

Оригинальная статья / Original article

УДК 379.85

<https://doi.org/10.21869/2223-1552-2024-14-2-133-148>



Кулинарные студии как инновационный продукт для популяризации внутреннего туризма Курской области

М. В. Абушенкова^{1✉}, М. А. Смирнова¹

¹ Юго-Западный государственный университет
ул. 50 лет Октября, д. 94, г. Курск 305040, Российская Федерация

✉ e-mail: abushenkova.mv@yandex.ru

Резюме

Актуальность исследования определяется необходимостью оценки внедрения в ресторанный бизнес кулинарных студий как инновационного продукта развития гастрономического пространства Курского региона.

Цель статьи состоит в экономическом обосновании внедрения кулинарных студий в гастрономическое пространство Курской области с целью популяризации внутреннего туризма региона.

Задачи: изучить теоретические основы гастрономического туризма; рассмотреть исторический аспект темы исследования; оценить опыт использования кулинарно-гастрономических студий в Курской области; разработать стратегию реформирования туристического продукта и оптимальные пути его интеграции в инфраструктуру ресторанного бизнеса региона.

Методология. Для изучения научных статей, трудов отечественных специалистов, статистических данных и других источников, связанных с темой исследования, авторы статьи опирались на общенаучные методы, такие как: анализ, наблюдение, описание, сравнение, графическое представление, синтез.

Результаты. На основе исследования развития гастрономического пространства Курской области были сформированы рекомендации по внедрению кулинарных студий в ресторанный бизнес для увеличения туристического потока и популяризации внутреннего туризма региона.

Выводы. При проведении исследования авторы приходят к выводу, что создание кулинарных студий и внедрение их в ресторанный бизнес Курской области будут способствовать всестороннему развитию гастрономической культуры и туризма в регионе. При помощи внедрения данного инструмента личный бренд Соловьиного края сможет привлечь к себе внимание, повысить интерес к его культуре и истории, а также простимулировать развитие малого и среднего бизнеса в индустрии общественного питания и туризма, в том числе при помощи привлечения инвесторов.

Ключевые слова: туризм; региональная экономика; гастрономический туризм; гастрономическая культура; кулинарная студия; развитие бизнеса; сервис.

Конфликт интересов: В представленной публикации отсутствует заимствованный материал без ссылок на автора и (или) источник заимствования, нет результатов научных работ, выполненных авторами публикации лично и (или) в соавторстве, без соответствующих ссылок. Авторы декларируют отсутствие конфликта интересов, связанных с публикацией данной статьи.

Для цитирования: Абушенкова М. В., Смирнова М. А. Кулинарные студии как инновационный продукт для популяризации внутреннего туризма Курской области // Известия Юго-Западного государственного университета. Серия: Экономика. Социология. Менеджмент. 2024. Т. 14, № 2. С. 133–148. <https://doi.org/10.21869/2223-1552-2024-14-2-133-148>.

Поступила в редакцию 11.02.2024

Принята к публикации 07.03.2024

Опубликована 27.04.2024

© Абушенкова М. В., Смирнова М. А., 2024

Culinary Studios as an Innovative Product for the Popularization of Domestic Tourism in the Kursk Region

Marina V. Abushenkova^{1✉}, Marina A. Smirnova¹

¹ Southwest State University
50 Let Oktyabrya Str. 94, Kursk 305040, Russian Federation

✉ e-mail: abushenkova.mv@yandex.ru

Abstract

The relevance of the study is determined by the need to assess the introduction of culinary studios into the restaurant business as an innovative product of the development of the gastronomic space of the Kursk region.

The purpose of the article is to provide an economic justification for the introduction of culinary studios into the gastronomic space of the Kursk region in order to popularize domestic tourism in the region.

Objectives: to study the theoretical foundations of gastronomic tourism; to consider the historical aspect of the research topic; to evaluate the experience of using culinary and gastronomic studios in the Kursk region; to develop a strategy for reforming the tourist product and the optimal ways to integrate it into the infrastructure of the restaurant business in the region.

Methodology. To study scientific articles, works of domestic specialists, statistical data and other sources related to the research topic, the authors of the article relied on general scientific methods such as analysis, observation, description, comparison, graphical representation, synthesis.

Results. Based on the study of the development of the gastronomic space of the Kursk region, recommendations were formed on the introduction of culinary studios into the restaurant business to increase the tourist flow and popularize domestic tourism in the region.

