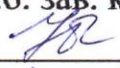


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
АМУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
(ФГБОУ ВО «АмГУ»)


Факультет международных отношений
Кафедра международного бизнеса и туризма
Направление подготовки 43.04.02 – Туризм
Направленность (профиль) образовательной программы – Международны
туризм

ДОПУСТИТЬ К ЗАЩИТЕ
И.о. зав. кафедрой
 В.В. Ульянова
«21» июня 2023 г.

МАГИСТЕРСКАЯ ДИССЕРТАЦИЯ

на тему Перспективы развития гастрономического туризма в г. Далянь (КНР)

Исполнитель
студент группы 134-ом



Ся Минхуэй

Руководитель
доцент, к.ю.н.



Е.Н. Шахов

Руководитель магистерской
программы



С.В. Феоктистов

Нормоконтроль



О.В. Шпак

Рецензент




А.В. Плешивцев

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
Зав. кафедрой

В.В. Ульянова
И.О. фамилия
подпись «29» 02 - 2023г.,

ЗАДАНИЕ

К магистерской диссертации студента _____ Ся Минхуэй

1. Тема магистерской диссертации: _____
Перспективы развития гастрономического туризма в г. Далянь
(КНР)

(утверждена приказом от 21.02.2023 № 442-уч)

2. Сроки сдачи студентом законченной работы (проекта) 13.06.2023

3. Исходные данные к магистерской диссертации:
нормативно-правовые акты, статистические данные _____


4. Содержание магистерской диссертации (проекта)(перечень подлежащих разработке вопросов):


общая характеристика гастрономического туризма в КНР и других странах, анализ ресурсов города Далянь с позиции развития гастрономического туризма, перспективы развития гастрономического туризма в Далянь

5. Перечень материалов приложения: (наличие чертежей, таблиц, графиков, схем, программных продуктов, иллюстрационного материала и т.п.) _____ нет _____

6. Консультанты по магистерской диссертации (с указанием относящихся к ним разделов):
_____ нет _____

7. Дата выдачи задания 29.02.2023

Руководитель магистерской диссертации: _____
Шахов Евгений Николаевич, доцент, к.ю.н., доцент
(фамилия, имя, отчество, должность, ученая степень, ученое звание) 

Задание принял к исполнению (дата): 29.01.2023 
(подпись студента)

РЕФЕРАТ

Магистерская диссертация содержит 73 страницы, 15 источников.

РЕГИОНЫ КИТАЙСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ,
ТУРПРОДУКТ, ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ, ОБЪЕКТЫ
ТУРИСТИЧЕСКОЙ ИНДУСТРИИ, ПЕРСПЕКТИВЫ РЫНКА
ТУРИСТСКИХ УСЛУГ, МАРКЕТИНГОВАЯ СТРАТЕГИЯ РАЗВИТИЯ
ТУРИЗМА.

Данная диссертация посвящена перспективам и возможностям развития гастрономического туризма в Даляне (Китай), и предлагает разработку маршрута гастрономического туризма для этого города. Будучи известным приморским городом Китая, Далянь не только может похвастаться великолепными видами на море и горы, но и привлекает множество туристов своей уникальной кулинарной культурой. В последние годы с ростом интереса к гастрономическому туризму, развитие гастрономического туризма стало важной стратегией для властей Даляня, города с динамичным и перспективным развитием.

Цель работы – на основе изучения природного и историко-культурного потенциала г. Даляня определить основные направления развития гастрономического туризма в этом регионе КНР.

В диссертации исследованы туристические ресурсы и культура питания Даляня, проанализированы его конкурентоспособность и преимущества на рынке пищевого туризма. Разработан маршрут гастрономического туризма, который начинается с площади Хунци, проходит через парк Синхай, Тигровый пляж, Океанский парк и рынок льда Стик, где можно познакомиться с местной кухней и культурой Даляня, и заканчивается в Лесном зоопарке. Этот маршрут охватывает ряд классических достопримечательностей и кухонь Даляня, а также удовлетворяет спрос на гастрономический туризм.

Наконец, в диссертации анализируются перспективы рынка и возможности развития гастрономического туризма в Даляне, а также предлагаются некоторые осуществимые маркетинговые стратегии и каналы продвижения для привлечения большего числа посетителей к участию в гастрономическом туризме в Даляне. Ожидается, что на основе постоянного улучшения качества обслуживания Далянь станет уникальным направлением гастрономического туризма в Китае и даже в мире.

Основой исследования является изучение теоретических публикаций по гастрономическому туризму, исследование статистических данных о развитии туризма на изучаемой территории.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	7
1. Общая характеристика гастрономического туризма в КНР и других странах	11
1.1 Понятие гастрономического туризма, классификация его различных моделей	11
1.2 История развития гастрономического туризма за рубежом	13
1.3 Современное состояние гастрономического туризма в КНР	18
2. Анализ ресурсов города Далянь с позиции развития гастрономического туризма	21
2.1 Природный и культурный ландшафт г. Даляня	21
2.2 Кулинарная культура в г. Даляне	26
2.3 Современная ситуация на рынке гастрономического туризма в г. Далянь	29
3. Планирование гастрономического туристского маршрута в г. Далянь	34
3.1 Гастрономический тур в г. Далянь	34
3.2 Продвижение туристического гастрономического маршрута в Даляне	43
3.3 Тенденции и предложения по устойчивому развитию	

гастрономического туризма в г. Далянь	47
Заключение	65
Библиографический список	72

ВВЕДЕНИЕ

С бурным развитием туризма спрос на туризм растет, и цели людей в туризме больше не ограничиваются осмотром достопримечательностей и развлечениями, а все больше и больше стремятся к опыту, культурному обмену и обучению. В этой тенденции гастрономический туризм постепенно завоевывает внимание как способ объединения туризма и культуры питания.

Как прибрежный город на севере Китая, Далянь богат туристическими ресурсами, природные красоты и человеческие ландшафты дополняют друг друга. В то же время, под влиянием иностранных культур, культура питания Даляня становится все более богатой и разнообразной. Поэтому изучение вопроса о том, как объединить туристические ресурсы Даляня с культурой питания, чтобы способствовать развитию гастрономического туризма, стало актуальной задачей.

В то же время, гастрономический туризм стал относительно популярной моделью туризма в КНР и за рубежом, и различные формы такого туризма постепенно развиваются и широко используются. Поэтому изучение китайских и международных моделей гастрономического туризма может стать полезным ориентиром для развития такого туризма в Даляне.

Исходя из этого, цель данной работы - изучить текущую ситуацию развития гастрономического туризма в Даляне, исследовать его модели в стране и за рубежом, предложить план маршрута гастрономического

туризма, подходящий для региона, основанный на туристических ресурсах и культуре питания Даляня, и предоставить полезные идеи и предложения для развития гастрономического туризма в Даляне.

Для достижения поставленной цели целесообразно решить следующие задачи:

изучить текущую ситуацию с ресурсами и рынком общественного питания в Даляне, уделяя особое внимание природному ландшафту, гуманистическому ландшафту и кулинарной культуре города;

дать анализ истории развития различных моделей общественного питания в КНР и за рубежом, принимая во внимание основные тенденции развития и рыночный спрос, включая брендинг рынка, политическую поддержку и рыночную конкуренцию;

разработать маршрут гастрономического туризма в Даляне, учитывая запрос рынка, удовлетворенность участников и экономическую выгоду;

изучить методы реализации и стратегий продвижения планирования маршрутов общественного питания в Даляне;

дать рекомендации и предложения для устойчивого развития гастрономического туризма в Даляне.

Таким образом, данная работа направлена на обеспечение научно-теоретической поддержки и практических рекомендаций для развития гастрономического туризма в Даляне, а также на содействие

быстрому развитию индустрии гастрономического туризма в Даляне и повышению ее рыночной конкурентоспособности.

В данном исследовании для проведения исследования используется сочетание метода анализа публикаций о предмете исследования, метода полевых исследований, метода анкетного опроса и метода экспертного интервью.

1. Метод анализа публикаций используется, чтобы получить глубокое понимание и анализ туристических ресурсов Даляня, уровня развития общественного туризма в стране и за рубежом, чтобы обеспечить основу для разработки планирования маршрутов общественного туризма в Даляне.

2. Метод полевых исследований: В данном исследовании было проведено несколько полевых опросов в Даляне, чтобы понять текущую ситуацию местного гастрономического туризма, политику и рыночную конкуренцию, понять фактическую ситуацию и сделать конкретные предложения по планированию маршрутов.

3. Метод анкетирования: В данном исследовании использовался метод анкетирования для проведения опроса туристов с целью изучения их спроса и удовлетворенности туризмом общественного питания в Даляне с точки зрения туристов, а также для понимания конкурентоспособности туризма общественного питания в Даляне на внутреннем и международном рынках.

4. Метод экспертного интервью: В данном исследовании также используется метод экспертного интервью для анализа проблем и узких мест, которые могут возникнуть при планировании маршрутов гастрономического туризма в Даляне на основе мнений экспертов и фактической местной ситуации, а также для внесения конкретных предложений по обеспечению беспрепятственного осуществления планирования маршрутов гастрономического туризма в Даляне.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В КНР И ДРУГИХ СТРАНАХ

1.1 Понятие гастрономического туризма, классификация его различных моделей

Туризм, построенный на интересе людей к питанию - это вид туризма, который может удовлетворить различные потребности людей: в осмотре достопримечательностей, развлечениях, отдыхе, отпуске и т.д. В соответствии с различными туристическими потребностями и характеристиками предложения, туризм с акцентуацией на услугах питания может быть классифицирован на следующие виды:

1. Гастрономический туризм, ориентированный на опыт гурманов

Гастрономический туризм, ориентированный на гурманский опыт, подразумевает уникальный туристический опыт, который туристы могут получить, попробовав местные деликатесы и поняв местную культуру, историю и традиционные вкусы. Этот вид туризма использует дегустацию местной кухни и культуры, и туристы могут почувствовать очарование и особенности местного региона через дегустацию блюд и понимание культуры.

