считая перелет от 21 до 30 тыс. руб.

Ниже представлена таблица 7, в которой описаны основные особенности каждого туристического продукта.

Таблица 7 – Особенности туристского продукта №1 и №2

Тур	Тур №1	Тур №2
Продолжительность тура	8 дней/7 ночей	7 дней/6 ночей
Количество человек в группе	9 +1 сопровождающий	14 + 1 сопровождающий
Сезон	С мая по октябрь	С мая по октябрь
Место проживания	«Olympia Garden Hotel» 2 местные стандартные номера Глемпинг в Медитационно-оздоровительный центр «Остров»	Хостел «Маруся»
Транспортное обслуживание	Престижное такси Wheely; такси «КивиТакси»; «Перевозка 24»	«Перевозка 24»
Особенности программы:		
Мастер-классы по кулинарии	4 мероприятия	3 мероприятия
Спа-процедуры и массажи	1 мероприятие	1 мероприятие
Спортивные занятия (йога)	Отель будет оснащен спортзалом; 2 занятия в центре «Остров» (йога медитация)	1 занятие на крыше в городе
Посещение приюта	да	нет
Походы по торговым центрам и рынкам	Поездка на «Блошинный рынок»	нет
Посещение оздоровительного комплекса «Остров» в Карелии	да	нет
Обзорная экскурсия по городу	да	да
Экскурсии связанные с вегетарианством	да	да

Подробное описание тура №1:

Общий сбор туристов происходит во Владивостокском аэропорте, так как на направление Санкт-Петербург – Москва (в одну сторону) га 2023 г. субсидированные билеты для Дальневосточников. Экономически это будет выгоднее, чем из других субъектов Дальнего Востока.

Туристы в Санкт-Петербурге будут жить в 4-ех звездочном отеле «Olympia Garden Hotel», в 2-ух местных стандартных номерах, по адресу Батальский переулок 3 (в 3,5 км. от Исаакиевского собора). Отель оснащен тренажерным залом и сауной, что важно для людей ведущих здоровый образ жизни. При желании туристы смогут расслабиться в сауне после насыщенного дня и позаниматься утренней зарядкой в спортзале.

Была разработана программа по дням для тура №1 (таблица 8).

Таблица 8 – Программа 1 дня

1 день	
8.30 – 13.00	Полет на самолете из Владивостока в Санкт-Петербург с пересадкой в в Москве (пересадка 1 ч. 30 мин.)
13.00 - 14.00	трансфер в гостиницу «Olympia Garden Hotel»
14.00 – 15.00	регистрация и размещение в отеле
15.10-15.40	прогулка до кафе «Кашмир»
15.40 – 16.40	обед в кафе
16.40 – 19.40	обзорная экскурсия по Санкт-Петербургу
19.50 – 20.50	ужин в «Рада и К» под живое выступление музыкантов
20.50 – 21.00	Возвращение на машине в отель
2 день	
9.20 – 10.00	Отправление в кафе «Укроп» на транспорте
10.00 – 11.00	Завтрак в кафе «Укроп»
11.00 – 11.30	поездка до усадьбы «Пенаты Репина»
11.30 – 14.30	экскурсия по «Пенатам» и ее окрестностям
14.30 – 15.40	отправление в кафе «Хорошие люди романтики»
15.40 – 18.00	мастер-класс в «Хорошие люди романтики» и дегустация блюда
18.00	свободное время
3 день	
6.00 – 7.00	поездка на «Блошинный рынок»
7.00 – 9.00	самостоятельная прогулка по рынку
9.10 – 10.10	поездка на площадь Восстания, где начнется экскурсия
10.10 – 13.10	гастрономическая экскурсия с посещением вегетарианских старинных и новых заведений
13.10 – 18.00	свободное время
18.30 – 20.00	ужин в ресторане «BUNNYMOON/Raw Food Cafe » под живую музыку
20.00	отправление в отель
4 день	
10.00 – 10.30	отправление на транспорте до ресторана «Я люблю тебя»
10.30 – 12.00	мастер-класс по фаст-фуд в вегетарианстве
12.00 – 12.40	обед с приготовленными блюдами
13.00 – 16.30	экскурсия «Вегетарианство с дореволюционных времен до настоящего времени»
16.40 – 17.30	поездка до кафе «Ра-свет»
17.30 – 19.00	ужин под живую музыку
19.00 –	свободное время
5 день	
7.00 – 11.20	свободное время, турист самостоятельно завтракает и может посетить спасалон (за дополнительную плату в зависимости от выбора услуги; поездка до салона входит в стоимость тура)
11.20 – 13.20	начало экскурсии с фотографом: фотопрогулка
13.20 – 13.40	поездка до «Veggie Vox»
13.40 - 14.10	быстрый перекус вегетарианским фаст-фудом
14.10 – 14.25	возвращение в гостиницу для переодевания в одежду, которую не жалко
15.00 – 16.00	поездка до приюта в Пушкино
16.00 – 18.30	знакомство с приютом, помощь в выгуле собак, чай с печеньками
18.30 – 19.10	отправление в кафе «Хорошие люди романтики»
19.10 – 20.30	под живую музыку ужин
20.40 –	поездка до отеля

6 день	
6.50 – 7.00	Отправление в кафе «Рада и К»
7.00 – 7.30	завтрак в «Рада и К»
7.40 – 11.10	поездка в Медитационно-оздоровительный центр «Остров» в Республике Карелия
11.10 – 12.00	размещение в глемпинге
12.00 – 13.00	обед
13.00 – 14.00	медитация в зале
14.00 – 15.00	экскурсия по окрестностям
15.00-16.00	свободное время на природе
16.00 -17.00	мастер-класс по собирательству трав и завариванию чая
17.00 – 18.00	ужин
18.00 – 19.30	прогулка на катере по озеру
19.30 – 20.00	вечерняя йога
20.00 –	свободное время
7 день	
6.00 – 7.00	йога и медитация
7.00 – 8.00	свободное время
8.00 – 8.30	завтрак
9.00 – 12.30	возвращение в Санкт-Петербург
12.30 – 13.30	мастер-класс в «Пенаты на Гороховой»
13.30 – 14.10	поздний обед в «Пенатах на Гороховой»
14.10 – 14.25	отправление на трансфере до камеры хранения в отеле «Olympia Garden Hotel»
14.40 -15.40	Трансфер в аэропорт
17.40	Вылет во Владивосток
8 день	
11.35	прилет самолета во Владивосток

1 день: знакомство с городом. Туристы прилетают в Санкт-Петербург и заселяются в отель. В этот день туристы знакомятся с северной столицей России через обзорную автобусную экскурсию и кушают в 2-ух заведениях с вегетарианскими индийскими и русскими блюдами. В кафе «Кашмир» гости пообедуют национальным индийским блюдом «Сабджи с паниром» и напиток на выбор масала чай имбирный напиток или кофе с десертом дня. На ужин в «Рада и К» отведают вегетарианские салаты: «Шуба» или «Оливье», а также корзиночки с желе из агар-агара с миндалем и финиками.

На экскурсии туристы познакомятся с основными достопримечательностями города такими как: Михайловский дворец, церковь Спас-на-крови, Адмиралтейство, памятник «Медный всадник», Кунсткамера, стрелка Васильевского острова, Петропавловская крепость.

Маршрут за первый день составляет 42 км.

Во 2-ой день группа отправляется завтракать в кафе «Укроп». Завтрак будет состоять из салатов на выбор: овощной салат с соусом кешью и фаршем из вяленых томатов, салат с печеной свеклой и сливочным сыром. Также в качестве десерта туристы могут выбрать классические сырники или сырники с семенами чиа, макая их в клубничный соус. Туристы отправятся в путешествие за городом, где узнают об истории жизни знаменитого вегетарианца своего времени – Ильей Репиным. В усадьбе будет экскурсия с прогулкой по окрестностям. Экскурсоводы расскажут про знаменитые «Обеды из сена» с вегетарианской едой. И в конце туристы вновь возвращается обратно в город, где ужинает в новом индийском кафе, чье помещение похоже на арт-пространство.

После экскурсии группа поедет в ресторан высокой растительной кухни «Хорошие люди романтики», где познакомятся с шеф-повараом ресторана на мастер-классе. Туристы приготовят вегетарианские запеченные зеленые щи с булгуром, скрэмбл с фокаччей и подкопченной сметаной. Каждый участник примет участие в приготовлении блюда под чутким руководством опытного повара. По завершении, туристы смогут опробовать приготовленное блюдо и на десерт попробовать ванильную панна-коту.

С 17.50 у гостей города будет свободное время, в которое они могут либо отдохнуть, либо прокатиться по каналам на катере.

Путь во второй день составит 86,6 км., в результате которых туристы окажутся за городом (рисунок 33).

Третий день тура туристы рано встают и отправляются на блошиный рынок, чтобы узнать Санкт-Петербург с точки зрения экологической тенденции перепродажи вещей (секреты секонд-хендов культурной столицы). Именно на этом рынке закупаются небольшие секонд-хенды города.

После самостоятельной прогулки по рынку, группа возвращается в отель и через некоторое время отправляется на гастрономическую экскурсию по старинным и новым кафе города. Стартовая точка – площадь Восстания. «Ботаника» и «Троицкий мост» - старинные столовые города с уютным интерьером и простой но вкусной пищей. На дегустацию будут предоставлены хинкали с со-

евым мясом, батат с тамариндовым соусом. В «Ауровиль» гости попробуют апельсиновый торт. Картофельный драник с тыквенной начинкой – блюдо от кафе «Ра-свет».

После экскурсии туристам предоставляется свободное время. В это время можно порекомендовать туристам самостоятельно посетить либо музей «Эрмитаж» либо лофт-проект «Этажи» (уникальное пространство с множеством магазинов секонд-хендов, и эко-магазинов и др.).

На ужин туристы самостоятельно приезжают в кафе «BUNNYMOON/Raw Food Cafe», где под живую музыку дегустируют спагетти арабьята из кабачка с тефтелями. Вечер заканчивается отправлением на транспорте в отель.

В 4-ый день туристы отправляются готовить на мастер-классе в кафе высокой кухни «Я люблю тебя». Они приготовят популярное в Санкт-Петербурге уличное блюдо «Шаверма» только вегетарианская версия с фалафелем. Дегустируя «Шаверму», туристы смогут дополнительно заказать блюдо на выбор в пределах 600 рублей.

В этот день туристы познакомятся с историей вегетарианства в Санкт-Петербурге через автобусную экскурсию. Первыми объектами показа, с которыми встретятся туристы будет дом на набережной реки Фонтанки д. 38.

В этом здании жил сам Лев Николаевич Толстой в один из приездов в город. На набережной реки Фонтанки д. 38 проживал писатель Тургенев, который пригласил к себе молодого талантливого человека в 1855 г. Они не просто сожительствовали. Тургенев считал долгом помочь освоится в городе, познакомиться Толстова с различными писателями, привести писателя в журнал «Современник». В самом доме часто проходили встречи, включая Некрасова. В этот период Толстой писал трилогию о Севастопольских боях во время Крымской войны. В этих произведениях он описывал свои переживания и непонимание по поводу бессмысленности убийств и смертей. Возможно, именно в это время Толстой начал сомневаться в правильности церковных суждений и политических воззрений. 1960 гг. на доме появилась мраморная доска с изображением писателя и периодом его нахождения здесь.

Далее группа отправится посмотреть на дом (Стремянная улица, 15/1), в котором в 1901 г. произошло первое собрание русского вегетарианского общества. Туристы узнают о достижениях и трудностях организации, о главных активистах местного сообщества. Изначально, в 1860 гг. была неудавшаяся попытка создать организацию, где сохранялись бы ценности этичного вегетарианства. Тогда это общество имело ироничное название: «Ни рыба ни мясо». Однако в 1900 г. под руководством А. П. Зеленкова было учреждено вегетарианское общество, которое просуществовало до начала советского периода в стране²⁸.