Conclusions. During the study, the authors conclude that the creation of culinary studios and their introduction into the restaurant business of the Kursk region will contribute to the comprehensive development of gastronomic culture and tourism in the region. With the help of this tool, the personal brand of the Nightingale Region will be able to attract attention, increase interest in its culture and history, as well as stimulate the development of small and medium-sized businesses in the catering and tourism industry, including by attracting investors.

Keywords: tourism; regional economy; gastronomic tourism; gastronomic culture; culinary studio; business development; service.

Conflict of interest: In the presented publication there is no borrowed material without references to the author and (or) source of borrowing, there are no results of scientific works performed by the authors of the publication, personally and (or) in co-authorship, without relevant links. The authors declares no conflict of interest related to the publication of this article.

For citation: Abushenkova M. V., Smirnova M. A. Culinary Studios as an Innovative Product for the Popularization of Domestic Tourism in the Kursk Region. *Izvestiya Yugo-Zapadnogo gosudarstvennogo universiteta. Seriya: Ekonomika. Sotsiologiya. Menedzhment* = *Proceedings of the Southwest State University. Series: Economics, Sociology and Management*. 2024; 14(2): 133–148. (In Russ.) <https://doi.org/10.21869/2223-1552-2024-14-2-133-148>.

Received 11.02.2024

Accepted 07.03.2024

Published 27.04.2024

Введение

Индустрия туризма в Российской Федерации к сегодняшнему дню является одной из главных составляющих экономики страны. Развитие туристической отрасли есть основная стратегическая задача российской экономики, подтверждением чему являются основные положения Постановления Правительства РФ от 24 декабря 2021 г. № 2439 «Об утверждении государственной про-

граммы Российской Федерации «Развитие туризма» [1]. Реализация данной программы запланирована до 2030 года, основной акцент в ней делается на развитие туризма внутри страны, создание необходимых условий и инфраструктуры для путешественников, разработку уникального туристического продукта. Таким образом, гастрономический туризм в рамках исследования можно рассматривать как одно из перспективных направ-

лений развития внутреннего туризма в отдельном регионе.

Сфера общественного питания является одной из самых прибыльных отраслей в экономике и востребованных среди населения, данное утверждение объясняется базовой потребностью человека в

еде [2, с. 412]. По данным Федеральной службы государственной статистики, оборот денежных средств в индустрии общепита составил: в 2020 г. – 1 447 412,8 трлн руб.; в 2021 г. – 1 931 411,1 трлн руб.; в 2022 г. – 2 350 146,5 трлн руб., в 2023 г. – 2 826 403,5 трлн руб. (рис. 1).

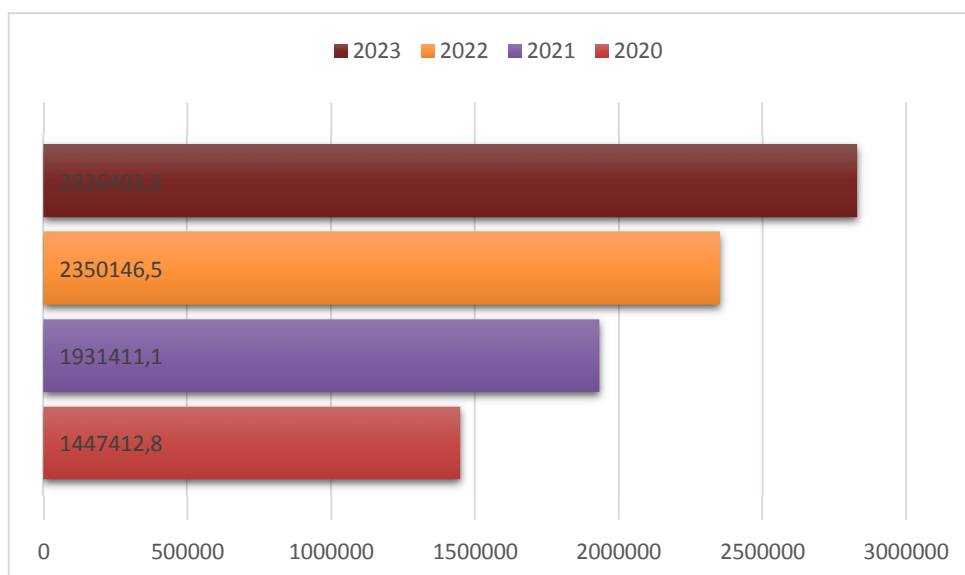


Рис. 1. Годовой оборот общественного питания в Российской Федерации с 2020 по 2023 гг., трлн руб. [3]

Ежемесячная прибыль за период с 2020 по 2023 гг. имела постоянную тенденцию к росту. Так в январе 2020 г. прибыль составила 141 926,5 млн руб., к декабрю она выросла до 147 277,1 млн руб.