2 Отдых с сочетанием с экскурсионным обеденным туризмом

Отдых и экскурсионный обеденный туризм - это ориентация туриста на отдых и развлечения, расслабление и наслаждение жизнью в процессе

туризма, дальнейшее усиление досугового характера туризма через сочетание дегустации блюд и осмотра пейзажей. Этот режим в основном подчеркивает комфорт и ощущение легкости туризма, а также удовольствие и расслабление от туризма через наслаждение хорошей едой и пейзажами.

3 Научно-образовательный обеденный туризм

Научно-образовательный обеденный туризм подразумевает посещение посетителями местных ферм, рыболовецких портов, рынков и перерабатывающих цехов с целью ознакомления с процессом обработки продуктов питания, выбора и приготовления местных ингредиентов, расширения своих знаний и понимания местной культуры питания и напитков, а также продвижения местной культуры питания и напитков. Эта модель в основном подчеркивает научный и образовательный характер туризма, позволяя посетителям получить определенный уровень знаний и культурного совершенствования во время знакомства с кухней.

4. Фольклорный сценический обеденный туризм

Фольклорно-сценический обеденный туризм подразумевает посещение туристами местных живописных мест, культурных объектов и народных деревень для ознакомления с местными обычаями, народной культурой, производством и образом жизни, а затем дегустацию местных блюд и знакомство с уникальностью и разнообразием местной культуры. Эта модель в основном подчеркивает гуманистические и культурные

аспекты туризма, позволяя посетителям наслаждаться едой, одновременно ощущая очарование местного фольклора, истории и культуры.

В реальной жизни различные виды гастрономического туризма дополняют друг с друга, и в процессе туризма туристы могут выбирать различные режимы в соответствии со своими потребностями и предпочтениями, чтобы реализовать разнообразие и персонализацию туризма.

1.2 История развития гастрономического туризма за рубежом

В зарубежных странах гастрономический туризм имеет свои собственные уникальные характеристики и модели, и разные страны и регионы создали свои собственные отличительные модели гастрономического туризма и напитков. Ниже приводится обзор некоторых зарубежных моделей гастрономического туризма.

1 Винные и кулинарные туры в Италии

Италия имеет одну из самых известных культур еды и вина в мире, и каждый год большое количество туристов приезжают сюда, чтобы попробовать еду и вино, из которых знаменитые гастрономические и винные туры стали представительными продуктами итальянского туризма. Гастрономические туры обычно включают посещение ресторанов, дегустацию блюд, изучение способов приготовления пищи и посещение местных продовольственных рынков. Винные туры сосредоточены на

посещении винных хозяйств, дегустации вин и знакомстве с процессом производства вина.

Развитие этих туристических продуктов невозможно без поддержки и продвижения со стороны итальянского правительства, которое активно поддерживает местные предприятия общественного питания и винодельческой промышленности, поощряя их улучшать качество своей продукции и услуг, укреплять имидж бренда и привлекать иностранных туристов приезжать в Италию, чтобы попробовать изысканные блюда и вино.

2. Туры с изысканной кухней во Франции

Франция является мировым лидером в области высокой кухни и является родиной множества престижных ресторанов, отмеченных звездами Мишлен. Тур "Изысканные блюда Франции" - это знакомство с кухней и обслуживанием этих лучших ресторанов, где посетители могут попробовать широкий ассортимент изысканных блюд, одновременно знакомясь с культурой и историей Франции.

Французское правительство с первых дней существования страны активно содействует развитию туризма в сфере высокой кухни, организуя многочисленные выставки и мероприятия, направленные на популяризацию французской кухни и культуры высокой кухни во всем мире. Франция также является одним из самых популярных регионов для инвестиций

ресторанных компаний со всего мира, и здесь процветают различные экзотические кухни, такие как китайская, японская и итальянская.

3. Гастрономический туризм в США

Гастрономический туризм является важной отраслью туризма в США, где культура питания и напитков вобрала в себя влияние разных стран, создав разнообразие уникальных вкусов и культур. Пищевой туризм в США охватывает широкий спектр продуктов питания и культур, от традиционных барбекю и гамбургеров до новых и экзотических кухонь.

Правительство США также оказывает большую поддержку и содействие развитию гастрономического туризма, особенно для культур меньшинств, которые правительство активно продвигает и поддерживает, поощряя посетителей приезжать и пробовать местную кухню.

Вот несколько примеров успешного развития гастрономического туризма в разных регионах мира:

1. Франция – Бургундия

Бургундия известна своими винодельнями и изысканными блюдами. Гастрономический туризм в регионе охватывает винные туры, посещение местных рынков, кулинарные мастер-классы и участие в фестивалях.

2. Италия – Тоскана

Тоскана привлекает туристов своими красивыми пейзажами, винодельнями и изысканной кухней. Гастрономический туризм включает

дегустации вин, уроки приготовления традиционных блюд и посещение сельских хозяйств.

3. Испания – Севилья и Андалусия

Севилья и Андалусия предлагают разнообразную кухню, основанную на средиземноморской диете. Гастрономический туризм включает тапас-туры, участие в фестивалях, посещение местных рынков и винодельни.

4. Таиланд – Бангкок

Бангкок славится своей уличной едой и многообразием кулинарных вкусов. Гастрономический туризм включает посещение уличных рынков, кулинарные туры и мастер-классы по приготовлению тайской кухни.

5. Мексика – Оахака

Оахака является центром мексиканской кухни, и гастрономический туризм в регионе фокусируется на традиционных блюдах и ингредиентах. Туристы могут посетить местные рынки, принять участие в кулинарных мастер-классах и попробовать местные специалитеты.

6. Япония – Киото

Киото предлагает туристам гастрономический туризм с акцентом на традиционной японской кухне. Визиты на местные рынки, дегустации sake, уроки приготовления суши и посещение традиционных японских ресторанов входят в гастрономический туризм в Киото.

7. США – Напа-Вэлли, Калифорния

Напа-Вэлли – известный винодельческий регион Калифорнии, который привлекает туристов своими винодельнями и качественными ресторанами. Гастрономический туризм здесь включает винные туры, дегустации, кулинарные классы и посещение ресторанов с изысканной кухней.

8. Перу – Лима

Лима является гастрономической столицей Южной Америки, и гастрономический туризм в городе предлагает туристам разнообразие кулинарных вкусов и ингредиентов. Посещение рынков, мастер-классы по приготовлению перуанской кухни и дегустации местных продуктов – основные активности гастрономического туризма в Лиме.

9. Индия – Раджастан

Раджастан предлагает гастрономический туризм, основанный на богатой и разнообразной индийской кухне. Туристы могут принять участие в кулинарных мастер-классах, попробовать местные специалитеты и изучить традиционные методы приготовления блюд.

10. Южная Корея – Сеул

Сеул предлагает гастрономический туризм, основанный на традиционной корейской кухне. Уличная еда, местные рынки, кулинарные мастер-классы и традиционные корейские рестораны являются ключевыми аспектами гастрономического туризма в городе.

Эти примеры успешного развития гастрономического туризма в разных регионах мира демонстрируют, что культурное наследие, локальные продукты и инновации в кулинарии могут стать основой для привлечения туристов и развития гастрономического туризма.

Подводя итог, можно сказать, что зарубежный гастрономический туризм имеет свои особенности и модели, но все они неотделимы от активного содействия правительства и тщательной работы бизнесменов. Далянь, как туристический город, должен продолжать расширять границы, привлекая туристов, и создавать свои собственные уникальные и конкурентоспособные туристические продукты питания и напитки.

1.3 Современное состояние гастрономического туризма в КНР

Как страна с многовековой историей и разнообразной культурой, Китай также обладает уникальными особенностями в плане своей культуры еды и напитков. Туризм в сфере продуктов питания и напитков также получил широкое развитие в Китае и включает следующие модели.

1. Фестивали еды

Фестивали еды - это крупномасштабные мероприятия, организуемые местными органами власти, предприятиями и общественными организациями, темой которых являются местные блюда. Фестивали еды фокусируются на особенностях местной культуры еды и напитков и могут привлечь большое количество туристов, чтобы попробовать и испытать, а

также способствовать развитию местного туризма. Например, фестиваль еды в Чэнду и фестиваль закусок в Пекине.

2. Туризм пищевой культуры

Туризм пищевой культуры - это знакомство с местной традиционной культурой питания посредством туристического опыта, включая такие виды деятельности, как дегустация местных блюд, знакомство с историей местной пищевой культуры и посещение музеев пищевой культуры. Например, в Хэншане, Хунань, посетители могут попробовать знаменитую "рисовую лапшу с тринадцатью специями" и узнать о местной культуре питания.

3 Фермерский (сельский) туризм

Фермерский туризм часто называют фольклорным туризмом, который предоставляет услуги по размещению и питанию в сельской местности. В сельском туризме туристы могут попробовать местную фермерскую еду и познакомиться с местной сельской жизнью. Например, в Вужене, провинция Чжэцзян, есть много фермерских хозяйств, предлагающих разнообразные блюда местной кухни и услуги по размещению.

4. Туризм с обедом и отдыхом

Туризм, связанный со столовой и отдыхом, относится к туристической деятельности, которая сосредоточена на еде, питье, играх и развлечениях, что позволяет посетителям расслабиться и одновременно познакомиться с местной культурой питания. Например, в Дали, Юньнань, туристы могут

попробовать настоящую этническую кухню в местных этнических ресторанах, наслаждаясь местной музыкой и танцевальными представлениями.

Подводя итог, можно сказать, что туризм с акцентуацией на еде и напитках в Китае становится все более зрелым, появляются различные самобытные, интересные культурные модели гастрономического туризма, что придает новый импульс его развитию. На основе изучения текущей ситуации в сфере общественного питания в Даляне можно предложить новые идеи и направления для развития общественного туризма в Даляне, опираясь на опыт гастрономического туризма в других странах и регионах.