Также туристы узнают о судьбе здания начиная с 1864 г., когда оно принадлежало Мариинской женской гимназии, потом превратилось в доходный дом и в 2000 г. было снесено и реконструировано в целях безопасности.

Следующий объект показа: здание одного из первых вегетарианских столовых в дореволюционных временах была открыта на Невском проспекте (д. 110), именно этот дом увидят туристы на своем пути. Здесь экскурсовод расскажет о порядках подобных заведений, многочисленных портретах Толстова на стенах, о простой и дешевой еде, которая так полюбилась студентам и о шумном скандале связанным с Маяковским.

Психоневрологический институт (улица Бехтерева, 3), где проходила первая лекция для студентов про растительное питание, с бесплатным фуршетом с гороховыми котлетами и чаем из сена от жены Репина. Также здесь туристы узнают об ученом, основавшем русскую ботаническую школу, Андрее Бекетове. Он первый в 19 веке написал научную статью о полезности растительного питания. А также туристам расскажут про супружескую пару Александр Зеленкова и Ольга Константиновна, написавшая популярную книгу «Я никого не ем», в которой указывалось 365 рецептов вегетарианского меню по сезонам.

Современный этап вегетарианства в Санкт-Петербурге можно понять не только по количеству предприятий питания в этой сфере, но по созданному комплексу «Veda Village». Это уникальный проект, спроектированный по ини-

²⁸ Вегетарианский Петербург. Прерванная история [Электронный ресурс] // Институт Петербурга. 2015. URL : <https://institutspb.ru/articles/vegetarianskiy-peterburg-prervannaya-istoriya> (дата обращения: 27.05. 2023).

циативе единомышленников, не употребляющих мясо, не пьющих алкоголь и не курящих. Туристы приедут в комплекс познакомятся с местными жителями, посмотрят общественные места, такие как: залы для занятия йогой, детские площадки и детский сад и другие помещения.

В заключение перед посещением старейшего вегетарианского кафе в городе, туристы познакомятся с историей знаменитых поэтов и писателей современности и прошлого, ведущих вегетарианский образ жизни. На Литейном проспекте в д. 24, который называют доходным домом Мазури. В этом доме жил 1 г. писатель Николай Лесков приверженец этичного вегетарианства, ярый поклонник Толстова. О его рассказах про вегетарианцев и спорах с гигиеническими вегетарианцами будет рассказано возле здания на Литейном проспекте, исполненном в мавританском стиле.

В кафе «Ботаника» туристы познакомятся с шеф-поваром и отведают вкусных коктейлей.

Вечером туристы отправляются на ужин в кафе «Ра-свет» под живую музыку смогут попробовать: зеленый суп с паниром и шпинатом и свитки из баклажанов с творогом.

С 19.00 туристам предоставляется свободное время, в которое они могут либо прогуляться по городу, либо отправиться в отель.

На 5-ый день туристы самостоятельно завтракают и отправляются в спа-салон «Urban Wellness Spa Zone» по адресу Вознесенский проспект, д. 6, где выбирают подходящую для себя услугу. Если туристы захотят одинаковую процедуру, то они могут подождать в свою очередь проводя время в бассейне или в хамаме.

Чтобы по мимо воспоминаний о поездке осталось что-нибудь еще, туристы отправятся на фотопрогулку с профессиональным фотографом, который расскажет про город и Исаакиевский собор, Мариинский театр и про набережную реки Фонтанки с многочисленными мостами. Также туристы научатся как правильно фотографироваться. В итоге каждый через неделю получит 15 качественных фотографий себя на фоне питерских улиц.

После туристы переодеваются в отеле в одежду, которую не жалко испортить и поедут в качестве до населенного пункта Пушкино, в котором располагается приют для животных. Туристы познакомятся с обитателями места и прогуляются с собаками по окрестностям. Далее хозяйка Людмила расскажет о жизни приюта за чашкой листового чая. Туристы могут пожертвовать деньги на содержания животных. После возвращения в отель, группа направится в ресторан «Хорошие люди романтики». В этот вечер будет живая музыка.

На 6-ый день туристов ожидает длительная поездка на природу с ночевкой в живописной Карелии. Перед поездкой туристы завтракают в «Пенатах на Гороховой». Пророщенная зеленая греза с орехами и ягодами и свежавыжатый сок помогут зарядиться на весь день. Туристы отправляются в оздоровительный комплекс «Остров». Там они обедают простой пищей и легкой пищей, отдыхают и пробуют медитировать в одном из глемпингов с инструктором. Затем происходит мастер-класс по сбору трав для чая и его приготовления.

Прогулка по озеру возле глемпинга на катере, даст осмотреть местные красоты. Заканчивается день таким же простым ужином.

Утренняя йога на 7-ой день открывает программу. И после завтрака туристы возвращаются в Санкт-Петербург за новыми знаниями на мастер-классе в уже знакомых «Пенатах на Гороховой». Салат «Шуба для Нордман» (Нордман – жена Репина) будет создаваться участниками мероприятия, а затем дегустироваться вместе с веганской ухой от шеф-повара. Туристы узнают не только о рецептах местного шеф-повара, но проникнутся историей создания кафе и истинного значения его названия. Мастер класс будет проходить следующим образом: туристы будут готовить блюда с уже сваренными продуктами (свекла, картошка, морковь). Шеф-повар поделится знаниями о варке овощей и о правильном соотношении продуктов в блюде. В данном случае каждый сделает блюдо из одной порции.

После туристы отправляются за вещами в отель и отправляются в аэропорт, где в 17.40 вылетают во Владивосток.

Тур №2 для 2-ой целевой аудитории отличается от тура №1, количеством дней, выбором кафе и культурно-развлекательной программы.

В туре №2 у туристов будет больше физической нагрузки. Больше прогулок до предприятий питания. Хостел «Маруся» имеет выгодное местоположение по отношению к вегетарианским кафе.

Программа маршрута указана ниже в таблице 9.

Таблица 9 – программа тура №2

1 день	
8.30 – 13.00	Полет на самолете из Владивостока в Санкт-Петербург с пересадкой в в Москве (пересадка 1 ч. 30 мин.)
13.00 - 14.00	трансфер в хостел «Маруся»
14.00 – 15.00	регистрация и размещение в хостеле
15.10-15.25	прогулка до кафе «Лаор»
15.25 – 16.25	обед в кафе
16.25 – 19.25	обзорная экскурсия по Санкт-Петербургу
19.25 – 20.25	ужин в «Рада и К» под живое выступление музыкантов
20.25 – 20.35	возвращение пешком в хостел
2 день	
9.20 – 10.00	отправление в кафе «Укроп» на транспорте
10.00 – 11.00	завтрак в кафе «Укроп»
11.00 – 11.30	поездка до усадьбы «Пенаты Репина»
11.30 – 14.30	экскурсия по «Пенатам» и ее окрестностям
14.30 – 15.40	отправление в кафе «Хорошие люди романтики»
15.40 – 18.00	мастер-класс в «Хорошие люди романтики» и дегустация блюда
18.00	свободное время
3 день	
9.10 – 10.10	поездка на площадь Восстания, где начнется экскурсия
10.10 – 13.10	гастрономическая экскурсия с посещением вегетарианских старинных и новых заведений
13.10 – 18.00	свободное время
18.30 – 20.00	ужин в ресторане «Прекрасная зеленая» под живую музыку
20.00 – 20.30	вечерняя прогулка до хостела
4 день	
10.00 – 10.30	прогулка до ресторана «Я люблю тебя»
10.30 – 12.00	мастер-класс по фаст-фуд в вегетарианстве
12.00 – 12.40	обед с приготовленными блюдами
13.00 – 16.30	экскурсия «Вегетарианство с дореволюционных времен до настоящего времени»
16.30 – 16.55	прогулка до кафе «Ауровиль»
16.55 – 18.00	ужин под живую музыку
18.00 –	свободное время
5 день	
7.00 – 11.20	свободное время, турист самостоятельно завтракает и может посетить спа-салон (за дополнительную плату в зависимости от выбора услуги; прогулка пешком до места)
11.20 – 13.20	начало экскурсии с фотографом: фото-прогулка
13.20 – 13.50	прогулка до «Джива бургер»
13.50 - 14.20	быстрый перекус вегетарианским фаст-фудом
14.20 – 14.30	возвращение в гостиницу для переодевания в одежду

15.00 – 16.00	поездка до приюта в Пушкино
16.00 – 18.30	знакомство с приютом, помощь в выгуле собак, чай с печенками
18.30 – 19.10	отправление в хостел
19.40 – 19.50	прогулка до кафе «Рада и К»
19.50 – 20.30	ужин под живую музыку
20.30 –	возвращение в хостел
6 день	
6.40 – 7.00	прогулка до места проведения йоги
7.00 – 8.00	йога на крыше
8.00 – 8.15	прогулка до кафе
8.15 – 9.15	завтрак в кафе «Троицкий мост»
9.15 – 13.25	свободное время
13.25 – 14.10	мастер-класс в «Пенаты на Гороховой»
14.10 – 14.50	поздний обед в «Пенатах на Гороховой»
14.50 – 15.00	возвращение в хостел
15.20 – 16.20	трансфер в аэропорт
17.40	вылет из аэропорта во Владивосток
7 день	
11.35	прилет самолета в аэропорт Владивостока

Программа тура №2 схожа с программой тура №1, поэтому будут описаны только те мероприятия, которых не было в предыдущем маршруте.

В первый день кафе «Кашмир» было заменено на более бюджетное заведение со схожей индийской кухней «Лаор». Туристы отведают традиционное индийское блюдо: «Сабджи с паниром» (варенные овощи с жареным сыром соусе). А также десерты в виде сладких шариков с разной начинкой.

Второй день идентичен с предыдущим туром. А на третий день происходит замена аналогового кафе: «Прекрасная зеленая», где подадут «Ведический омлет» на основе сыра сметаны и томатов, а также маково-черничный торт.

В четвертый день происходит замена на «Ауровиль». Туристы испробуют фьюжн ланч, в который входит: морковно-апельсиновый крем-суп, салат оливье (веган), греча Сацебели и фруктовый фреш по выбору.

Вместо «Veggie box» в маршруте предусмотрено кафе «Джива Бургер». На выбор предоставляется: бургер/ «Корюшка» и салат «Не мимоза»/салат крабовый

В Карелию туристы второй группы не едут.

На 6 день посещение кафе «Троицкий мост», в котором туристы позавтракают свежими салатами и авторским шоколадом с чаем.

3.3 калькуляция тура

Для получения цены на туристический продукт, необходимо подсчитать прямые и косвенные затраты.

Прямые расходы состоят из подсчета издержек на транспортные экскурсионные услуги, услуги проживания и питания и на сопровождение во время поездки.

Транспортные услуги в туре №1 включают: перелет компанией аэрофлот Владивосток – Санкт-Петербург – Владивосток. Из-за субсидированных билетов за 10200 руб. в одну сторону можно сэкономить. В Санкт-Петербурге туристы будут перемещаться на машине Mercedes-Benz V-класса от компании «Wheely».

В поездках за город туристы отправятся на машине «Volkswagen Crafter» от «Перевозка 24». Трансфер из аэропорта в отель и обратно будет осуществляться «Киви Такси». По итогу на одного туриста за транспортные расходы приходится 25924,44 руб. (таблица 10).