Январь 2021 г. стартовал с прибыли в размере 135 949,2 млн руб., в декабре 2021 г. эта сумма выросла более чем на 50 млн руб. и составила 188 355,8 млн руб.

С января по декабрь 2022 г. прибыль продолжала рост и была зафиксирована на уровне 170 162,7 млн руб. и 230 754,8 млн руб. соответственно.

На протяжении 2023 г. положительная динамика по ежемесячной прибыли сохранилась. За год прибыль увеличилась с 215 106,0 млн руб. в январе до 275 815,1 млн руб. в декабре (рис. 2).

При более детальном анализе данных, отраженных на рисунках 1 и 2, можно сделать вывод, что самым прибыльным годом стал 2023 г. в индустрии общественного питания.

Год 2020 был ознаменован большим количеством ковидных ограничений, вследствие чего рынок общепита находился в упадке.

Начиная с 2021 г. наблюдается тенденция роста оборота в индустрии питания РФ, он увеличился на 13% относительно 2020 г., пик прироста произошел в 2022 г., когда объем продаж вырос еще на 8%, на конец 2023 г. наблюдается подъем оборота на 11% в сравнении с 2022 г.

Таким образом, прирост оборота общественного питания в период с начала 2020 по конец 2023 гг. составил 32%. Подобная тенденция объясняется увеличением путешествий внутри страны в 2022–2023 г. Введение ограничений на въезд в ряд европейских и западных стран в 2022 г., а также введение санкционных мер против РФ поменяло мышление российских туристов и повысило интерес к внутреннему туризму.

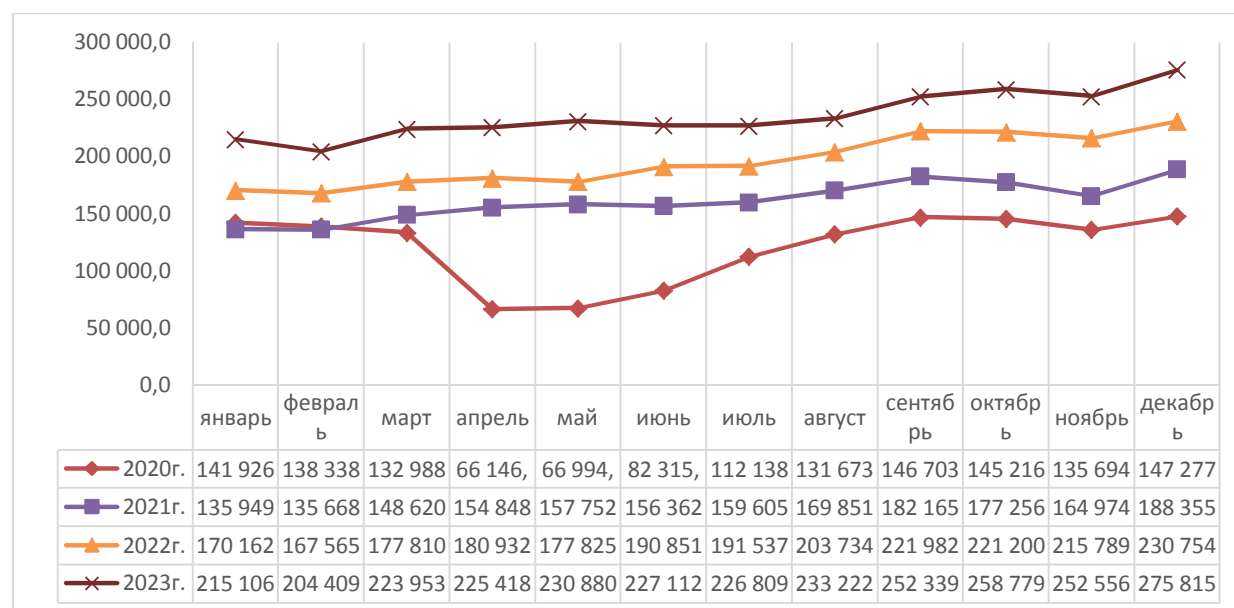


Рис. 2. Оборот общественного питания по Российской Федерации с 2020 по 2023 гг., млн руб. [3]

Также одной из причин увеличения оборота общественного питания в России стала востребованность фастфуда среди россиян, большинство из них предпочитает быстрый перекус полноценной трапезе с семьей и т. п. Изменение ценностей среди жителей России стало еще одной из причин увеличения оборота общественного питания в стране.