2 АНАЛИЗ РЕСУРСОВ ГОРОДА ДАЛЯНЬ С ПОЗИЦИИ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА

2.1 Природный и культурный ландшафт г. Даляня

Расположенный в южной части провинции Ляонин, Китай, на берегу Желтого моря, город Далянь богат природными ресурсами и является местом разнообразных природных ландшафтов, включая морское побережье, горы, леса и горячие источники.. В городе находятся не только знаменитые туристические достопримечательности, такие как Даляньская канатная дорога, Лесной зоопарк и площадь Синхай, но и прекрасные пляжи, прибрежные пейзажи и природные заповедники. Среди них Рыбацкая пристань Даляня, расположенная в центре Даляня, является одной из достопримечательностей, которая в последние годы привлекает большое внимание туристов. Здесь посетители могут ощутить культурную атмосферу северо-восточной рыбацкой деревни и попробовать свежие морепродукты и местные деликатесы.

В этой главе мы познакомимся с природным ландшафтом Даляня, включая приморский, горно-лесной ландшафт и горячие источники.

Приморский ландшафт. Береговая линия Даляня составляет около 190 километров и включает множество красивейших мест, из которых наиболее известны Палм Бич, Цзиньши Бич и залив Синхай. Эти приморские пейзажи привлекают множество туристов своей прекрасной природой и богатыми

программами отдыха. Например, Палм Бич - это приморский туристический район, где основное внимание уделяется купанию в морской воде, пляжному волейболу и кайт-спорту, и однажды он был назван самым красивым заливом в Китае. Пляж Цзиньши, с другой стороны, известен своим уникальным геологическим ландшафтом и является одной из главных достопримечательностей района, окружающего его бухту. Кроме того, бухта Синхай - это современный приморский развлекательный курортный район с несколькими крупными отелями и многочисленными проектами водного отдыха.

Горный и лесной ландшафт. Далянь также богат горными ландшафтами, среди которых наиболее известны Даляньский лесной зоопарк и Национальный лесной парк "Гора Лала".

Даляньский лесной зоопарк - один из крупнейших зоопарков в Китае, в котором содержится более 16 000 животных со всего мира. Национальный лесной парк Лала Маунтин, с другой стороны, представляет собой горный туристический район, сочетающий в себе лес, лыжные трассы и горячие источники, а также являющийся международным горнолыжным курортом.

Ландшафт горячих источников. Еще одной важной природной особенностью Даляня являются горячие источники, среди которых наиболее известны Пуландианский горячий источник, Цзиньчжоуский горячий источник и Цинниваский горячий источник.

Горячий источник Пуландянь является крупнейшим курортом горячих источников в Китае и состоит из трех основных зон: культурной зоны горячих источников, курортной зоны и зоны купания в горячих источниках. Горячий источник Цзиньчжоу представляет собой туристическую зону горячих источников, сочетающую отдых, развлечения и праздники, и является основным курортом горячих источников в Даляне. Горячий источник Циннива популярен благодаря своему уникальному минеральному составу и известен как "Горячий источник №1 в Северо-Восточном Китае".

Одним словом, Далянь - туристический город с богатым и разнообразным природным ландшафтом, который привлекает множество посетителей. С точки зрения гастрономического туризма и напитков, богатые ресурсы морепродуктов Даляня являются преимуществом, которое нельзя игнорировать. В следующих разделах мы рассмотрим текущую ситуацию и будущие тенденции развития города Далянь с точки зрения гастрономического туризма и напитков.

Культурный ландшафт. Помимо богатого природного ландшафта, Далянь также является местом многочисленных антропогенных ландшафтов. Например, достопримечательность Даляня - площадь Синхай, потрясающее квадратное здание, является городской достопримечательностью нового века и отличным местом для наслаждения красотой моря и богатым культурным наследием. Кроме того, Далянь также

славится своими культурными достопримечательностями, такими как культурная улица Нангуаньлин и морской парк Далянь Тайгер Бич.

В Даляне проживает одна из немногих групп этнических меньшинств на северо-востоке Китая, а также большое количество иностранных иммигрантов. Эти различные культурные группы оставили после себя богатый культурный ландшафт в Даляне.

Улица стиля Бунд. Улица Бунд Стайл, расположенная в районе Чжуншань города Далянь, представляет собой прибрежную пешеходную улицу, построенную в 1930-1940-х годах. Она сохранила архитектурный стиль и экзотику республиканского периода Даляня и является важной достопримечательностью для туризма в Даляне. В архитектуре улицы Бунд Стайл преобладают здания в западном стиле, а смешение этих архитектурных элементов создает уникальный облик, сочетающий в себе Восток и Запад. Здесь посетители могут ощутить процветание и величие истории Даляня.

Водный парк. Аквапарк - один из тематических парков Даляня, расположенный на берегу Даляньского залива в районе Лушунькоу. Это один из самых представительных парков в Даляне, сочетающий в себе различные функции, такие как отдых, развлечения и культура. В аквапарке есть озера, аттракционы, прокат лодок, различные тематические игровые зоны и специальная обеденная улица, что привлекает множество посетителей. Аквапарк сочетает в себе элементы восточной и западной

культур, позволяя людям почувствовать неповторимое очарование сочетания восточной и западной культур в играх и развлечениях.

Народная площадь. Расположена в самом центре Даляня и является важным местом для политики, экономики и культуры города. На ней находятся торжественный Монумент освобождения и Площадь приветствия, а также Цветочное здание, в котором высажены прекрасные цветы. Народная площадь также является местом ежедневного развлечения и отдыха для жителей Даляня. Бронзовые статуи, скульптуры, музыкальные фонтаны и другие декоративные элементы позволяют людям обрести чувство спокойствия среди городской суеты.

Даляньский лесной зоопарк. Расположен в районе Ганьцинцзы города Далянь, является одним из крупнейших лесных зоопарков на севере Китая. Здесь есть не только редкие дикие животные, но и большое количество растительных ресурсов. В зоопарке есть старинный архитектурный комплекс и ботанический сад, напоминающий небольшой природный парк. Здесь посетители могут отдохнуть и поближе познакомиться с животными.

Центр культуры и искусства. Расположенный в районе Чжуншань города Далянь, Даляньский центр культуры и искусств - это недавно открытое крупномасштабное место проведения культурных и художественных мероприятий в Китае, многофункциональный центр для проведения представлений, выставок, конференций, культурных обменов и

туристических услуг. Центр культуры и искусств, отличающийся инновационным архитектурным стилем и современным внутренним оснащением, располагает большим концертным залом, театральным залом и выставочным залом и способен принимать разнообразные культурные представления. Гуманитарный ландшафт Даляня уникален и разнообразен, он демонстрирует богатое историческое наследие и культурную атмосферу. Эти достопримечательности не только привлекают в город множество туристов, но и становятся важной частью культурной жизни жителей Даляня.

2.2 Кулинарная культура в г. Даляне

Далянь имеет яркую кулинарную культуру, которая объединяет лучшие блюда китайской и международной кухни. В Даляне есть много известных кулинарных районов, таких как улица морепродуктов Ten Mile Seafood Street и Union Square Food City, где посетители могут попробовать разнообразные блюда, причем блюда из морепродуктов являются самыми известными и популярными среди туристов.

Далянь, прибрежный город на севере Китая, расположенный на южной оконечности Ляодунского полуострова, - это регион, сочетающий в себе множество культур и вкусов. Его кулинарная культура имеет долгую историю. Поскольку внутренний и международный туристические рынки Китая продолжают расширяться, туризм, связанный с продуктами питания и

напитками, стал популярным видом путешествий, а кулинарная культура города стала главной достопримечательностью для туристов.

Географическое положение и климатические условия Даляня. Далянь расположен на северо-востоке Китая, с Бохайским морем на востоке и Желтым морем на юге, что дает ему уникальное преимущество с точки зрения географического положения. Климат Даляня умеренно-муссонный, с холодной зимой и теплым летом, что делает его подходящим для выращивания различных холодных и теплых водных продуктов, таких как морские огурцы, креветки, моллюски и рыба. В то же время Далянь является одной из крупнейших баз аквакультуры в северном Китае, что определяет то, что в кулинарной культуре города преобладают морепродукты. Морепродукты составляют очень большую часть кулинарной культуры Даляня.

Кулинарная культура Даляня имеет свой неповторимый шарм, наиболее представительной из которых является кухня морепродуктов. Разнообразие и качество морепродуктов в Даляне настолько велико, что даже Шанхай, Гуанчжоу и Шэньчжэнь, которые также являются приморскими городами, не могут сравниться с ними. Вкус свежий, хрустящий, нежный, вкусный и питательный, что превращает еду в увлекательное занятие. В Даляне морепродукты могут быть органическими, выращенными на фермах или дикими. Стоит отметить, что Далянь богат морскими огурцами, гребешками, крабами, абалонами и другими

дорогостоящими мясистыми морепродуктами и является одним из самых важных районов производства морских огурцов в Китае. Разноцветные гребешки в виде снежинок в ресторане East China Sea Pearl Gourmet City, приготовленные на пару фонарные абалоны и черный морской еж в Dalian Pinhai Lou - одни из самых известных блюд из морепродуктов в Даляне. Морепродукты также будут приготовлены в сочетании с традиционными блюдами, такими как шарики из свежих креветок и сельдерея, морской еж и тофу, три свежие запеканки, ароматные деликатесы и суп из нефритовых моллюсков в ресторане Brigada. Также повсюду можно купить кальмара на тарелке и креветочную запеканку.

Кулинарная культура Даляня также включает в себя различные стили приготовления пищи, такие как гриль, тушение и жарка во фритюре, которые уникальны и очень вкусны. Курица-гриль, жареные моллюски, шампурсы с мясом на гриле, тушеная свиная рулька, бекон и маринованная рыба - вот лишь некоторые из уникальных вкусов кухни Даляня. Рестораны Xilai Rare Meat, 6886 Restaurant и Xidrai - это известные в Даляне рестораны, где готовят блюда из жареного мяса.