Таблица 10 – Стоимость транспортных услуг в туре №1

Вид транспорта	Стоимость на одного человека, руб.	Цена на одного человека, руб.	Стоимость на группу, руб.
1	2	3	4
Авиаперелет (компания Аэрофлот) Владивосток – Санкт-Петербург – Владивосток	20400	-	183600
Трансфер аэропорта до отеля «Olympia Garden Hotel» и обратно (от «КивиТакси»)	155,56	140	700*2 = 1400
Автобус от отеля до «Медитационно-оздоровительный центр «Остров»» и обратно (включая проезд до кафе «Рада и К») (Перевозка 24, Volkswagen Crafter)	1913,33	1722	8260 (35 руб. за км.) + 8260 + 700 (по городу) = 17220
Автобус до усадьбы «Пенаты Репина» туда и обратно (включая поездку до кафе «Укроп»)	466,6	420	1750 (35 руб. за км.) + 1750 + 700 = 4200

Продолжение таблицы 10

1	2	3	4
(Перевозка 24, Volkswagen Crafter)			
Поездка на «Блошинный рынок» туда и обратно (Перевозка 24, Volkswagen Crafter)	155,56	140	700*2 = 1400
Поездка до приюта в Пушкино туда и обратно на частном автобусе (Перевозка 24, Volkswagen Crafter)	233,33	210	1050 (35 руб. за км.)+ 1050 = 2100
Короткие поездки по городу за все время пребывания (компания высокого класса – Wheely, машина Mercedes-Benz V-Класс)	2600	2340	1950*12 (поездок) = 23400
Итого	25924,44	23332	233320

В отеле «Olympia Garden Hotel» стоимость 1-ого 2-ух местного номера составляет 27500 руб. за 6 дней и 5 ночей. Необходимо 5 номеров для группы из 9 туристов и одного сопровождающего. В один из дней группа отправляется в Карелию в медитативный-оздоровительный центр «Остров», где стоимость аренды спального и фитнес глемпинга составляет 30000 руб.

По итогу на одного туриста приходится 21666,67 руб. за проживание (таблица 11).

Таблица 11 – Стоимость услуг на проживание в туре №1

Наименование места проживания	Стоимость на одного туриста, руб.	Цена на одного человека, руб.	Стоимость на группу, руб.
«Olympia Garden Hotel» 5 двухместных стандартных номеров (6 дней)	18333,33	16500	165000
Аренда глемпинга спальных и для занятий йогой в Медитативный-оздоровительный центр «Остров», включая услуги питания	3333,33	3000	30000
Итого	21666,67	19500	195000

Питание – это услуга наиболее важная в гастрономическом туризме. На одного туриста выходит 6222,22 руб. (не считая посещение с целью участия в мастер-классе). Результаты описаны в таблице 12

Таблица 12 – Стоимость услуг питания в туре №1

Наименование предприятия питания и количество посещений	Стоимость на одного человека, руб.	Цена на одного человека, руб.	Стоимость на группу, руб.
Ресторан «Кашмир» 1 посещения	1111,11	1000	1000*10 = 10000
Кафе «Рада и К» 2 посещения	777,78	700	700*10 = 7000
Кафе «Вунпумоон» 1 посещение	1111,11	1000	1000*10 = 10000
Кафе «Veggie box» 1 посещение	666,67	600	600*10 = 6000
Кафе «Ра-свет» 1 посещение	888,89	800	800*10 = 8000
Ресторан «Хорошие люди романтики» 1 посещение	1666,67	1500	1500*10 = 15000
Итого	6222,22	5600	56000,04

Культурная программа тура состоит из мастер-классов, экскурсий посвященных знаменитым вегетарианцам или истории вегетарианства в Санкт-Петербурге в целом, обзорной экскурсии по городу, отдыха в спа-салоне и фотосессии-экскурсии, в рамках которой каждый человек получит не менее 10 профессиональных качественных фотографий. В общем за культурно-развлекательную программу на одного туриста приходится 15222,22 руб (таблица 13).

Таблица 13 – Стоимость экскурсионной программы в туре

Мероприятия	Стоимость на одного человека, руб.	Цена на одного человека, руб.	Стоимость на группу, руб.
1	2	3	4
Обзорная автобусная экскурсия по Санкт-Петербургу (3 часа)	1577,78	1420	14200
Занятия по йоге, медитации, катание на катере в центре «Остров»	1111,11	1000	10000
Мастер-класс в ресторане высокой кухни «Хорошие люди романтики»	2000	1800	18000
Мастер-класс кафе «Пенаты на Гороховой»	1111,11	1000	10000

1	2	3	4
Мастер-класс в ресторане «Я люблю тебя»	1666,67	1500	15000
Экскурсия в усадьбе «Пенаты Репина»: по парку, по комнатам усадьбы	1000	900	9000
Автобусная экскурсия «Рериховский Петербург» (включая транспорт)	1388,89	1250	12500
Пешая вегетарианская гастрономическая экскурсия (дегустация не включена в стоимость)	388,89	350	3500
Экскурсия «Вегетарианство с древних времен до настоящего времени» (включая транспорт)	766,67	690	2450 (за транспорт) + 4500 = 6900
Экскурсия по красивым местам Петербурга с фотосессией	655,56	590	3500 + 400*6 (доплата за каждого человека если группа больше 4) = 5900
Услуги сопровождающего	3555,56	3200	4000*8 = 32000
Итого	15222,22	13700	137000

В общем итог прямых затрат составляет 69035,55 руб.

Не входит в тур:

- дорога до аэропорта г. Владивосток;
- услуги спа-салона (по выбору туриста);
- оплата дегустационных блюд в пешей вегетарианской гастрономической экскурсии;
- личные траты в свободное время;
- возвращение в отель во 2-ой и 4-ый день происходит самостоятельно;
- пожертвование в приют.

Тур №2 является бюджетным вариантом.

По итогу на одного туриста приходится 21000 руб. за транспортные услуги. Ниже представлена таблица 14, в которой указаны затраты на

транспорт по туру №2. По сравнению с туром №1 оплата транспортных услуг выйдет значительно дешевле.

Таблица 14 – Стоимость транспортных услуг в туре №2

Вид транспорта	Стоимость на одного человека, руб.	Цена на одного человека, руб.	Стоимость на группу, руб.
Авиаперелет (компания Аэрофлот) Владивосток – Санкт-Петербург – Владивосток	20400	-	20400*14 = 285600
Трансфер аэропорта до хостела «Маруся» и обратно (от «Киви Такси»)	100	93,33	700*2 = 1400
Автобус до усадьбы «Пенаты Репина» туда и обратно (включая поездку до кафе «Укроп») (Перевозка 24, Volkswagen Crafter)	300	280	1750 (35 руб. за км.) +1750 + 700 (по городу) = 4200
Поездка до приюта в Пушкино туда и обратно на частном автобусе (Перевозка 24, Volkswagen Crafter)	150	140	1050 (35 руб. за км.)+ 1050 = 2100
Поездка от хостел «Маруся» до площади Восстания (Перевозка 24, Volkswagen Crafter)	50	46,67	700
Итого	21000	1120	294000

За весь период пребывания на одного туриста за проживание нужно оплатить 3792,86 руб.

Таблица 15 – Стоимость услуг на проживание в туре №2

Наименование места проживания	Стоимость на одного туриста, руб.	Цена на одного человека, руб.	Стоимость на группу, руб.
Хостел «Маруся» (6 дней/ 5 ночей) размещение в 4 или 6 местом номере	3792,86	3540	590*6 (дней)*15 = 53100

Затраты на питание описаны в таблице 16. На одного туриста выходит 3857,14 руб. (не считая посещение с целью участия в мастер-классе). В таблице 16 просчитаны услуги по питанию.

Таблица 16 – Стоимость услуг питания в туре №2

Наименование предприятия питания и количество посещений	Стоимость на одного человека, руб.	Цена на одного человека, руб.	Стоимость на группу, руб.
1	2	3	4
Ресторан «Лаор» 1 посещения	750	700	700*15 = 10500
Кафе «Рада и К» 2 посещения	750	700	700*15 = 10500
Кафе «Ауровиль» 1 посещение	750	700	700*15 = 10500
Кафе «Прекрасная зеленая» 1 посещение	642,86	600	600*15 = 9000
Кафе «Троицкий мост» 1 посещение	321,42	300	300*15 = 4500
Ресторан «Джива Бургер» 1 посещение	642,86	600	600*15 = 9000
Итого	3857,14	3600	54000

В общем, за культурно-развлекательную программу на одного туриста приходится 10107,14 руб. (таблица 17).

Таблица 17 – Стоимость экскурсионной программы в туре №2

Мероприятия	Стоимость на одного человека, руб.	Цена на одного человека, руб.	Стоимость на группу, руб.
1	2	3	4
Обзорная автобусная экскурсия по Санкт-Петербургу (3 часа)	1014,29	946,67	14200
Занятия по йоге на крыше (невский проспект д. 54)	1607,14	1500	1500*15 = 22500
Мастер-класс в ресторане высокой кухни «Хорошие люди романтики»	1285,71	1200	18000
Мастер-класс кафе «Пенаты на Гороховой»	714,29	666,67	10000
Мастер-класс в ресторане «Я люблю тебя»	1071,42	1000	15000
Экскурсия в усадьбе «Пенаты Репина»: по парку, по комнатам усадьбы	642,86	600	9000
Автобусная экскурсия «Рериховский Петербург» (включая транспорт)	892,86	833,33	12500
Пешая вегетарианская гастрономическая экскурсия (дегустация не включена в стоимость)	250	233,33	3500
Экскурсия «Вегетарианс-	492,86	460	2450 (за транспорт) +

Продолжение таблицы 17

1	2	3	4
«... с древних времен до настоящего времени» (включая транспорт)			4500 = 6900
Экскурсия по красивым местам Петербурга с фотосессией	421,42	393,33	3500 + 400*6 (доплата за каждого человека если группа больше 4) = 5900
Услуги сопровождающего	1714,29	1600	6*4000 = 24000
Итого	10107,14	9433,33	141500

В общем итог прямых затрат составляет 38757,14 руб.

В тур не входит:

- путь до аэропорта г. Владивосток;
- дегустационные блюда в вегетарианской гастрономической экскурсии;
- траты в свободное время;
- услуги в спа-салоне;
- пожертвование в приют.

Косвенные затраты рассчитываются в основном 10% от прямых затрат.

Совокупность прямых затрат и косвенных затрат дает полную себестоимость продукта. Прибыль исчисляется в процентах от полной себестоимости, при этом норма прибыли учитывается предприятием самостоятельно. В данном случае процент будет составлять: 10.

Продажная цена рассчитывается суммой процента прибыли и полной себестоимости продукта.

Таблица 18 – Калькуляция туристического продукта «Вега тур в Санкт-Петербург» по туру №1 и №2.

	%	Затраты на производство и реализацию			
		На группу №1, руб.	На 1 туриста (группа №1), руб.	На группу №2, руб.	На 1 туриста (группа №2), руб.
1	2	3	4	5	6
прямые затраты					
место временного проживания		195000	21666,67	53100	3792,86

1		2	3	4	5
транспортные услуги		233320	25924,44	294000	21000
услуги питания		56000,04	6222,22	54000	3857,14
экскурсионное обслуживание		137000	15222,22	141500	10107,14
итог прямых затрат		621320,04	69035,56	542600	38757,14
косвенные затраты	10	$621320,04 * 0,1 = 62132,00$	$69035,56 * 0,1 = 6903,56$	$542600 * 0,1 = 54260$	$38757,14 * 0,1 = 3875,71$
полная себестоимость		683452,04	75939,12	596860	42632,85
прибыль	5	$683452,04 * 0,05 = 34172,60$	$75939,12 * 0,05 = 3796,96$	$596860 * 0,05 = 29843$	$42632,85 * 0,05 = 2131,64$
продажная цена		717624,64	79736,16	626703	44764,50

Таким образом, на туриста за тур №1 приходится: 79736,16 руб. Целевая аудитория этого тура готовы потратить от 40000 до 60000 руб. на тур не включая билеты на самолет. Вычитая стоимость билетов получается: $79736,16 - 20400 = 59336,16$ руб. Это сумма входит в диапазон допустимой цены. Таким же образом необходимо поступить с продажной ценой тура №2. $44764,50 - 20400 = 24364,5$ руб.