Статистические данные позволяют сформулировать выводы о том, что общепит в России стабильно развивается и приносит существенные доходы в бюджет страны, наблюдается тенденция на повышение оборота денежных средств в 2023 г. [4]. Именно по этой причине внутренний туризм имеет смысл развивать при помощи интеграции индустрии общественного питания и туризма, используя гастрономический туризм – направление, которое в буквальном смысле представляет собой путешествие с целью потребления пищи и знакомства с традиционными и семейными блюдами разных народов, национальностей, регионов, стран и т. п.

На рисунке 3 представлены статистические данные об обороте общественного питания в Курской области в 2020–2023 гг.

Оборот денежных средств в индустрии общепита в Курской области, согласно представленной диаграмме (рис. 3), имеет стабильный прирост в показателях. Так в конце 2020 г. оборот составил около 6187,1 млн руб., в 2021 г. данный показатель был на уровне 7114,4 млн руб., в 2022 г. оборот общепита в Курской области составил 7762,3 млн руб., а уже в конце 2023 г. – 8738,9 млн руб. [3]. Рост оборота общественного питания в Курской области обусловлен, помимо вышеуказанных причин, еще и улучшением уровня жизни в регионе, следствием чего является увеличение свободных доходов курян, которые они могут использовать для организации собственного досуга, в т. ч. и посещения предприятий питания [5].

Авторами была изучена динамика туристского потока в РФ и Курской области, на сайте Федерального агентства по статистике представлены данные за последние 2 года, они отражены на графиках (рис. 4, 5).

При изучении электронных ресурсов и периодической литературы были получены данные о том, что 2020–2022 гг. стали трудными для туристической индустрии из-за сложившейся эпидемиоло-

гической и геополитической обстановки в стране. Вышеприведенную проблему в своих трудах изучали Д. А. Ситкевич и С. Э. Куев в статье «Влияние санкций на динамику российского туристического рынка», а также А. В. Корнеева, А. Н. Давлетова, Э. В. Ключкова в работе «Тенденции развития внутреннего

рынка туризма России в условиях экономического кризиса» [7; 8]. По данным Федеральной службы государственной статистики, наблюдается рост туристских потоков как в целом по РФ (рис. 4), так и в ее регионах. Рассмотрим в качестве примера динамику турпотока Курской области (рис. 5).

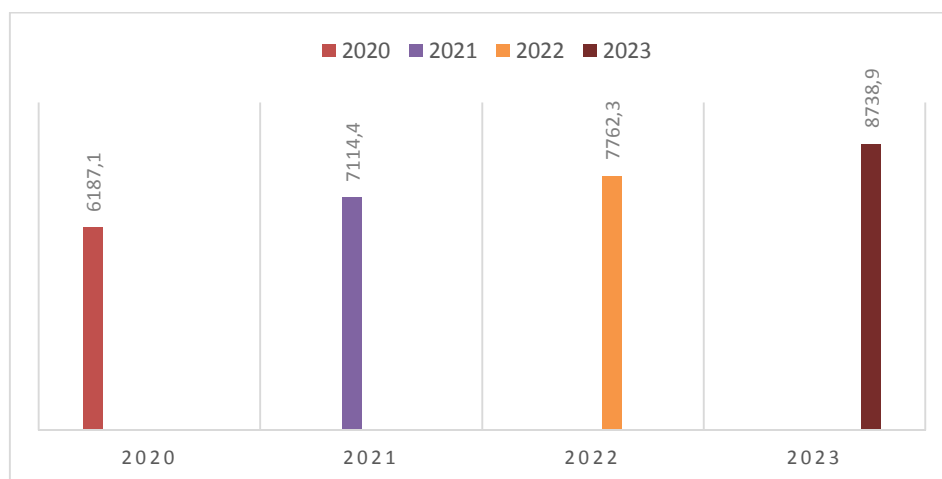


Рис. 3. Оборот общественного питания в Курской области, млн руб. [3]