Хотя в кулинарной культуре Даляня преобладают морепродукты, есть и другие разновидности блюд. Даляньские рестораны с давней историей отличаются традиционным мастерством, тщательным отбором ингредиентов, более чем столетней техникой производства и уникальными вкусовыми качествами. Например, знаменитый Даляньский старый

чугунный горшок, мясные пирожки Ву, лебединые пирожки, жареная утка Чэндэ и многие другие очень популярны как среди местных жителей, так и среди туристов.

В последние годы кулинарная культура в Даляне стремительно развивается. На рынке появилось множество ресторанов, улиц, площадей и фестивалей, посвященных кулинарной тематике. Эти рестораны, каждый из которых имеет свои особенности, перекликаются друг с другом и дополняют сильные и слабые стороны друг друга, значительно обогатили кулинарную культуру и пространство туристического маркетинга в Даляне. Кулинарная культура Даляня также получила более широкое распространение в рамках реализации проекта "Один пояс, один путь".

В то же время правительство Даляня усилило поддержку развития кулинарной культуры. Правительство оказывает большую поддержку с точки зрения политики и финансирования, ускоряя развитие индустрии общественного питания и создавая ряд туристических предприятий общественного питания с региональными особенностями и в соответствии с национальными стандартами безопасности пищевых продуктов, что способствует дальнейшему укреплению гастрономической столицы и бренда города Далянь.

2.3 Современная ситуация на рынке гастрономического туризма в г. Далянь

Далянь - город с красивыми пейзажами, многовековой историей и богатым культурным наследием, с богатыми туристическими ресурсами и уникальной кулинарной культурой, что позволило развиваться и расти городским туристическим брендам продуктов питания и напитков. Туристический бренд Даляня в области продуктов питания и напитков включает в себя следующие основные направления:

Бренд морепродуктов. Расположенный на Ляодунском полуострове, Далянь богат морскими ресурсами и водными продуктами, такими как рыба и моллюски, что сделало город национально известной столицей кухни морепродуктов. Знаменитые морские деликатесы Даляня включают плавники акулы, морские огурцы, крабовое мясо и креветки и славятся в стране и за рубежом своим восхитительным вкусом и уникальной текстурой. В результате бренд кухни морепродуктов Даляня стал одним из основных брендов туризма Даляня в области продуктов питания и напитков, играя важную роль в развитии туризма в городе.

Бренд народной кухни. Благодаря своей долгой истории и богатому культурному наследию, Далянь имеет широкий спектр народных культур и фирменных блюд. Например, "Даляньские копчености", "Обжаренная холодная лапша" и "Морепродукты, завернутые в весенний лук" являются традиционными блюдами кухни Даляня, которые обладают высокой декоративной ценностью и культурным подтекстом, а также имеют отличительные особенности. Эти блюда обладают высокой декоративной

ценностью и культурным подтекстом, имеют ярко выраженные региональные и культурные особенности, имеют широкую аудиторию и влияние на рынке общественного питания и туризма Даляня.

Характерные ресторанные бренды. С развитием ресторанного туризма в Даляне появляется все больше и больше специализированных ресторанов с различными особенностями и темами в качестве точек продаж, привлекающих большое количество туристов, которые приходят попробовать, посетить и сделать покупки. Например, некоторые рестораны сосредоточены на кулинарных навыках и питании, такие как рестораны здоровья и оздоровительные рестораны; другие сосредоточены на культурном подтексте и атмосфере, такие как этнические рестораны и рестораны в стиле сада. Эти особые рестораны стали новой изюминкой и особым брендом ресторанного туризма Даляня.

Бренды общественного питания и досуга. В дополнение к традиционному общественному питанию, на рынке общественного питания и туризма Даляня появился новый тип бренда общественного питания и отдыха, а именно модель "общественное питание + отдых". Эта модель сочетает в себе различные элементы питания, развлечений и культуры, превращая ресторан в комплексное место и привлекая все больше туристов. Эти бренды общественного питания и досуга охватывают различные темы и стили, такие как караоке, кино, чай и досуг и т.д.

Эти бренды активно способствовали развитию туризма в Даляне, обогатили туристическую индустрию города, повысили популярность и репутацию города. Однако в будущем туристические бренды Даляня в области продуктов питания и напитков необходимо постоянно обновлять и модернизировать, чтобы они больше соответствовали рыночному спросу и вкусам туристов, чтобы стимулировать развитие туризма в городе в долгосрочной перспективе.

Политическая поддержка гастрономического туризма в Даляне. В связи с непрерывным развитием туризма в Китае, государственная политика поддержки гастрономического туризма все больше укрепляется. Город Далянь также разработал ряд стратегий, направленных на содействие развитию гастрономического туризма и напитков.

Во-первых, правительство Даляня ввело политику поддержки гастрономического туризма и напитков. Они включают в себя освобождение от налогов, финансовую поддержку и предоставление мест для туристических предприятий общественного питания. Правительство города также создало специальный фонд для привлечения инвестиций в предприятия общественного питания, чтобы привлечь больше капитала и талантов в туристический бизнес.

Во-вторых, город Далянь активно проводит мероприятия по продвижению гастрономического туризма. Правительство постоянно усиливает маркетинг и продвижение через различные медиа-платформы,

туристические выставки и туристические автобусы, чтобы больше посетителей узнали о ресурсах и особенностях гастрономического туризма в Даляне. В то же время правительство организует различные культурные мероприятия, посвященные еде и напиткам, такие как Даляньский фестиваль барбекю и Фестиваль еды, чтобы привлечь посетителей попробовать еду и познакомиться с народной культурой.

Кроме того, правительство Даляня усилило управление и регулирование индустрии общественного питания и туризма. Правительство ввело конкретные правила регистрации, лицензирования и работы предприятий общественного питания и туризма, а также усилило надзор за предприятиями общественного питания, тем самым повысив безопасность туристов и усилив их впечатления от приема пищи.

В целом, государственная поддержка гастрономического туризма в Даляне постепенно усиливается, обеспечивая хорошую политическую среду и экономическую поддержку для развития предприятий гастрономического туризма. Кроме того, правительство усилило управление и регулирование ресторанного туризма, тем самым улучшив впечатления туристов, а также безопасность посетителей. В будущем, по мере развития индустрии общественного туризма в Даляне, правительство также продолжит вводить дополнительные меры политики, чтобы обеспечить лучшую защиту для высококачественного развития общественного туризма.

3 ПЛАНИРОВАНИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИСТСКОГО МАРШРУТА В Г. ДАЛЯНЬ

3.1 Гастрономический тур в г. Далянь

Будучи важным прибрежным туристическим городом Далянь также известен как гастрономическая столица Северного Китая и имеет уникальные возможности для развития туризма, связанного с продуктами питания и напитками. Для достижения устойчивого развития гастрономического туризма необходимо научное и обоснованное планирование туристических маршрутов продуктов питания и напитков, чтобы улучшить впечатления туристов и повысить эффективность использования туристических ресурсов. В данном разделе будет представлен метод реализации планирования маршрутов гастрономического туризма в контексте реальной ситуации в Даляне.

Планирование туристических маршрутов - это организация туристических маршрутов на туристическую тематику, организованных и хорошо продуманных, которые предоставляют туристам ряд конкретных туристических впечатлений и мероприятий, включая проживание в гостинице, посещение достопримечательностей, обеды и дегустации, покупки и развлечения. Цель состоит в том, чтобы предоставить посетителям всестороннее понимание культуры, истории, характеристик и ландшафта места назначения, создавая контекстуальный туристический

опыт, который устраняет неопределенность и раздражение от процесса путешествия.

При планировании туристических маршрутов общественного питания следует придерживаться следующих основных принципов:

1. Комплексность. Комплексное использование природных, гуманитарных, исторических и культурных ресурсов города для создания разнообразных маршрутов общественного питания.

2. Экологичность. Уделять приоритетное внимание защите и развитию природной среды и экосистемы города, содействовать гармоничному развитию окружающей среды.

3. Принцип адаптации к местным условиям. Сочетание местной географии, культуры и других характеристик для разработки маршрутов общественного туризма.

4. Принцип устойчивого развития. Туристические маршруты общественного питания должны быть направлены на разумное распределение и использование ресурсов для содействия устойчивому развитию туризма.

Процесс планирования туристических маршрутов общественного питания включает:

- Исследование рынка. Понять местные туристические ресурсы, текущую ситуацию развития индустрии общественного питания и рыночный

спрос, а также предоставить данные для разработки туристических маршрутов общественного питания.

Разработку схемы планирования туристических маршрутов общественного питания. На основе исследования рынка, в сочетании с характеристиками и фактической ситуацией в сфере общественного питания, разработать конкретную схему планирования маршрутов общественного питания, указав начальную точку, конечную точку, проходящие через них достопримечательности и пункты общественного питания.

Разработку маршрутов общественного туризма. На основе разработки схемы планирования продолжить разработку и конкретного плана реализации линии, включая маршрут линии, транспорт, услуги питания, рекомендуемые предметы туризма и т.д.

Реализацию и продвижение. В соответствии с планом реализации и продвижения маршрута организовать соответствующие туристические мероприятия, такие как выставки продуктов питания и напитков, различные тематические туристические мероприятия по продуктам питания и напиткам, интернет-продвижение и т.д. В то же время, необходимо ориентироваться на отзывы туристов, чтобы постоянно улучшать и совершенствовать планирование маршрутов гастрономического туризма.

Важные элементы при планировании туристических гастрономических маршрутов:

- **Элементы экскурсионного туризма.** Элементы экскурсионного туризма являются одним из важнейших элементов при планировании гастрономических маршрутов, включая известные живописные места, природные ландшафты, культурное наследие и т.д.
- **Элементы гастрономического обслуживания.** Услуги общественного питания являются важнейшим элементом при планировании маршрутов гастрономического туризма, включая выбор ресторана, разработку меню, приготовление и презентацию блюд и т.д. Кроме того, могут быть организованы мероприятия, связанные с местными блюдами, такими как фермерские блюда, специальные закуски и т.д.
- **Элементы туристического опыта.** Элементы туристического опыта являются важной частью планирования гастрономических маршрутов, включая местную народную культуру, ремесла и развлекательные мероприятия, направленные на обеспечение уникального культурного опыта для туристов.