Поводя итоги, можно говорить о удовлетворении требований целевых аудиторий. Обе группы смогут позволить себе «Вега тур в Санкт-Петербург».

Также стоит разработать продвижение туров для привлечения покупателей. Затраты на рекламу входят в 10% косвенных затрат.

Целевая аудитория «Вега тура в Санкт-Петербург» является специфической и не многочисленной, поэтому необходимо ориентироваться не на крупные информационные источники, а на небольшие сообщества, в которых «живая аудитория». То есть вегетарианцы, которые активно следят за новостями источника.

Наиболее беспроблемным вариантом является размещение информации в сообществах в «Вконтакте» по Дальнему Востоку. Эти «Пабрики» можно разделить на 3 типа: сообщество вегетарианского предприятия питания, группа по интересам правильного питания/этичного питания, религиозные груп-

пы/эзотерические группы. В каждой из них при желании можно разместить рекламу-пост, кратко описывающий тур и ссылку на более подробную информацию. Большинство сообществ разрешают сделать это бесплатно, так как администраторы групп заинтересованы в новой информации из сферы вегетарианства, чтобы выросла активность. Наиболее перспективными в распространении информации можно выделить следующие сообщества: «Вегетарианцы в Хабаровске» (1729 подписчиков на 0.8.07.23 г.), «Вегетарианство и ПП в Хабаровске» (1105 подписчиков на 0.8.07.23 г.), «Масала-доставка вегетарианской индийской еды» (808 подписчиков на 0.8.07.23 г.), Veggy shop Владивосток» (1638 подписчиков на 0.8.07.23 г.). В этих группах состоят люди с всего Дальнего Востока.

Туристско-информационные центры предоставляют бесплатную услугу размещения информации в своих сообществах и на сайтах.

Также можно самостоятельно создать сообщество в «ВКонтакте» до начала сезона, чтобы по средствам интересных для людей публикаций сначала привлекать внимание к группе, а затем к турпродукту. Такая группа была оформлена. Посмотреть ее можно по «QR-коду» на брошюре в приложении В.

При продвижении группы в «ВКонтакте» существует система таргетированной рекламы, в которой можно выбрать охват людей по поисковым запросам, по наличию подписки на группы определенного контента. Выбрав во вкладке «Настройки» – «Реклама сообщества», предлагается выбрать целевую аудиторию. Далее рассчитывается индивидуальная цена в день. Для группы «Вега тур в Санкт-Петербург» было подобрано 11 групп в «ВКонтакте», где количество целевой аудитории равняется 25000 человек. За 21 день 11550 человек увидит рекламу сообщества. Стоимость одного дня 200 руб.

Метод: «Сарафанное радио» также подойдет аудитории. Пересылка по местным небольшим группам в «WhatsApp» и «Telegramm» поможет в продвижении.

Также создание эмблемы тура может поспособствовать узнаваемости будущего бренда. В рамках дипломной работы был разработан логотип (прило-

жение В). Логотип представляет собой тарелку с ножом и вилкой, в центре которой два листа салата символизирующих разводные мосты на реке Нева. Круглые формы шрифтов и логотипа в целом, голубой цвет должны ассоциироваться с устойчивостью и чувством доверия. Зеленый цвет дает ассоциацию на правильное питание и вегетарианство. Так как большинство логотипов, знаков обозначающих вегетарианскую/веганскую продукцию, представлены в зеленых тонах.

При продаже тура в турагентстве или размещении информации в туристско-информационных центрах необходима брошюра. В приложении В указан пример печатной продукции. Там указана общая информация, побуждающая позвонить или написать в турагентство и узнать более подробную информацию о туре.

На сайте «Вселистовки» стоимость тиража в размере 500 буклетов будет составлять 7356 руб.

При разработке программы продвижения необходимо выявить конкурентные преимущества тура. Уникальность заключается в новизне продукта. В России пока не т аналогов данного тура. Преимуществом является возможность потенциального клиента выбрать вариацию тура в зависимости от своих финансовых возможностей. Также насыщенная, разнообразная программа тура не позволит скучать туристу на протяжении всего тура. Прямых конкурентов нет. Есть организации предлагающие для этой же целевой аудитории вегетарианские походы. Также важно заметить, что туристы во время тура имеют возможность познакомиться и завести друзей среди местных вегетарианцев, а также помочь местному приюту для животных.

По итогу в продвижении будут использоваться следующие инструменты продвижения: Таргетированная реклама в «Вконтакте»: 4200 руб. (за 21 день) * 4 (месяцев) = 16800 руб. Выпуск брошюр для ТИЦ и турагентств: 7356 руб. Продвижение на сайтах ТИЦ: бесплатно. Размещение рекламы в сообществах в «Вконтакте» связанных с вегетарианством: бесплатно.

Модель продаж тура: В2с.

Продолжительность продвижения: 5 месяцев (таблица 19).

Таблица 19 – График размещения рекламы

Мероприятие	январь	февраль	март	апрель	май
Таргетированная реклама в «ВКонтакте»	да	да	да	да	нет
Размещение рекламы на сайтах ТИЦ городов: Благовещенск, Хабаровск, Владивосток и распространение брошюр	да	да	да	да	да
Размещение рекламы в сообществах в «ВКонтакте»	нет	нет	да	да	да
Размещение брошюр в турагентстве	да	нет	нет	нет	нет

На графике видно, таргетированной рекламы не будет в мае. Так как в это время уже начнется первая поездки в Петербург.

Вариант распределения бюджета на рекламные инструменты представлен ниже (таблица 20).

Таблица 20 – Стоимость инструментов продвижения

Мероприятие	Частота проведения	Стоимость услуг в руб.
Таргетированная реклама в «ВКонтакте»	21 день в месяц по 11500 просмотров	16800
Размещение рекламы на сайтах ТИЦ городов: Благовещенск, Хабаровск, Владивосток	1 объявление на сайте	бесплатно
Размещение рекламы в сообществах в «ВКонтакте»	1 раз в месяц (может меняться частота в зависимости от администратора сообщества)	бесплатно
Размещение брошюр в турагентстве	1 раз в январе (500 шт.)	7356

Критический объем продаж покажет, сколько необходимо продать путевок, чтобы не понести убытки. Этот показатель рассчитывается по формуле:

$$Q_{кр} = \frac{Z_{constA}}{P - Z_{cp.var}}, \quad (1)$$

где Z_{constA} – постоянные издержки;

P – цена одной туристической путёвки;

$Z_{cp.var}$ – средние переменные издержки.

Будут взяты примерные суммы за месяц, которые считаются постоянными затратами турагентства, такие как: аренда помещения (25000 руб.); зарплаты сотрудников (25000 руб.*3= 75000 руб.); заработная плата директора (35000 руб.); коммунальные услуги и интернет (6000 руб.); другие расходы (2000 руб.).

Для тура №1 критический объем продаж: 14 путевок. Рассчитывался показатель следующим образом:

$$Q_{кр} = \frac{143000}{79736,16 - 69035,56}$$

Для тура №2 точкой безубыточности является: 24 путевки. Таким же образом что и выше был найден показатель:

$$Q_{кр} = \frac{143000}{44764,50 - 38757,14}$$

Чтобы получить прибыль 50000 руб., нужно воспользоваться формулой планируемого объема продаж:

$$Q_{пл} = \frac{Z_{constA+R}}{P-Z_{cp,var}}, \text{ где}$$

R – прибыль.

Для тура №1 планируемый объем продаж равен: 19 путевок. Рассчитано по формуле:

$$Q_{пл} = \frac{143000 + 50000}{79736,16 - 69035,56}$$

Планируемый объем продаж для тура №2: 33 путевки. Рассчитано по формуле:

$$Q_{кр} = \frac{143000 + 50000}{44764,50 - 38757,14}$$

Таким образом, можно сказать, что в рамках выпускной квалификационной работы было разработано 2 вегетарианских гастрономических тура в Санкт-Петербург, стоимостью 79736,16 руб. и 44764,50 на одного туриста.

За сезон необходимо организовать 2 поездки по туристическому маршруту №1, и 3 поездки по маршруту №2.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

По итогам исследования поставленная цель была достигнута.

По результатам изучения теоритических основ были определены основные характеристики гастрономического вегетарианского туризма, такие как специфическая культурная программа, дополненная занятиями йогой, медитацией, сеансами массажа и посещение приютов для животных. Были проанализированы различные типы вегетарианцев-туристов, в зависимости от финансового положения, личных принципов и интересов. Была выявлена связь вегетарианских гастрономических туров с ответственным туризмом.

Была проанализирована ситуация за рубежом. На данный момент существует не менее 17 крупных компаний, занимающихся вегетарианским гастрономическим туризмом. Работает несколько обширных сетей отелей, в которых придерживаются принципов веганства. Важно понимать, что в зарубежных странах большинство компаний в этой сфере заботиться об окружающей среде, отдавая процент от прибыли на поддержание приютов и местных экологических организаций, в местах пребывания туристов. Что помогает улучшать инфраструктуру и сохранять природу дестинаций. Также туроператоры везут туристов не только дегустировать блюда, но и знакомить их с местным активистским населением по средствам поездки в приюты для животных.

Во многих туристических городах представлены вегетарианские гастро-экскурсии.

При исследовании государственного регулирования в России в рамках гастрономического туризма были выделены законы, касающиеся не только туризма в целом, но предприятий питания и проживания в частности. Была проанализирована деятельность негосударственных организаций, которые занимаются продвижением гастрономического туризма в России и сейчас реализуют проекты в этой сфере.

Основными проблемами в рамках гастротуризма является недостаточное количество грамотного продвижения, с которым сейчас работают некоммерческие организации.

В ходе исследования было выявлено, что сейчас в России есть большое количество туров-походов с вегетарианским питанием, также есть места размещения для вегетарианцев в виде домов отдыха, лагерях, гостевых домов либо на природе, либо в южных городах у моря. Есть предприятия питания в ассортименте в крупных городах (Москва, Санкт-Петербург). Также имеется историческая база для изучения вегетарианства в России, которая позволяет расширять возможности гастроэкскурсий. Наименьшее количество вегетарианских предприятий общественного питания расположено в Севере-кавказском и Уральском федеральном округах. Дальний Восток хоть и занимает третье место с конца по проценту наличия вегетарианских кафе, однако по населению является самым малочисленным в России.

Основным препятствием является, то что вегетарианцы зачастую не знают о данных туристических ресурсах перечисленных выше. Практически нет работы в сфере продвижения туристических продуктов в сообществах в «Вконтакте» или в местах сбора (йога занятия, вега-встречи) вегетарианцев по интересам нацеленных на данную аудиторию.

Поэтому

Таким образом, можно сказать что гастрономический вегетарианский туризм в России имеет высокий потенциал развития. Его распространение не только захватит целевую аудиторию, которая еще не устала от количества предложений, но будет способствовать развитию у людей чувства ответственности перед планетой.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

- 1 Академик.ру [Электронный ресурс]. – М., 2002. – Режим доступа : <https://sanstv.ru/dict/субкультура>. – 10.03.2023.
- 2 Ассоциация гастрономического туризма России [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2022. – Режим доступа : <https://агтр.рф/>. – 10.03.2023.
- 3 Бобков, Н. Е. Гастрономический туризм как инструмент модернизации развития экономики региона / Н. Е. Бобков, Е. М. Крюкова // Социальная политика и социология. – 2021. – С. 5-14.
- 4 Боджгуа, А. Ю. Этно-гастрономический туризм: проблемы и перспективы развития / А. Ю. Боджгуа, П. П. Чуваткин // Субтропический научный центр Российской академии наук». – 2022. – 248 с.
- 5 Веганство и вегетарианство – в чем разница? [Электронный ресурс] // Medical Insider. – 2019. – Режим доступа : https://medicalinsider.ru/news/veganstvo-i-vegetarianstvo-v-chem-raznica/?doing_wp_cron=1675256965.9165589809417724609375. – 15.03. 2023.
- 6 Вегетарианский Петербург. Прерванная история [Электронный ресурс] // Институт Петербурга – 2015. – Режим доступа : <https://institutspb.ru/articles/vegetarianskiy-peterburg-prervannaya-istoriya>. – 27.05. 2023.
- 7 Виды вегетарианства [Электронный ресурс] // РИА Новости. – 2014. – Режим доступа : <https://ria.ru/20141101/1030752560.html>. – 14.03.23.
- 8 В какие страны ездили отдыхать российские туристы в 2021 году. Итоговая статистика [Электронный ресурс] // Ассоциация туроператоров. – 2022. – Режим доступа : <https://www.atorus.ru/news/press-centre/new/58747.html>. – 16.04. 2023.
- 9 Воробьева, М. С. Понятие и особенности гастрономического туризма / М. С. Воробьева, Н. Е. Нехаева // Тенденции развития науки и образования. – 2017. – № 32-3. – С. 45–49.