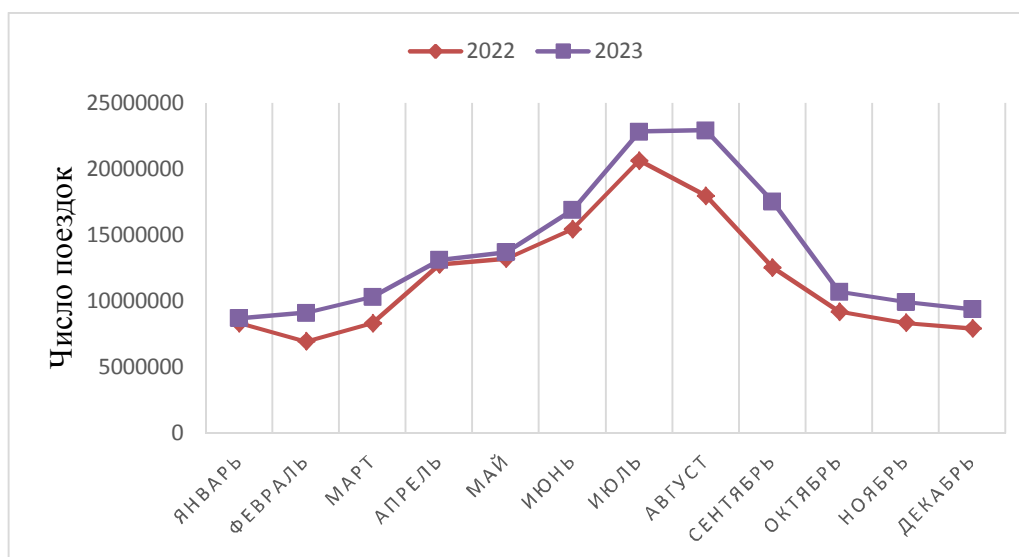


Рис. 4. Динамика туристского потока в Российской Федерации в 2022–2023 гг. [6]

Наличие постоянного туристического потока может свидетельствовать о том, что регион имеет потенциальную аудиторию для разработки и реализации предложений в области внутреннего туризма.

Можно совершенно точно утверждать, что развитие внутреннего туризма, расширение туристического потока и увеличение оборота денежных средств в области общественного питания – все это тесно связано с развитием такого

направления туристической индустрии, как гастрономический туризм. Для реализации и поддержки вышеперечисленных показателей рынка услуг необходимо своевременно применять новые инструменты ресторанного бизнеса, разрабатывать и внедрять инновационные продукты, например, использовать кулинарные

студии как инструмент развития гастрономического пространства региона и увеличения его узнаваемости. Наличие малого количества научных трудов в области гастрономического туризма дает основание авторам утверждать об актуальности исследуемой темы в рамках туристической индустрии.