При планировании туристических гастрономических маршрутов возможно использование следующих подходов:

- **Использовать еду как средство продвижения туристических достопримечательностей.** Разумно организовать мероприятия по питанию и дегустации блюд в маршруте, а также использовать еду в качестве средства продвижения и рекламы для привлечения туристов к посещению достопримечательностей.

- Сотрудничать с местными туристическими предприятиями. Сотрудничать с местными предприятиями общественного питания и туризма для создания туристических гастрономических маршрутов, чтобы предоставить путешественникам богатый туристический опыт и качественные услуги питания и напитков.
- Использовать возможности местных брендов. При планировании туристических гастрономических маршрутов уделять внимание созданию брендов и использованию существующих бренды общественного питания для повышения конкурентоспособности и узнаваемости рынка.
- Углубить интеграцию ресурсов. При планировании маршрутов гастрономического туризма необходимо объединить местные туристические ресурсы для достижения интеграции и использования ресурсов, повышения эффективности использования ресурсов и снижения затрат на туризм.

При разработке плана туристического маршрута учитывается множество факторов, таких как географическое положение места назначения, природные и человеческие ресурсы, тип туристического продукта, потребности и предпочтения туристов, продолжительность маршрута и ценовой ориентир. Для гастрономического туризма решающее значение имеет отличное планирование туристического маршрута. С одной стороны, сфера питания является важной частью туризма и может привлечь

интерес и внимание большого количества туристов; с другой стороны, при планировании гастрономического туризма необходимо учитывать ряд факторов, таких как характеристики достопримечательностей, особенности кухни и потребности и требования туристов, чтобы максимально удовлетворить потребности и ожидания различных туристов.

Поэтому при планировании маршрутов обеденного туризма в Даляне необходимо в полной мере учитывать следующие аспекты:

- Характеристики и географическое расположение достопримечательностей. Являются важными элементами при разработке туристических маршрутов. Различные достопримечательности должны быть разумно расположены в туристическом маршруте в соответствии с их характеристиками и географическим положением, чтобы посетители могли полностью понять их культуру, историю и ландшафт, а также обеспечить плавный и упорядоченный маршрут. Также необходимо учитывать физическое состояние посетителей и сложность маршрута, чтобы разумно организовать время экскурсий и отдыха.
- Особенности и достоинства кухни. Гастрономия является важной частью планирования туристических маршрутов в Даляне, связанных с едой и напитками. Характеристики и потребности различных кухонь определяют их пригодность для населения и рекомендуемое сочетание вариантов. При разработке туристического маршрута следует в полной

мере учитывать характеристики и правила приема пищи в различных национальных кухнях и грамотно внедрять их в туристический маршрут, чтобы посетители могли попробовать все кулинарные изыски Даляня, что-то почерпнуть и впечатлиться.

- Потребности и ожидания туристов. Являются одним из основных моментов при разработке туристического маршрута. Необходимо получить глубокое понимание потребностей и предпочтений туристов, таких как возраст, пол, уровень образования, интересы и так далее, и тщательно продумать каждый аспект при создании туристического маршрута с едой и напитками, чтобы удовлетворить потребности туристов.
- Организация и качество маршрутов. При составлении туристического маршрута, связанного с продуктами питания и напитками, необходимо уделить все внимание организации и качеству маршрута, чтобы обеспечить плавный, безопасный и комфортный процесс путешествия. Следует также уделить внимание качеству туристического продукта и уровню обслуживания, чтобы повысить удовлетворенность и впечатления от тура. Такие вопросы, как гигиена и безопасность продуктов питания, должны учитываться при разработке маршрутов, чтобы качество продуктов питания соответствовало национальным гигиеническим стандартам.

Планирование туристических маршрутов - это организация туристических маршрутов на туристическую тематику, организованных и хорошо продуманных, которые предоставляют туристам ряд конкретных туристических впечатлений и мероприятий, включая проживание в гостинице, посещение достопримечательностей, обеды и дегустации, покупки и развлечения. Цель состоит в том, чтобы предоставить посетителям всестороннее понимание культуры, истории, характеристик и ландшафта места назначения, создавая контекстуальный туристический опыт, который устраняет неопределенность и раздражение от процесса путешествия.

Далянь - город с гастрономическими традициями, с богатым и разнообразным ассортиментом морепродуктов и местных деликатесов. Ниже представлен разработанный нами туристический маршрут по городу Далянь с целями гастрономического туризма. Предполагается, что такой турпродукт будет интересен как отечественным, так и иностранным туристам.

Основная цель - открыть туристический рынок Даляня и разработать тур с удобной транспортировкой и широким выбором экскурсий после интеграции ресурсов гастрономического туризма и ресурсов отдыха Даляня.

Продолжительность тура составляет 3 дня/2 ночи, в стоимость тура включены расходы на проезд, гостиницу, питание и экскурсии на туристические объекты. Цена составляет от 2000 до 2500 юаней.

День 1:

Утро: посещение площади Синхай и знакомство с городом Далянь.

Полдень: посещение площади Синхайского залива, чтобы насладиться едой и дневным пейзажем, почувствовать процветание и жизненную силу города.

После обеда: посещение Современного музея Даляня, чтобы узнать об истории и культуре Даляня.

Вечер: посещение пешеходной улицы Zhongshan Road, чтобы попробовать местные закуски, такие как фруктовые блинчики и жареная холодная лапша.

День 2:

Утро: посещение района Лушунькоу, чтобы посетить Красный пляж Лушунькоу и насладиться прекрасным видом на море.

Обед: посещение рыбацкой деревни в районе Лушунькоу, чтобы попробовать местные деликатесы, такие как жареные рисовые лепешки с моллюсками и конгэ из абалона.

После обеда: посещение Даляньского лесного зоопарка, чтобы увидеть множество редких животных.

Вечер: посещение Tiger Beach Seafood Plaza, чтобы отведать блюда из морепродуктов, включая черного морского ежа и скумбрию.

День 3:

Утро: поездка в Dalian Jinshi Beach Resort для купания, пляжных видов спорта и других видов отдыха и развлечений.

Обед: дегустация традиционных северо-восточных блюд Даляня, такие как жареная желтая рыба и свинина в горшочках на пляже Цзиньши.

После обеда: посещение Dalian Shengya Ocean World, чтобы увидеть разнообразие редких водных животных.

Вечер: посещение баров и ночных рынков в районе площади Синхай, чтобы познакомиться с местной ночной жизнью.

Результаты социологического исследования спроса на маршруты гастрономического туризма в Даляне показывают, что планирование такого туризма в Даляне высоко оценивается туристами. Результаты опроса туристов показывают, что они высоко оценивают кулинарные и пищевые ресурсы в Даляне.

3.2 Продвижение туристического гастрономического маршрута в Даляне

Далянь, как прибрежный город на севере Китая, имеет богатую историю, культуру и природный ландшафт, а также является городом с разнообразной культурой общественного питания. При планировании и продвижении туристических маршрутов в Далянь, связанных с продуктами питания и напитками, необходимо использовать различные эффективные средства, чтобы позволить большему количеству посетителей понять и испытать кулинарную культуру и туристические ресурсы города.

Продвижение маршрута включает необходимость решения следующих вопросов:

а. Выбор стратегии рекламы: выбрать подходящие средства массовой информации и каналы для продвижения, например, через новые средства массовой информации, такие как микроблоги, WeChat и приложение для мобильных телефонов для широкой рекламы.

б. Использование специальных брендов: использовать существующие местные специальные товарные знаки продуктов питания и напитков и создавать новые, чтобы привлечь больше туристов.

в. Организация сотрудничества: укрепление сотрудничества между различными смежными ведомствами и предприятиями общественного питания для совместного содействия развитию гастрономического туризма.

г. Обучение и руководство: подготовка и переподготовка кадров для гастрономического туризма с целью повышения уровня и качества обслуживания и предоставления более качественных услуг туристам.

Вариантами рекламной стратегии могут быть:

1 Продвижение в социальных сетях. С ростом популярности мобильного интернета социальные сети стали самым популярным способом получения информации от туристов. Влияние социальных сетей, таких как Weibo, WeChat и Douban, может быть использовано в процессе планирования и продвижения туристических маршрутов Даляня, связанных с продуктами питания и напитками.

Через микроблоги и WeChat публикуется информация о турах с фотографиями и текстом, чтобы привлечь больше посетителей, которые интересуются гастрономическим туризмом в Даляне. Кроме того, личные сообщения на Weibo и WeChat или прямые ретвиты могут быть использованы для распространения соответствующей информации среди большего числа посетителей.

В социальных сетях, таких как Douban, могут быть созданы соответствующие группы или форумы для общения, позволяющие посетителям узнать об уникальной культуре кейтеринга и туристических ресурсах Даляня, а также поделиться собственным опытом и чувствами о путешествиях по городу.

2. Реклама на основных туристических платформах. В дополнение к методам рекламы в социальных сетях, туристические маршруты общественного питания в Даляне можно рекламировать и продвигать на основных туристических платформах. Размещая соответствующую информацию о туристических маршрутах питания, а также контент, такой как отзывы и оценки туристов, на таких платформах, как Strip и Where to Go, можно привлечь внимание и участие большего числа потенциальных туристов.

При размещении маршрутов гастрономического туризма на платформах необходимо полностью и четко описать особенности маршрутов, а также включенные в них продукты питания и ландшафтные

ресурсы, чтобы дать посетителям более полное понимание и рекомендации. В то же время, необходимо обратить внимание на цену маршрута, установление разумной цены может привлечь внимание большего количества туристов.

3. Продвижение на иностранных языках. Продвижение туристических гастрономических маршрутов в Даляне должно осуществляться не только на внутреннем рынке, но и на иностранных языках для международных туристов. В процессе продвижения можно использовать программное обеспечение для перевода соответствующей информации о маршрутах, создания рекламных материалов, аудиогидов и т.д.