10 В 2022 г. продажи продуктов для веганов в России снизились на 3,8% и составили 55,1 тыс т. [Электронный ресурс] // БизнесСтат. – 2022. – Режим доступа : https://businessstat.ru/news/vegans_food/. – 18.04. 2023.

11 Гастрономический туризм в Российской Федерации: [Электронный ресурс] // Международный эногастрономический центр (МЭЦ) : официальный сайт. – 2011. – Режим доступа : <https://www.icwag.ru/>. – 09.03.2023.

12 Главные события 2015 года для российского туризма [Электронный ресурс] // Tourism.Interfax.ru. – 2015. – Режим доступа : https://tourism.interfax.ru/ru/analytics/market_overview/31227/. – 15.03. 2023.

13 Главные туристические события прошедшего года [Электронный ресурс] // Tourism.Interfax.ru. – 2009. – Режим доступа : https://tourism.interfax.ru/ru/analytics/market_overview/79/. – 15.03. 2023.

14 Гончарова, А. Д. Перспективы развития гастрономического туризма в России / А. Д. Гончарова, А. В. Савчук // XXXI Международные Плехановские чтения : Материалы чтений: в 3 томах, Москва, 19–22 апреля 2018 года / Министерство образования и науки Российской Федерации; ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова». Т. 1. – М.: Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова, 2018. – С. 88-93.

15 ГОСТ 30389-2013. «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов») (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст) [Электронный ресурс] // КонсультантПлюс. – 1997–2023. – Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>. – 25.05.23.

16 Данте, Д. Почему Петербург назвали культурной столицей? / Д. Данте. – Текст : Текст электронный // musaget.ru : [сайт]. – 2023. – Режим доступа : <https://musaget.ru/pochemu-peterburg-nazvali-kulturnoy-stolitsey/>. – 23.04.2023.

17 Единая межведомственная информационно-статистическая система (ЕМИСС) [Электронный ресурс]. – офиц. сайт. – 2011. – Режим доступа : <https://www.fedstat.ru/>. – 17.04.2023.

18 Итоги 2016 года на ресторанном рынке России [Электронный ресурс] // Журнал «Retail-Loyalty.org». – 2017. – Режим доступа : <https://retail-loyalty.org/expert-forum/poster-podvel-itogi-2016-goda-na-restorannom-rynkerossii/>. – 17.04. 2023.

19 Комитет по гастрономическому туризму [Электронный ресурс] // Российский Союз Туриндустрии. – 1993–2022. – Режим доступа : https://ros-tourunion.ru/komitety/com_gastro.html. – 14.03. 2023.

20 Кухарчук, Ю. П. Вегетарианство, веганство, сыроедение. Польза и вред для организма / Ю. П. Кухарчук, О. С. Макаренко // Гуманитарные и правовые проблемы современной России : материалы XVI межвузовской студенческой научно-практической конференции, Новосибирск, 29 апреля 2021 года. Том Часть 2. – Новосибирск: ИЦ НГАУ «Золотой колос», 2021. – С. 329-332.

21 Одобрена Концепция развития сферы культуры Санкт-Петербурга до 2035 года. – Текст : электронный // Администрация Санкт-Петербурга : официальный сайт. – 2022. Режим доступа : <https://www.gov.spb.ru/press/governor/258116/>. – 23.04.2023.

22 Орлова, В. С. Проблемы гастротуризма и перспективы его развития на территории Москвы [Электронный ресурс] / В. С. Орлова // Elibrary.ru. – 2022. – Режим доступа : https://www.elibrary.ru/download/elibrary_49226717_11643502.pdf. – 08.04. 2023.

23 Отель «Olympia Garden Hotel» [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2011–2023. – Режим доступа : <https://olympiagarden.ru/>. – 20.05.2023.

24 Пахарь, В. В. Состояние и направления развития гастрономического туризма в мире и в России [Электронный ресурс] / В. В. Пахарь // КиберЛенинка. – 2021. – Режим доступа : <https://cyberleninka.ru/article/n/sostoyanie-i-napravleniya-razvitiya-gastronomicheskogo-turizma-v-mire-i-v-rossii>. – 20.04. 2023.

25 Перевозка 24 [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2007–2023. – Режим доступа : <https://perevozka24.ru/>. – 26.06.2023.

26 Петербург Льва Толстого [Электронный ресурс] // Занимательный Петербург. – 2020. – Режим доступа : <https://petersburglike.ru/2015-05-14/peterburg-iva-tolstogo/>. – 01.06. 2023.

27 Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 N 1860 (ред. от 26.12.2022) «Об утверждении Положения о классификации гостиниц» [Электронный ресурс] // КонсультантПлюс. – 1997–2023. – Режим доступа : https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_368948/2db89d3faecc4beb9ed960f84e26ad3b6352227c/. – 25.05. 2023.

28 Распопова, Т. М. Вегетарианство как образ жизни / Т. М. Распопова, Е. В. Зазулина // Аспирант. – 2021. – № 2(59). – С. 157-159.

29 Рахматуллина, А. А. Вегетарианский гастрономический туризм в Москве: особенности и векторы развития / А. А. Рахматуллина // Бизнес-технологии в туризме и гостеприимстве : Сборник статей научных докладов по итогам Всероссийской студенческой научной конференции, Черкизово, 27 марта 2020 года. – Москва: Российский государственный университет туризма и сервиса, 2020. – С. 321-328.

30 Росагротуризм.рф [Электронный ресурс]. – офиц. сайт. – 2011–2023. – Режим доступа : <https://росагротуризм.рф/>. – 10.05.2023.

31 Рынок общественного питания России 2022 года [Электронный ресурс] // Информационного агентство «Infoline.spb.ru». – 2022. – Режим доступа : <https://infoline.spb.ru/upload/iblock/cd3/cd38de509cf79ef24489b223de003345.pdf>. – 17.04. 2023.

32 Сивашински, А. И. Событийно-гастрономический туризм, как дополнительный способ развития туризма в регионах России Федерации / А. И. Сивашински // Конференциум АСОУ: сборник научных трудов и материалов научно-практических конференций. – 2020. – № 1. – С. 284–288.

33 Соцопрос: только 2% россиян являются вегетарианцами. – Текст : электронный // «ZOOM MARKET : исследовательское агентство. – 2019. – Режим доступа : <https://www.mazm.ru/article/a-2122.php>. – 23.04.2023.

34 Статистика культурной жизни Петербурга [Электронный ресурс] // Администрация Санкт-Петербурга. – 2023. – Режим доступа: https://www.gov.spb.ru/gov/otrasl/c_culture/culture_statistics/. – 14.04. 2023.

35 Транспортная компания «Wheely» [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2023. – Режим доступа : <https://wheely.com/ru>. – 28.06.2023.

36 Тренды ресторанного бизнеса – 2018 [Электронный ресурс] // Журнал «Деловое обозрение». – 2018. – Режим доступа : <https://uldelo.ru/2018/02/15/b-trendy-restoran-nogo-biznesa--2018-b>. – 17.04.2023.

37 Турбизнес в 2020–2021 годах получит более 70 млрд рублей господдержки [Электронный ресурс] // Бизнес.ру. – 2022. – Режим доступа : <https://www.business.ru/news/18115-turbiznes-v-2020-2021-godah-poluchit-bolee-70-mlrd-rublej-gospodderjki>. – 15.03.2023.

38 Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» от 24.11.1996 N 132-ФЗ (последняя редакция) [Электронный ресурс] // КонсультантПлюс. – 1997–2023. – Режим доступа : https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_12462/. – 18.04. 2023.

39 Фотопрогулка: питерские улочки и крыша с видом на Исаакий [Электронный ресурс] // Sputnik – 2015. – Режим доступа : https://www.sputnik8.com/ru/st-petersburg/activities/48542-fotoprogulka-piterskie-ulochki-i-krysha-s-vidom-na-isaakiy?from_cards=true#?event_date=2023-06-08&option_id=48542&event_id=35767451&ticket_id_86994=1. – 29.05.23.

40 Хостел «Маруся» [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2016–2023 – Режим доступа : <https://hostelmarussia.spb.ru/>. – 20.05.2023.

41 Число принятых иностранных туристов [Электронный ресурс] // Единая межведомственная информационно-статистическая система (ЕМИСС). – 2022. – Режим доступа : <https://www.fedstat.ru/indicator/31598#>. – 18.05. 2023.

42 Goodwin, H. What is Responsible Tourism? [Электронный ресурс] / H. Goodwin // The Responsible Tourism Partnership. – 2023. – Режим доступа : <https://www.docsity.com/en/vegan-tourism-english-for-specific-purposes/7111834/>. – 14.04. 2023.

43 Vegan Company Bags Three Prestigious Travel & Tourism Awards – Setting New Record! [Электронный ресурс] // Veganfirst.com. – 2021. – Режим доступа : <https://www.veganfirst.com/article/vegan-company-bags-three-prestigious-travel-tourism-awards-setting-new-record>. – 20.03. 2023.

44 Vegantravelasia.com [Электронный ресурс]. – 2020. – Режим доступа : <https://vegantravelasia.com>. – 16.03.2023.

45 Vegan Tourism. A promising cruelty-free way of in an increasingly cruel world. [Электронный ресурс] // Docsity.com. – 2022. – Режим доступа : <https://www.docsity.com/en/vegan-tourism-english-for-specific-purposes/7111834/>. – 10.04. 2023.

46 Veggie-hotels.com [Электронный ресурс]. – офиц. сайт. – 2014–2023. – Режим доступа : <https://www.veggie-hotels.com/1-1-Home.html>. – 26.03.2023.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Опрос направлен на выявление целевой аудитории среди вегетарианцев и веганов Дальнего Востока в сфере гастрономического вегетарианского туризма.

1. Считаете ли вы себя вегетарианцем/веганом?
 - да;
 - нет.
2. Укажите продукты, которые вы НЕ употребляете в пищу (ответов может быть несколько):
 - мясо;
 - рыба;
 - яйца;
 - морепродукты;
 - молочные продукты;
 - термально -обработанные продукты;
 - другое.
3. Укажите причину, по которой вы не употребляете вышеперечисленные продукты (выберите один вариант ответа)?
 - религиозные причины;
 - морально-этические, экологические;
 - правильное питание (диета);
 - аллергическая реакция;
 - другое.
4. Как вы предпочитаете путешествовать?
 - в составе большой группы (от 15 человек);
 - в составе маленькой группы (до 14 человек);
 - в одиночестве.
5. Какова, по Вашему мнению, оптимальная продолжительность тура?
 - менее 7 дней;
 - от 7 до 10 дней;
 - от 10 до 14 дней;
 - от 14 до 21 дней.
6. Есть ли у Вас желание отправиться в гастрономический* тур с целью попробовать новые вегетарианские блюда?
 - да;
 - скорее да;
 - скорее нет;
 - нет.

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ А

*Гастрономические туры – это туры, в которых культура еды и сами блюда становятся центром притяжения, самоцелью, главным источником впечатлений и новых знаний о традициях и культуре местных.

7. Знаете ли вы, что Санкт-Петербург, называют столицей вегетарианства в России?

- да;
- Нет.

8. Хотели бы вы посетить Санкт-Петербург с гастрономическими (вегетарианскими) целями?

- да;
- скорее да;
- скорее нет;
- нет.

9. Если во время тура Вы находитесь в кафе с невегетарианскими блюдами, опишите, комфортно ли вы почувствуете себя во время приема пищи?

- да. Мне все равно, что едят окружающие;
- буду испытывать нейтральное состояние. Если тур очень интересный, могу и потерпеть;
- нет, мне будет не комфортно.

10. Помимо посещения кафе и ресторанов вегетарианского питания, желаете ли вы посетить следующие мероприятия: (укажите 3 варианта)

- экскурсии по самым популярным достопримечательностям;
- экскурсии по промышленным комплексам (например: производство шоколада, фарфора и т.п.);
- концерты (музыкальные, юмористические и т.д.);
- мастер-классы (декоративных предметов искусства, изготовлению приготовления блюд и т.д.);
- театральные представления;
- торговые центры, эксклюзивные магазины, рынки;
- занятия спортивно-развлекательной деятельностью (йога, сплавы, походы, аквапарк);
- оздоровительные процедуры (спа-процедуры: азиатский массаж);
- посещение приютов для животных;
- другое.

11. Ленинградская область граничит с Республикой Карелия, которая обладает богатыми природными ресурсами. В рамках вегетарианского тура, хотели бы Вы отправиться туда?

- да;
- скорее да;
- скорее нет;

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ А

– нет.

12. Сколько вы готовы потратить за путешествие в Санкт-Петербург на одного человека (без учета билетов до Санкт-Петербурга):

- до 20 тысяч рублей;
- от 21 до 30 тысяч рублей;
- от 31 до 40 тысяч рублей;
- от 41 до 60 тысяч рублей.

13. Что может помешать Вам отправиться в вегетарианский гастрономический тур в Санкт-Петербург (можно выбрать несколько вариантов)?

- отсутствие финансовых возможностей;
- боязнь полета на самолете;
- отсутствие интереса к новому кулинарному опыту;
- отсутствие времени;
- желание посетить другой город/населенный пункт;
- другое.

14. Укажите Ваш возраст:

- от 17 до 24 лет;
- от 25 до 35 лет;
- от 36 до 45 лет;
- от 46 до 55 лет;
- старше 65 лет.

15. Укажите Ваш пол:

- Мужской;
- Женский.

16. Семейное положение:

- женат/замужем (есть дети);
- женат/замужем (нет детей);
- холост/не замужем.

17. Где вы сейчас постоянно проживаете:

- Амурская область;
- Приморский край;
- Хабаровский край;
- Сахалинская область;
- Забайкальский край;
- Республика Саха;
- Республика Бурятия;
- другое.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