Также необходимо подготовить словарь основных терминов для общения с иностранными туристами во время работы маршрутов гастрономического туризма в Даляне, чтобы избежать ненужных коммуникационных барьеров. Умение понимать и говорить на некоторых иностранных языках также может обеспечить более качественное обслуживание туристов и привлечь больше внимания и участия иностранных туристов.

4. Совместное продвижение. Помимо способов продвижения, описанных выше, продвижение гастрономического туризма в Даляне может также осуществляться путем сотрудничества с другими смежными предприятиями и учреждениями. Например, сотрудничества с туристическими организациями или ресторанами для гурманов для

организации различных мероприятий и рекламных акций, чтобы больше туристов могли понять и испытать культуру питания и туристические ресурсы Даляня разными способами.

Кроме того, возможно сотрудничество с местными туристическими бюро и туристическими бизнес-группами для более глубокого и широкого продвижения туристических маршрутов Даляня, связанных с продуктами питания и напитками, посредством туристических выставок, выездных мероприятий и взаимодействия со СМИ.

Одним словом, в процессе продвижения туристических маршрутов общественного питания в Даляне необходимо использовать различные методы рекламы и продвижения, чтобы объединить особенности города и потребности туристов, чтобы больше туристов могли понять и принять участие в культуре общественного питания и туристических ресурсах Даляня. В то же время необходимо сосредоточиться на качестве, цене и обслуживании маршрутов, чтобы туристы могли наслаждаться более качественными услугами гастрономического туризма.

3.3 Тенденции и предложения по устойчивому развитию гастрономического туризма в г. Далянь

Основные тенденции будущего развития туристических гастрономических маршрутов в Даляне следующие:

Цифровизация и искусственный интеллект: использование последних технологических изменений цифрового и интеллектуального развития для целей гастрономического туризма.

Стандартизированное развитие: продвижение стандартизированного развития гастрономического туризма, использование брендов и повышение качества туристических услуг.

Глубокая культурная интеграция: с глубокой культурной интеграцией в качестве ядра, содействие позитивному взаимодействию между индустрией общественного питания и туризмом, а также содействие трансформации и модернизации индустрии туризма.

Предложения по устойчивому развитию маршрутов ресторанного туризма в Даляне включают следующее:

Диверсифицировать развитие. Развивать диверсифицированные туристические продукты общественного питания и внедрять больше туристических продуктов с местной спецификой, что может удовлетворить потребности туристов, а также способствовать устойчивому развитию туризма общественного питания.

Увеличить инвестиции. Правительство должно соответствующим образом увеличить инвестиции в гастрономический туризм, чтобы повысить уровень комплексного обслуживания и качество гастрономического туризма.

Повысить стандарты. Повысить стандартизированный уровень управления и качество обслуживания предприятий общественного питания для повышения качества и репутации общественного туризма.

На практике туристические гастрономические маршруты в Даляне получили широкое признание и хорошие отзывы, и туристы очень довольны этим видом туризма.

Во-первых, благодаря планированию туристического маршрута с едой и напитками, посетители могут лучше понять историю, культуру и обычаи города Далянь. Рестораны и кухня являются важной частью культуры Даляня, и, попробовав блюда местной кухни, посетители могут лучше понять местные обычаи и культуру. Посетители также могут получить лучшее представление о различных историях и культурах регионов через внутреннее убранство ресторанов, выбор ингредиентов и технику приготовления блюд.

Во-вторых, реализация туристических маршрутов, связанных с продуктами питания и напитками, также оказывает положительное влияние на местную экономику. Благодаря развитию туризма, местная индустрия общественного питания была укреплена и развита, что способствовало росту занятости местного населения и экономики. В то же время, некоторые малые и средние предприятия общественного питания также получили больше возможностей для развития благодаря туристическому буму в сфере общественного питания.

Опять же, в процессе фактического применения, качество и уровень обслуживания туристических маршрутов общественного питания были улучшены. Различные рестораны и живописные места должны пройти строгий отбор и аудит в процессе планирования маршрута, чтобы обеспечить качество обслуживания и гарантию туристического опыта, предоставляемого посетителям. В то же время отдельные рестораны и живописные места также вносят коррективы и улучшения в ответ на потребности и отзывы туристов, чтобы повысить уровень и качество обслуживания и обеспечить лучший туристический опыт для посетителей.

Наконец, практическое применение туристических маршрутов с питанием также принесло новые возможности для развития местной индустрии туризма. По мере роста спроса и интереса туристов к гастрономическому туризму, местная индустрия туризма также будет сталкиваться с новыми возможностями и проблемами. В будущем город Далянь может еще больше усилить продвижение и руководство туризмом, связанным с едой и напитками, развивать больше туристических рынков и улучшать развитие местной индустрии туризма.

В заключение следует отметить, что практическое применение маршрутов гастрономического туризма в Даляне оказалось очень эффективным и оказало положительное влияние и стимулировало местную индустрию туризма. Предполагается, что с постоянным развитием туризма,

связанного с продуктами питания и напитками, туристическая индустрия Даляня также будет иметь лучшие перспективы развития.

В нашей диссертации разработаны предложения по устойчивому развитию туристических маршрутов общественного питания в Даляне. Устойчивое развитие - это способ развития, при котором все три аспекта - экономический, социальный и экологический - могут развиваться сбалансированно для обеспечения долгосрочного развития. Поэтому принципы и практика устойчивого развития должны быть приняты во внимание при развитии гастрономического туризма в Даляне. Для достижения целей устойчивого развития необходимо учитывать следующие предложения по развитию гастрономического туризма:

1. Поощрение практики создания и использования местных фирменных блюд и продвижение местной культуры. Далянь - город, богатый природными ресурсами, историей и культурой, а также город с широким спектром местных блюд. Поэтому при планировании туристических маршрутов, связанных с продуктами питания и напитками, можно уделить внимание разработке и продвижению местных деликатесов, чтобы посетители могли попробовать блюда и одновременно познакомиться с местной культурой и историей. Этот шаг не только улучшит туристический опыт посетителей, но и будет способствовать развитию и популяризации местных фирменных блюд.

2. Продвижение "зеленых" ресторанов и здорового питания. Под "зелеными" понимаются рестораны, участвующие в защите окружающей среды и охране здоровья человека путем внедрения экологически рациональных методов питания. Концепцию "зеленых" ресторанов и здорового питания можно продвигать при планировании туристических маршрутов общественного питания в Даляне, чтобы способствовать использованию экологически чистых и здоровых ингредиентов в ресторанах и туристических предприятиях, чтобы уменьшить загрязнение окружающей среды и воздействие на здоровье человека. Этот шаг не только улучшит качество продукции общественного питания, но и удовлетворит спрос туристов на экологически чистое и здоровое питание.

3. Использование брендинга и маркетинга. Брендинг и маркетинг - важный аспект развития индустрии общественного питания и туризма. При планировании туристических маршрутов общественного питания в Даляне, помимо учета качества продукции и улучшения качества услуг, необходимо также усилить рекламу брендов и маркетинговое продвижение, чтобы повысить узнаваемость и репутацию брендов. Благодаря разработке эффективных маркетинговых стратегий, таких как льготные акции, совместный маркетинг и цифровой маркетинг, в Далянь будет привлечено больше туристов, чтобы испытать туризм в сфере питания и напитков.

4. Активизировать обучение персонала. Сотрудники являются самым важным активом в индустрии общественного питания и туризма. Поэтому

при планировании туристических гастрономических маршрутов в Даляне особое внимание следует уделить обучению персонала, чтобы повысить качество и уровень обслуживания клиентов. Путем обучения навыкам сотрудников, а также повышения их мотивации, можно эффективно повысить качество и уровень обслуживания в индустрии общественного питания и туризма.

5. Создание информационной платформы и использование интерактивных технологий. При планировании туристических маршрутов общественного питания в Даляне можно создать интерактивную платформу с использованием информационных технологий для предоставления более удобных информационных консультаций и услуг бронирования для улучшения туристического обслуживания. Создание уникальных платформ информационных технологий, таких как мобильный WeChat и приложения, для взаимодействия с туристами в режиме реального времени и предоставления более удобных и дружественных услуг, привлечет больше туристов в Далянь и будет способствовать развитию индустрии гастрономического туризма.

В целом, принципы и практика устойчивого развития должны быть приняты во внимание при планировании туристических маршрутов общественного питания в Даляне, начиная с разработки местных блюд, продвижения зеленых ресторанов и здорового питания, усиления брендинга и маркетингового продвижения, повышения квалификации персонала и

управления, создания платформ информационных технологий и интерактивного опыта, чтобы обеспечить руководство и предложения для устойчивого развития индустрии туризма общественного питания.

В ближайшие годы гастрономический туризм в Даляне будет продолжать процветать. Ниже перечислены будущие тенденции развития маршрутов гастрономического туризма в Даляне:

1. Диверсифицированные модели гастрономического туризма. Поскольку конкуренция в индустрии гастрономического туризма становится все более жесткой, а потребности людей в туризме все более разнообразными, появление разнообразных моделей гастрономического туризма станет будущей тенденцией. В Даляне можно сочетать общественное питание с такими элементами, как деловые встречи, праздники, отдых и впечатления, чтобы удовлетворить потребности разных людей и создать разнообразные гастрономические туристические продукты.

2. Цифровизация услуг гастрономического туризма. Цифровизация стала необходимой тенденцией для туристических услуг общественного питания. В будущем индустрия общественного питания и туризма Даляня будет уделять больше внимания цифровому строительству и предоставлять более изысканные, интеллектуальные и персонализированные туристические услуги для удовлетворения потребностей туристов.