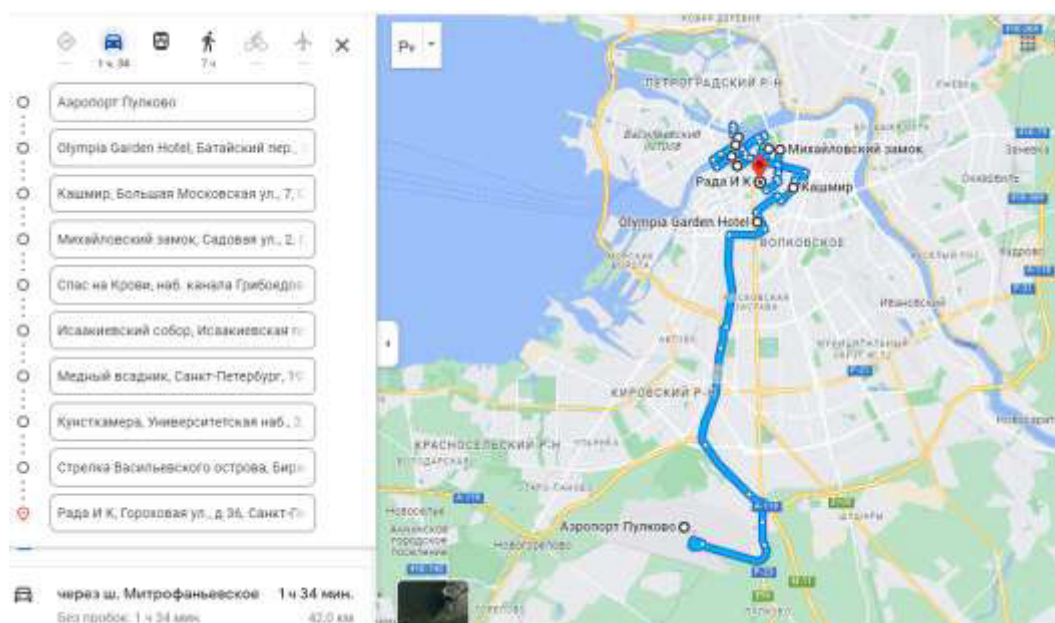


Рисунок 31 – Маршрут 1-ого дня тура №1

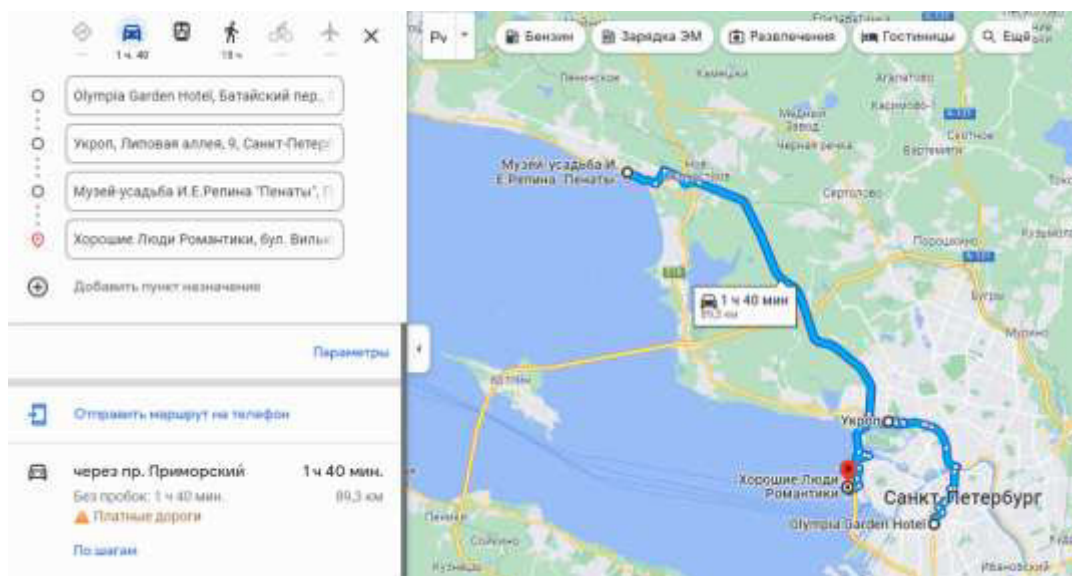


Рисунок 32 – маршрут 2-ого дня тура №1

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Б

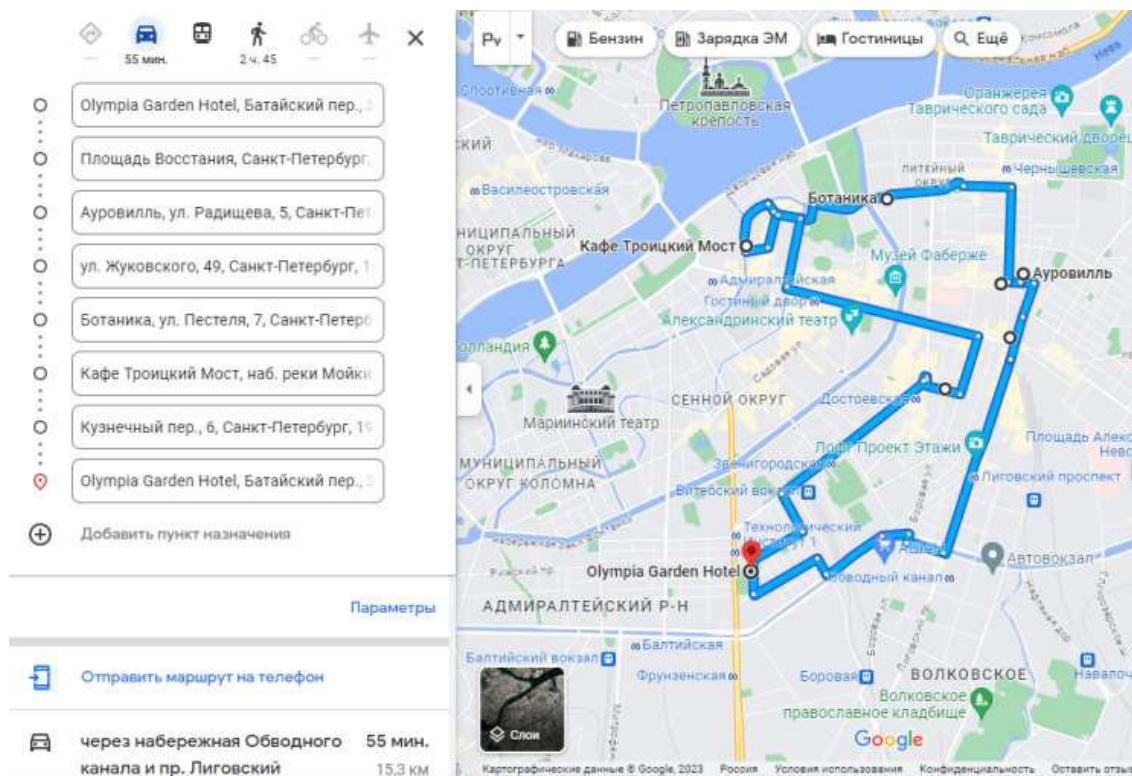


Рисунок 33 – маршрут 3-ого дня тура №1

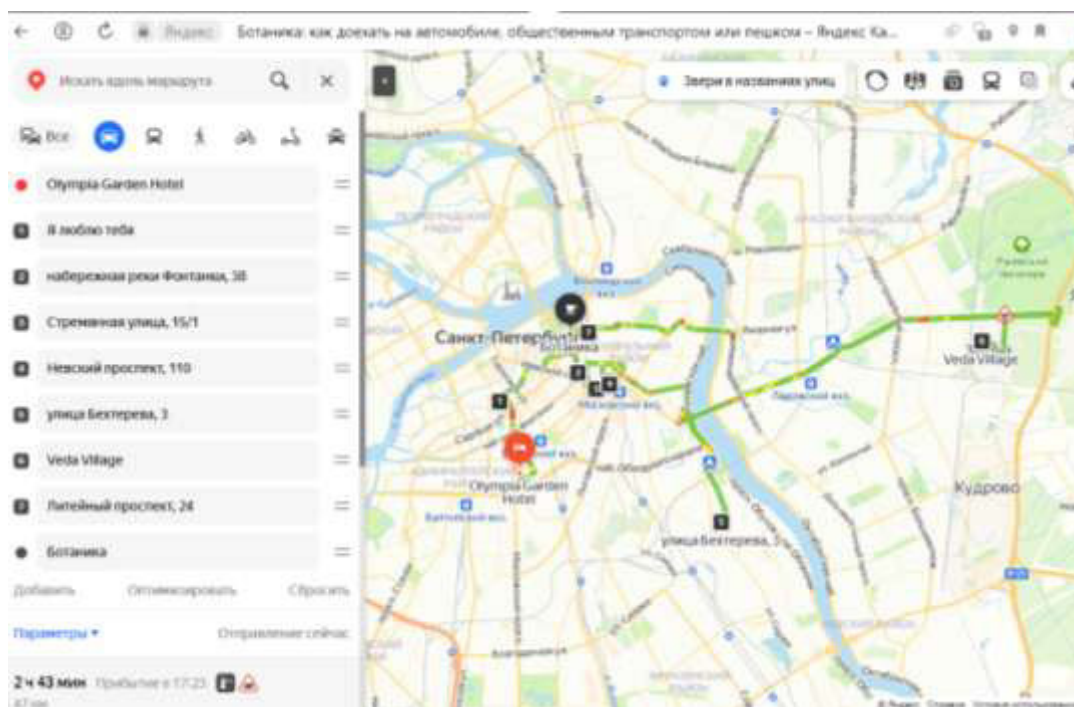


Рисунок 34 – маршрут 4-ого дня тура №1

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Б

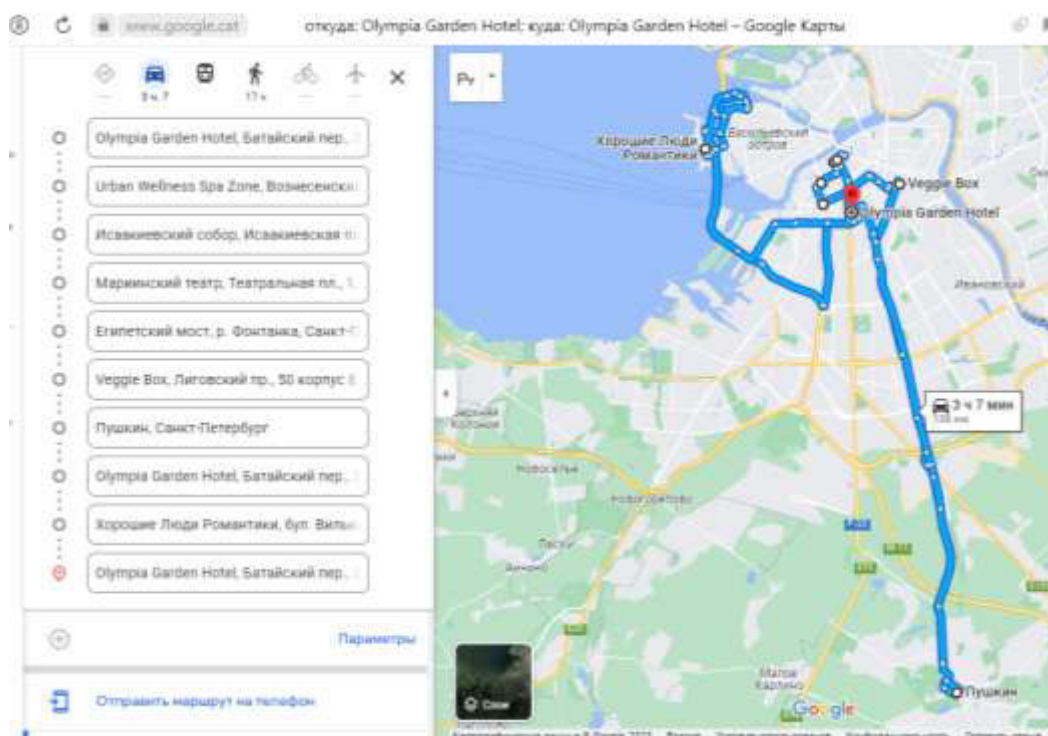


Рисунок 35 – маршрут 5-ого дня тура №1

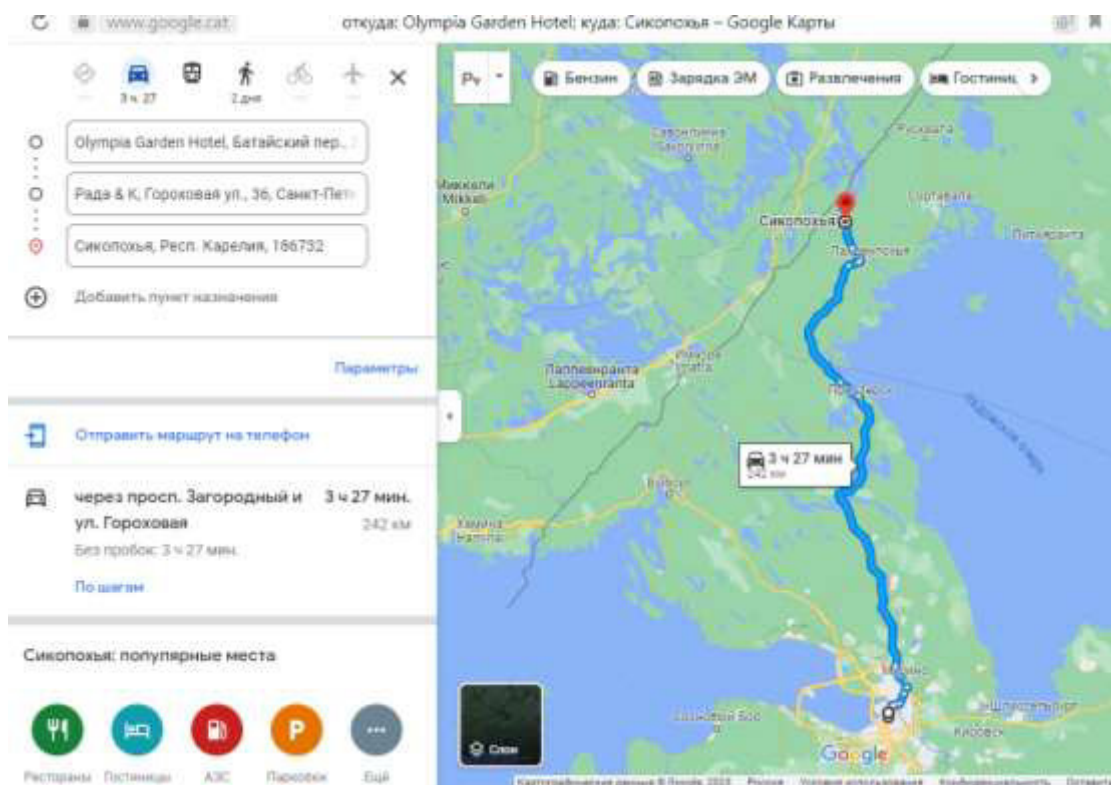


Рисунок 36 – маршрут 6-ого дня тура №1

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Б

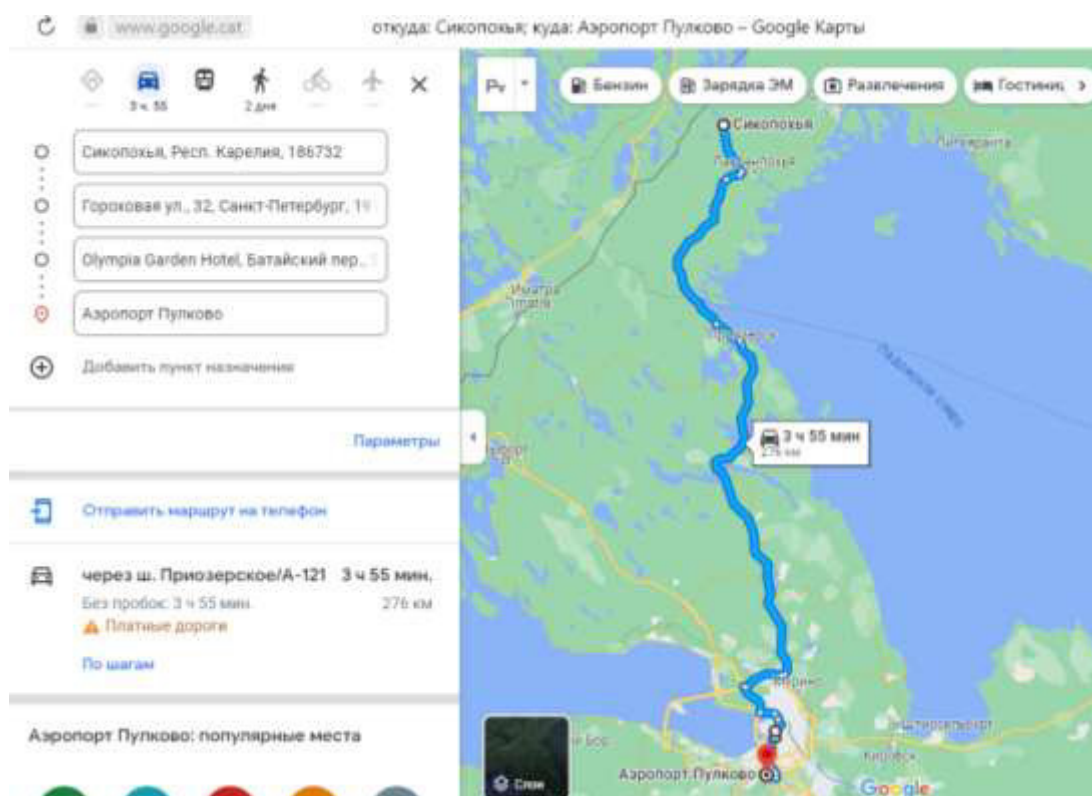


Рисунок 37 – маршрут 7-ого дня тура №1

ПРИЛОЖЕНИЕ В

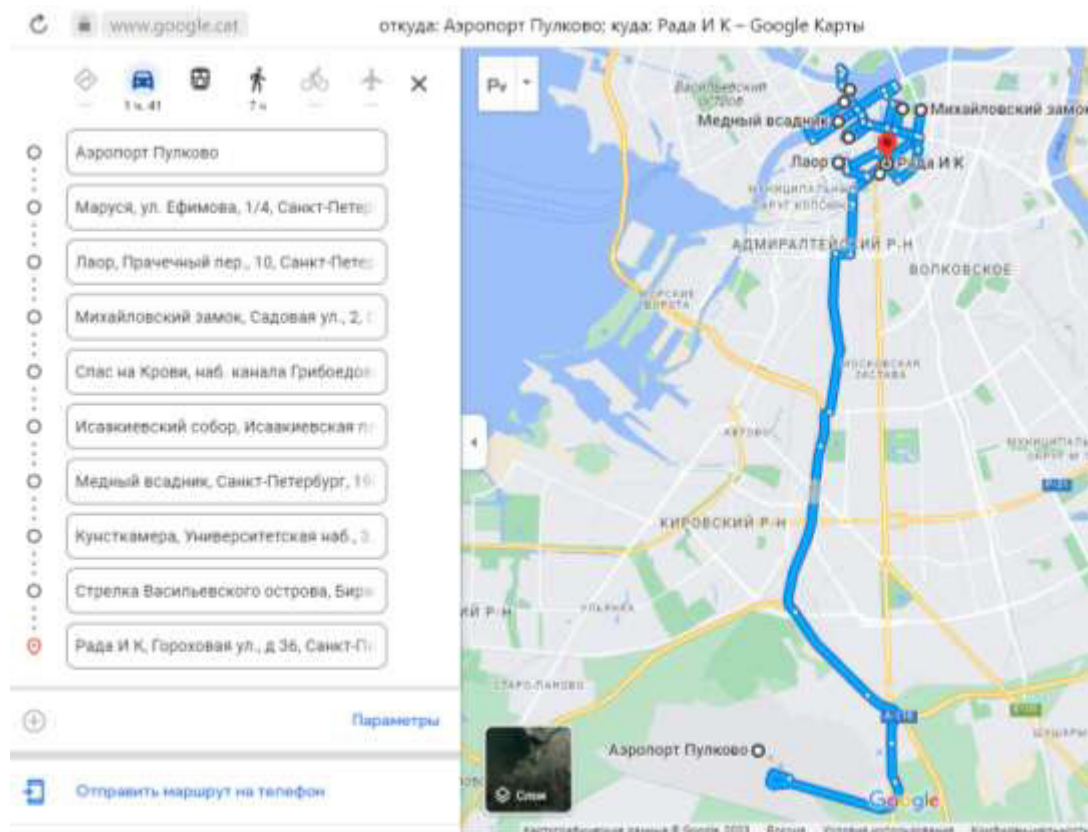


Рисунок 38 – маршрут 1-ого дня тура №2

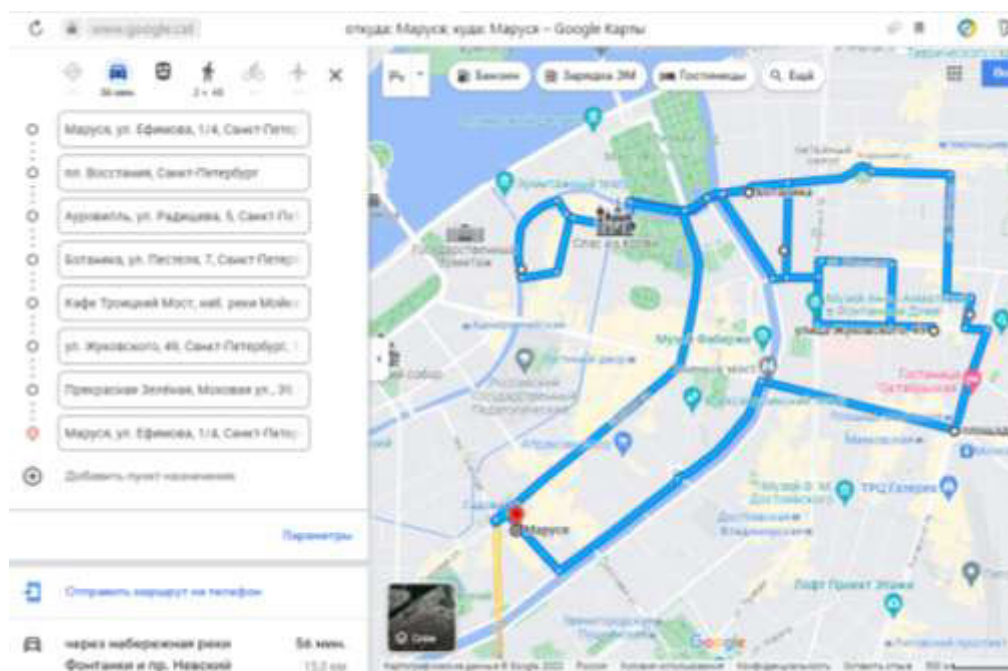


Рисунок 39 – маршрут 3-ого дня тура №2

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ В

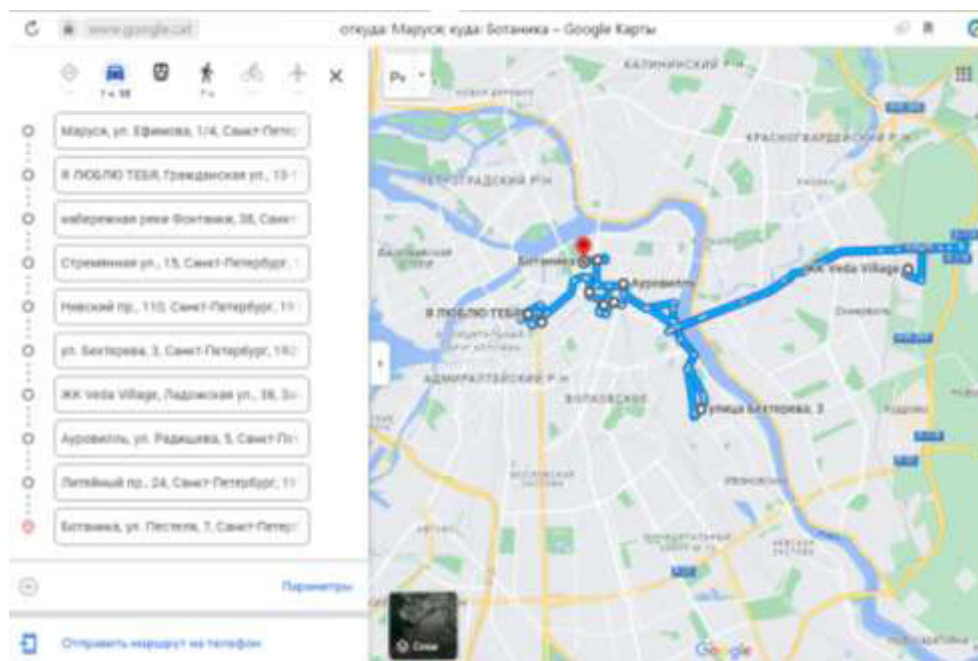


Рисунок 40 – маршрут 4-ого дня тура №2

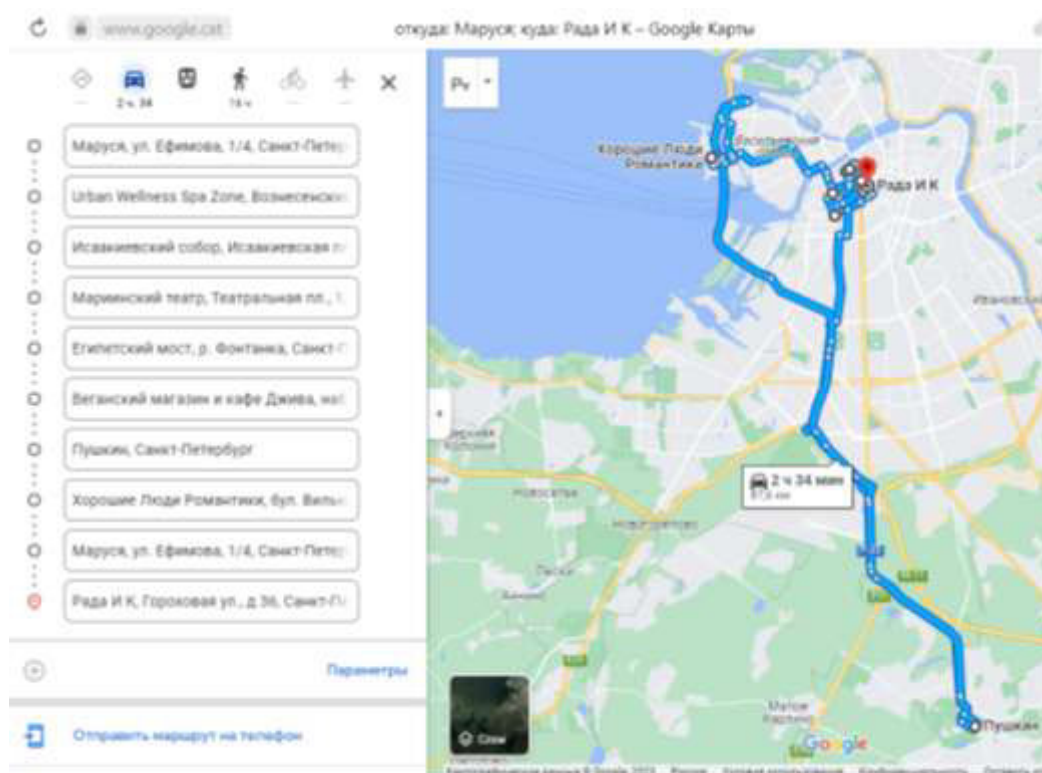


Рисунок 41 – маршрут 5-ого дня тура №2

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ В

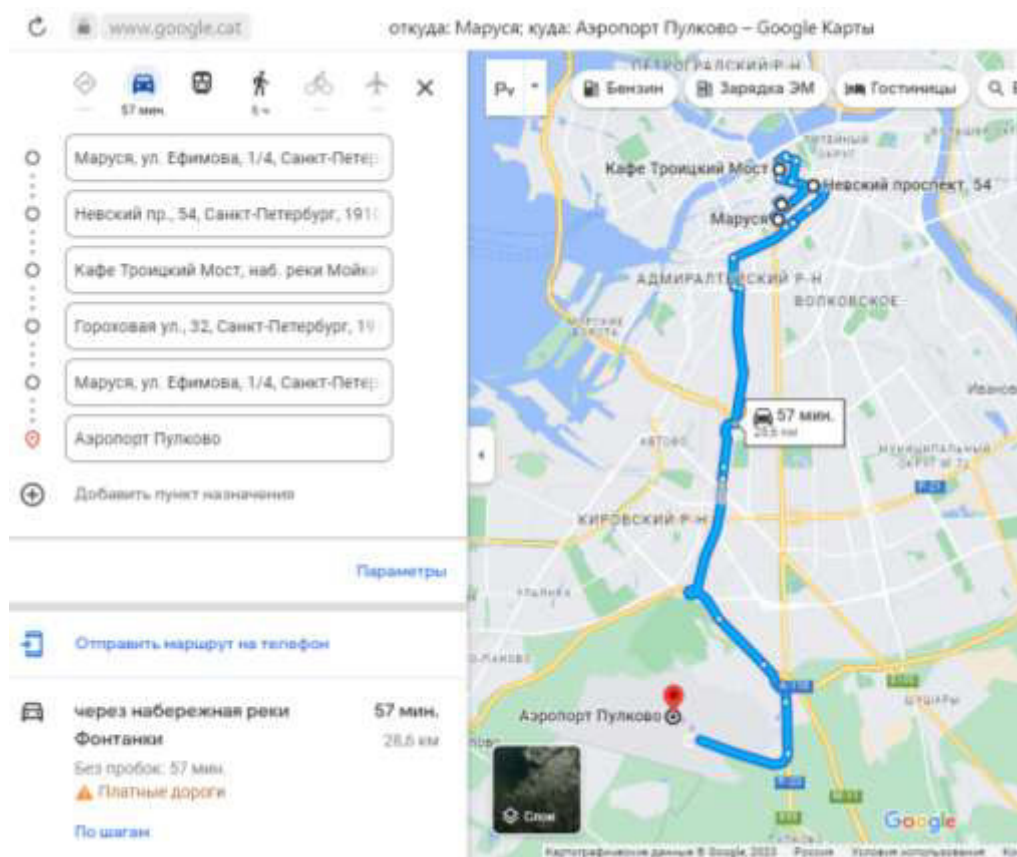


Рисунок 42 – маршрут 6-ого дня тура №2