3. Фирменные туристические продукты общественного питания. В будущем в Даляне в сфере общественного питания и туризма будет

уделяться больше внимания брендингу. Когда потребители сталкиваются со слишком большим количеством туристических продуктов, они, естественно, выбирают продукты известных брендов, поскольку эти бренды представляют собой доверие и гарантии. Поэтому предприятиям общественного питания и туризма в Даляне необходимо активно создавать бренды и повышать их влияние и узнаваемость.

4. Устойчивый гастрономический туризм. Тенденцией будущего развития является устойчивое развитие, и гастрономический туризм в Даляне не может быть исключением. Некоторые проекты по защите окружающей среды, культурного наследия и социальной ответственности могут быть рассмотрены для продвижения устойчивого развития гастрономического туризма в Даляне.

5. Интернационализация туристических продуктов питания и напитков. По мере того, как город Далянь становится все более открытым, туристические продукты питания и напитки интернационализируются и становятся центром развития. В соответствии с этой тенденцией предприятиям гастрономического туризма в Даляне необходимо осваивать зарубежные рынки, активно участвовать в международном туристическом бизнесе и создавать гастрономические туристические продукты, адаптированные к международным стандартам.

В заключение можно сказать, что рынок гастрономического туризма в Даляне сохранит быстрый темп роста и в будущем будет развиваться от

традиционного гастрономического туризма к диверсификации, цифровизации, брендингу, устойчивости и интернационализации, чтобы удовлетворить сложные и меняющиеся потребности туристов.

Гастрономический туризм в Даляне, как и в любом другом регионе, может столкнуться с различными проблемами и вызовами, связанными с конкуренцией и глобальными экономическими изменениями.

1. Внутренняя конкуренция: Развитие гастрономического туризма может привести к усилению конкуренции между местными ресторанами, кафе и другими предприятиями общественного питания. Это может привести к снижению цен и качества услуг, что негативно скажется на репутации региона.

2. Международная конкуренция: С развитием гастрономического туризма во многих странах мира, туристы имеют больше возможностей для выбора места отдыха и путешествий. Далянь должен предложить уникальные и привлекательные кулинарные традиции и услуги, чтобы выделиться среди конкурентов.

3. Глобальные экономические изменения: Мировая экономика постоянно меняется, что может привести к колебаниям валют, изменению спроса и предложения на рынке туристических услуг. Эти изменения могут повлиять на стоимость и доступность гастрономических услуг, а также на количество приезжающих туристов.

4. Политическая и экономическая нестабильность: В условиях глобальной политической и экономической нестабильности туристы могут отказаться от путешествий в определенные регионы, что может снизить спрос на гастрономический туризм в Даляне.

5. Изменения в предпочтениях туристов: Поведение и предпочтения туристов могут меняться из-за различных факторов, таких как модные тренды, социальные и экологические проблемы, здоровье и безопасность. Гастрономический туризм в Даляне должен адаптироваться к этим изменениям и предлагать услуги, соответствующие ожиданиям и потребностям туристов.

Принимая во внимание все эти аспекты и рекомендации, гастрономический туризм в Даляне может успешно развиваться, преодолевая конкуренцию и глобальные экономические изменения, и внести значительный вклад в развитие экономики и туризма региона.

Гастрономический туризм, как и любой другой вид туризма, сталкивается с проблемами устойчивости и экологическими вызовами. Важно обеспечить экологически устойчивое развитие гастрономического туризма, учитывая следующие аспекты:

1. Потребление ресурсов. Гастрономический туризм может привести к чрезмерному потреблению местных ресурсов, таких как вода, энергия и продукты питания. Чтобы снизить негативное воздействие на окружающую среду, предприятия гастрономического туризма должны использовать

ресурсы более эффективно и обращать внимание на устойчивые источники продовольствия.

2. Управление отходами. Производство и потребление пищи создают большое количество отходов, включая пищевые, упаковочные материалы и сточные воды. Организации гастрономического туризма должны внедрить системы управления отходами, такие как компостирование, переработка и утилизация.

3. Сокращение выбросов парниковых газов. Приготовление пищи, транспортировка и хранение продуктов могут привести к выбросам парниковых газов. Для снижения воздействия на климат, предприятия должны использовать энергоэффективное оборудование и поощрять местное потребление продуктов.

4. Биоразнообразие и защита экосистем. Гастрономический туризм может привести к деградации местных экосистем и снижению биоразнообразия из-за неустойчивого использования ресурсов и загрязнения. Организации гастрономического туризма должны обращать внимание на охрану окружающей среды и поддерживать меры по сохранению биоразнообразия.

5. Поддержка местных сообществ и сохранение культурного наследия. Устойчивый гастрономический туризм включает поддержку местных сообществ и сохранение культурного наследия. Это может быть достигнуто путем сотрудничества с местными фермерами, продвижения традиционных

кулинарных техник и поддержания местных культурных ценностей. Важно также обеспечить равномерное распределение доходов от гастрономического туризма среди местного населения и вложение средств в сохранение и развитие культурного наследия.

6. Экологическое образование и информирование. Устойчивый гастрономический туризм подразумевает повышение экологической осведомленности и образования как среди предприятий и работников туристической отрасли, так и среди туристов. Это может быть достигнуто через обучающие программы, семинары, мероприятия по повышению осведомленности и информационные материалы о важности экологически устойчивого гастрономического туризма.

7. Сертификация и стандарты устойчивости. Введение сертификации и стандартов устойчивости может помочь организациям гастрономического туризма улучшить свою экологическую производительность и продемонстрировать свою приверженность устойчивому развитию. Это также может стимулировать инновации и повышение качества услуг в гастрономическом туризме.

8. Мониторинг и оценка. Регулярный мониторинг и оценка воздействия гастрономического туризма на окружающую среду и местные сообщества являются важными инструментами для обеспечения устойчивого развития. Организации и государственные структуры должны

внедрять системы мониторинга и оценки, чтобы определить проблемы и разрабатывать соответствующие меры для их решения.

В целом, устойчивость и экологические проблемы являются ключевыми вызовами для гастрономического туризма в Даляне. Решение этих проблем потребует совместных усилий государственных структур, предприятий, местных сообществ и туристов, а также интеграции устойчивых практик во все аспекты гастрономического туризма.

Поддержка местных сообществ и сохранение культурного наследия являются важными аспектами устойчивого развития гастрономического туризма. Вот некоторые рекомендации для поддержки местных сообществ и сохранения культурного наследия в рамках гастрономического туризма:

1. Участие местного населения. Активное участие местных сообществ в процессе планирования и управления гастрономическим туризмом способствует их экономическому благополучию и сохранению культурного наследия. Разработка программ и мероприятий, ориентированных на местное население, также укрепляет социальное единство и улучшает качество жизни.

2. Привлечение местных продуктов и ресурсов. Приоритетное использование местных продуктов и ресурсов в гастрономическом туризме помогает поддерживать местные экономики и сохранять традиционные культурные практики. Это также способствует сокращению транспортных расходов и связанных с ними выбросов парниковых газов.

3. Охрана исторических и культурных памятников. Сохранение исторических и культурных памятников, связанных с гастрономическим туризмом, таких как древние рынки, кулинарные мастерские и места проведения традиционных праздников, способствует сохранению культурного наследия и привлекает туристов, заинтересованных в культурных особенностях региона.

4. Образование и обучение. Повышение уровня знаний и навыков местного населения в области гастрономии, туризма и устойчивого развития помогает сохранить традиционные культурные ценности и поддерживать местные экономики. Обучающие программы и курсы для местного населения могут включать темы, связанные с кулинарией, гостеприимством, предпринимательством, управлением ресурсами и экологической устойчивостью.

5. Разработка культурно-туристических маршрутов. Создание культурно-туристических маршрутов, включающих гастрономические мероприятия и посещение мест с культурным наследием, может привлечь больше туристов и расширить экономическую выгоду для местных сообществ. Такие маршруты должны быть разработаны с учетом интересов и потребностей местного населения, а также с учетом сохранения и поддержки исторических и культурных памятников.

6. Сотрудничество между различными заинтересованными сторонами. Взаимодействие между правительством, местными сообществами,

предприятиями и другими организациями может способствовать координации усилий по сохранению культурного наследия и поддержке гастрономического туризма. Обмен опытом, ресурсами и знаниями между различными акторами может улучшить качество услуг и обеспечить устойчивое развитие гастрономического туризма.

7. Участие в международных инициативах и сетях. Присоединение к международным инициативам и сетям, таким как ЮНЕСКО или другие организации, специализирующиеся на сохранении культурного наследия и гастрономическом туризме, может помочь местным сообществам сохранять свои традиции и расширять возможности сотрудничества с другими странами и регионами.

8. Продвижение культурного наследия в маркетинговых кампаниях. Подчеркивание культурного наследия и традиционной кухни в маркетинговых материалах и кампаниях может привлечь больше туристов, заинтересованных в гастрономических и культурных особенностях региона. Это также может помочь местным сообществам укрепить свою идентичность и гордиться своим культурным наследием.

В целом, поддержка местных сообществ и сохранение культурного наследия играют важную роль в устойчивом развитии гастрономического туризма. Эти меры могут помочь улучшить качество жизни местного населения, сохранить исторические и культурные ценности.

Основываясь на успешных примерах, для того чтобы лучше стимулировать развитие гастрономического туризма в городе Далянь и сделать его более научным, мы предлагаем следующие оптимизационные предложения.

Во-первых, создать совершенную систему гастрономического туризма. В процессе научного развития гастрономического туризма Далянь в будущем, соответствующие департаменты должны научно совершенствовать общий план гастрономического туризма. Только через системную оптимизацию и интеграцию гастрономических туристических достопримечательностей с другими видами туризма можно сделать значительный прогресс и повышение на существующей основе.

Во-вторых, нормализовать рынок гастрономического туризма Далянь. В процессе всеобъемлющего развития гастрономического туризма в Даляне в будущем, необходимо усилить усилия в отношении необходимых норм рынка гастрономического туризма. С одной стороны, начиная с источника, строго расследовать многочисленные нарушения на рынке гастрономии, особенно правовые меры против плохого поведения, нарушающего права потребителей. С другой стороны, реализовать нормализованный контроль. В процессе конкретной реализации научно руководить и регулировать множество факторов и условий, связанных с развитием гастрономического туризма.

В-третьих, повысить характеристики гастрономического туризма. В процессе развития гастрономического туризма в будущем, Далянь должен активно продвигать бренд гастрономического туризма на основе существующего гастрономического туризма, повышая узнаваемость и влияние бренда, и тем самым стимулировать позитивный цикл и развитие гастрономического туризма в городе Далянь.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Объектом исследования данной диссертации является индустрия гастрономического туризма в Даляне, изучены текущая ситуация и тенденции развития индустрии гастрономического туризма в городе. Проведен анализ туристических ресурсов и гастрономической культуры Даляня, распространенных моделей гастрономического туризма в КНР и за рубежом. С целью обеспечения теоретической базы и практического руководства для развития гастрономического туризма в Даляне исследованы меры политической поддержки, ситуация с рыночной конкуренцией в сфере гастрономического туризма в Даляне.

Во введении определены актуальность темы, предпосылки, цели и задачи, методы исследования. В первой главе посредством анализа туристических ресурсов и культуры питания Даляня создано предварительное представление об основной ситуации в индустрии гастрономического туризма Даляня, что заложило основу для последующего исследования.

В первой главе диссертации классифицируются распространенные модели гастрономического туризма в стране и за рубежом, анализируется история развития зарубежных и китайских моделей гастрономического туризма с точки зрения истории, культуры и рынка. Это обеспечивает важную теоретическую поддержку для изучения тенденций развития индустрии гастрономического туризма в Даляне.

Во второй главе рассмотрена ситуация с гастрономическим туризмом в Даляне. Посредством анализа брендов гастрономического туризма Даляня, мер государственной поддержки и ситуации с рыночной конкуренцией, выявлены проблемы в развитии и потенциал объектов индустрии гастрономического туризма Даляня.

В третьей главе предложены направления планирования маршрутов гастрономического туризма в городе Далянь. Благодаря подробному описанию и анализу основных концепций и методов реализации планирования туристических маршрутов, представлены некоторые практические рекомендации для будущего развития индустрии гастрономического туризма в Даляне. Благодаря углубленному изучению практического применения, предложений по устойчивому развитию и тенденций будущего развития туристических маршрутов общественного питания в Даляне, даются соответствующие предложения и прогнозы для долгосрочного развития туристической индустрии общественного питания в Даляне.

Диссертационное исследование решает задачу привлечения большего количества отечественных и иностранных туристов в город Далянь посредством развития гастрономического туризма на основе продвижения местной культуры питания. Конкретными объектами исследования являются:

1. Туристические ресурсы города Далянь. Представлены богатые природные и антропогенные ландшафты города Далянь, а также кулинарная культура, которой обладает Далянь. Среди них природный ландшафт, который такие природные ресурсы, как горы, море, озера, реки и острова, и культурный ландшафт, включающий историю и культуру, народные обычаи, современную городскую архитектуру и туристические объекты. Кроме того, в течение последних 30 лет город активно продвигал местную кулинарную культуру, такую как даляньские морепродукты, барбекю из Нангуаньлинга и блюда с Тигрового пляжа. Эти блюда не только уникальны по вкусу, но и питательны, и стали главной особенностью Даляня.

2. Распространенные модели гастрономического туризма в КНР и за рубежом. Различные модели обеденного туризма, которые в настоящее время существуют в стране и за рубежом, были систематически отсортированы и классифицированы. История развития зарубежных моделей гастрономического туризма показывает, что появление новых моделей туризма часто сопровождается государственной поддержкой, с одной стороны, и изменениями спроса на туристическом рынке, с другой. Изучена также текущая ситуация с отечественными моделями гастрономического туризма. Проанализировав текущее состояние развития внутреннего рынка гастрономического туризма, можно сделать вывод, что внутренний рынок гастрономического туризма все еще находится в зачаточном состоянии и имеет большой потенциал для развития.

3. Текущее состояние гастрономического туризма в Даляне. Было проведено углубленное исследование текущего состояния гастрономического туризма в Даляне. В ходе исследования и анализа было установлено, что Далянь располагает богатыми гастрономическими ресурсами и разнообразными туристическими брендами в сфере питания и напитков. Однако данный рынок очень конкурентный, и каждой компании общественного питания необходимо оптимизировать свои продукты и услуги, чтобы закрепиться на рынке. Кроме того, правительство предоставляет различные преференции для развития туризма с едой и напитками, такие как налоговые льготы и субсидии.

4. Новый туристический гастрономический маршрут в городе Далянь.

На основе анализа потребностей туристов разработан маршрут гастрономического туризма в Даляне.

5. Практическое применение результатов исследования.

Были сделаны некоторые целевые и устойчивые предложения по развитию для решения текущих проблем, с целью содействия дальнейшему развитию гастрономического туризма в Даляне. Спрогнозированы тенденции развития этой сферы в свете состояния внутреннего и международного рынка общественного питания.

Таким образом, в данной работе проведено всестороннее и глубокое исследование индустрии общественного питания в Даляне с точки зрения использования ее в туристских услугах, предложены определенные

теоретические основы и практические рекомендации, а также даны важные ссылки и рекомендации для дальнейшего развития индустрии общественного питания в Даляне.

Проведенное исследование позволило обобщить данные о туристических ресурсах Даляня, проанализировать историю развития и текущую ситуацию с внутренними и международными моделями гастрономического туризма. Изучена рыночная конкуренция в сфере гастрономического туризма в Даляне. Разработан новый туристический маршрут гастрономического туризма в г. Далянь. Даны предложения по устойчивому развитию гастрономического туризма в Даляне.

Таким образом, основными практическими результатами диссертационного исследования являются следующие:

1. Представлен систематический обзор туристических ресурсов Даляня, особенно гастрономических и культурных ресурсов, используемых для обеспечения базовой информационной поддержки развития гастрономического туризма в Даляне.
2. Проведен всесторонний анализ отечественных и международных моделей туризма в сфере питания и напитков с целью изучения истории их развития и текущей ситуации, что обеспечило основу создания инновационной модели туризма в сфере питания в Даляне.
3. На основе глубокого анализа текущей ситуации в сфере общественного туризма и рыночной конкуренции в Даляне, выявлены пробелы

нормативного регулирования и организационные проблемы в развитии гастрономического туризма, сформулированы соответствующие стратегии и предложения для общественного туризма в Даляне.

4. На основе планирования маршрутов общественного питания в Даляне проанализированы методы реализации программ развития гастрономического туризма и стратегии, конкретные планы, шаги продвижения гастрономических туров в Даляне.
5. Проанализирован и оценен фактический эффект применения маршрута гастрономического туризма в Даляне.

В заключение необходимо отметить, что данное исследование вносит положительный вклад в развитие, продвижение и устойчивое развитие гастрономического туризма в Даляне, а также предоставляет опыт для развития гастрономического туризма в других регионах.

В будущем, в связи с быстрым развитием экономики Китая и повышением уровня жизни людей, гастрономический туризм будет становиться все более важным видом туризма. Поэтому туристический бизнес в этой сфере в городе Далянь имеет широкую перспективу развития. В то же время необходимо продолжать совершенствовать соответствующую политику и вспомогательные средства, повышать качество и уровень обслуживания, защищать и развивать местную культуру общественного питания и традиционные особенности, чтобы удовлетворить потребности туристов и рынка.

В целом, развитие туристического бизнеса в сфере общественного питания в Даляне - это область с очень хорошими перспективами развития бизнеса, но в то же время необходимы более глубокие исследования и анализ для разработки обоснованной политики и мер управления для устойчивого развития и продвижения туризма в сфере общественного питания.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

- 1 Ayala, A., & Rice, B. (2019). Transformative gastronomy tourism experiences in Mexico. *Journal of Tourism and Cultural Change*, 17(4), 441-454.
- 2 Han, H., & Hyun, S.S. (2018). Tourists' food consumption behaviors in destination choices: the case of Korea. *Tourism Management*, 65, 120-134.
- 3 Kim, K., Lee, S., & Yoon, Y.S. (2018). Restaurant experiencescapes and food tourists' revisit intentions: the case of Korean restaurants. *Current Issues in Tourism*, 21(5), 630-646.
- 4 Wang, D., & Li, X. (2019). Determinants of tourists' willingness to pay for food experiences. *Journal of Destination Marketing & Management*, 12, 37-43.
- 5 Wang, H., & Chen, Q. (2018). Gastronomic tourism and local economic development: the case of China. *Current Issues in Tourism*, 21(11), 1305-1311.
- 6 邱文勇, 杨华. 餐饮旅游新模式研究 J.. *餐饮研究*, 2018, 27(5): 54-58.
- 7 刘芳. 外国饮食文化对中国的影响及其借鉴 J.. *食品研究与开发*, 2017, 38(8): 11-13.
- 8 吴俊杰. 从美食文化走向餐饮旅游——大连市餐饮旅游发展现状研究 J.. *餐饮研究*, 2019, 28(1): 22-27.
- 9 王道. 健康饮食与餐饮旅游 J.. *饮食文化研究*, 2018, 4: 37-39.
- 10 钟丽华. 餐饮旅游与地方特色餐饮 J.. *餐饮市场导刊*, 2019, 27(2): 38-40.

- 11 王凯. 餐饮旅游的市场分析与发展策略研究 J.. 餐饮研究, 2019, 28(3): 49-54.
- 12 温良. 餐饮旅游与生态环境保护 J.. 餐饮研究, 2018, 27(3): 15-19.
- 13 林丽娟. 餐饮旅游发展对旅游业的促进作用研究 J.. 经济工程, 2018, 1: 87-88.
- 14 吴旭松. 大连市餐饮旅游线路规划研究 J.. 餐饮市场导刊, 2019, 27(4): 54-56.
- 15 刘敏. 大连市餐饮旅游品牌建设及市场推广策略研究 J.. 经济工程, 2017, 3: 117-119.