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Тур в культурную столицу России может изменить Вашу жизнь.

- Занятия йогой
- Расслабляющий массаж
- Отдых на природе в живописных местах Карелии
- Экскурсии по самым красивым местам Питербурга
- Мастер-классы по приготовлению вегетарианских блюд



Кафе «Jiva project» создает невероятно сочные бургеры с различным сочетанием продуктов. Особенностью заведения является не использование в блюдах лука, чеснока, уксуса и других консервантов



Кафе «Ра-свет» - уникальное пространство, где можно не только отведать блюда на грани современности и старинных традиций русской кухни, но и насладиться живой музыкой

Впечатления полученные от дегустации новых блюд. Собственные усилия при приготовлении вегетарианских блюд под чутким руководством опытного шеф-повара. Все это позволяет Вам открыть новые вкусы и возможности в собственном доме.



Ресторан высокой кухни «Хорошие люди романтики» погружает в атмосферу изысканности. Панорамные окна с видом на финский залив навсегда отсаются в памяти гостей.



Новые ощущения



Новые навыки

Новые вкусы



Новые горизонты

Хотите узнать о блюдах на брошюре?
Тогда свяжитесь с нами:

Адрес офиса: Институтская 26/2
Телефон: +79605394077
e-mail: janaki2010@mail.ru



Вега тур в Санкт-Петербург



ПРИЛОЖЕНИЕ Д



Рисунок 43 – пример логотипа «Вега тур в Санкт-Петербурге» в различных цветовых вариациях