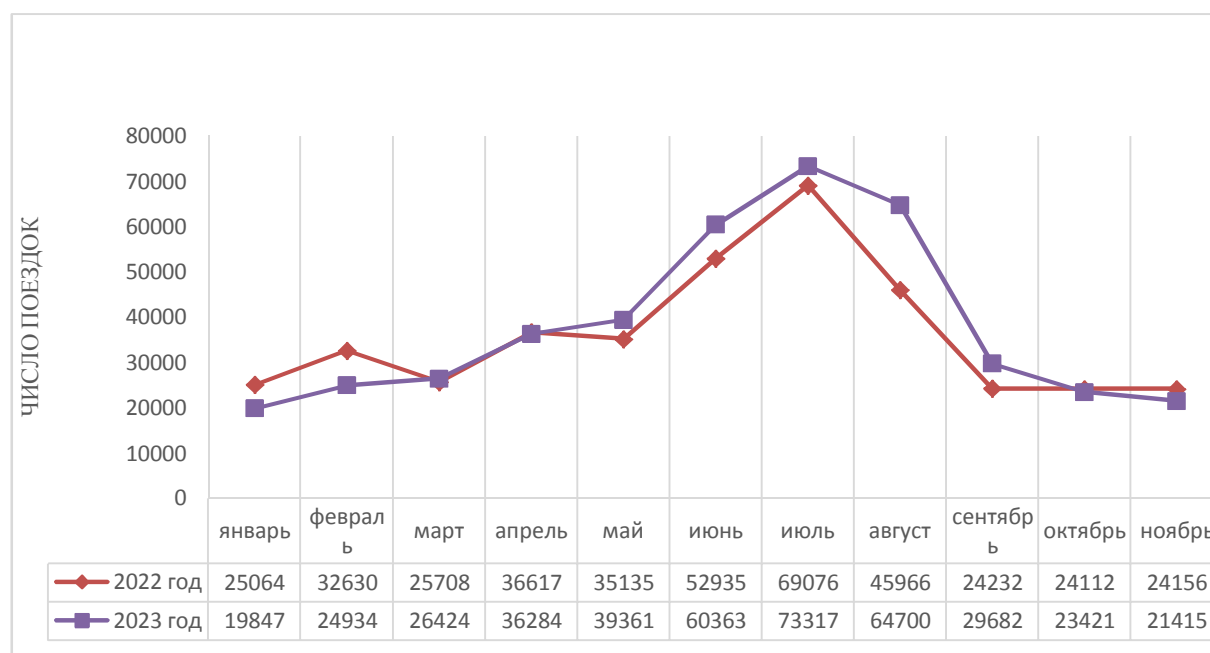


Рис. 5. Динамика туристического потока в Курской области в 2022-2023 гг.

Материалы и методы

При проведении исследования были проанализированы материалы научных сборников, журналов в области туризма и гастрономии, результаты экономических и аналитических исследований, проводимых Федеральной службой государственной статистики и Всероссийского центра изучения общественного мнения. Также методологическую основу исследования составили научные труды отечественных ученых в области экономики.

Авторами использовались общенаучные методы при написании статьи, такие как анализ, наблюдение, описание, сравнение, графическое представление, синтез.

Результаты и их обсуждение

Гастрономический туризм в России только начинает набирать популярность [9, с. 139].

При постановке вопроса об исследовании кулинарных студий как инструмента развития гастрономического пространства Курской области необходимо затронуть термин «гастрономический туризм». Подробное определение понятия приводится в научной статье С. А. Лебедовой «Этимология понятия “гастрономический туризм” и его соотношение с концепцией “экономика впечатлений”»: «Согласно данной организации, гастрономический туризм — это поездка с целью ознакомления с кухней дестинации, особенностями производства и пригото-

ния 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» [10, с. 128]. Н. Ю. Чаусов и А. Ю. Сандомирская в работе «Гастрономический туризм как перспективное направление развития внутреннего туризма в России» трактуют изучаемый термин так: «Гастрономический туризм – это разновидность туризма, которая включает взаимосвязанный комплекс мероприятий, направленных на знакомство с историей и культурой страны через особенности ее

национальной (региональной) кухни» [11, с. 56].

Путешествуя по гастрономическим маршрутам и пробуя шедевры национальной кухни, можно открыть для себя мир с другой стороны [12, с. 105].

Развитие гастрономического туризма в Курской области началось относительно недавно, в 2018 г., начальным этапом которого стало формирование первой гастрономической карты Соловьиного края. Для отбора фирменных блюд Курской области летом 2018 г. на Коренской ярмарке был проведен конкурс кулинарных традиций среди районов изучаемого региона, по итогам мероприятия были отобраны 23 блюда, которые отражены на гастрокarte (рис. 6).



Рис. 6. Гастрономическая карта Соловьиного края [13; 14]

Большой вклад в развитие данного проекта внесли студенты колледжа коммерции, технологий и сервиса на базе Курского государственного университета, основной целью которых было создание обобщенного материала по гастрономическим предпочтениям известных курян, например, таких как Н. В. Плевицкая, К. Д. Воробьев, В. М. Клыков, А. А. Дейнека и др. Проект позволил получить информацию о гастрономическом

и туристском потенциале Курской области. На сегодняшний день изыски гастрономии Курска и области можно изучить на сайте Туристско-информационного центра Курской области, где размещена интерактивная карта [15].

Курская земля богата продукцией, здесь выращивают пшеницу, свеклу, сою, гречку, производят молочную и хлебобулочную продукцию, выращивают и заготавливают мясные изделия, соответ-

ственно, можно утверждать, что Соловьиный край богат производимой продукцией, имеет отличную материально-техническую базу для развития гастрономического туризма, способен привлекать гостей из других регионов и стран.

При проведении сравнительного анализа в направлении гастрономического туризма были рассмотрены регионы, входящие в состав Центрально-Черноземного экономического района. Тамбовская, Белгородская и Липецкая области имеют слабую материально-техническую базу в гастротуризме, их предложение состоит из единичных мероприятий, организованных частными компаниями, т. е. гастрономический туризм в данных регионах в основном носит событийный характер. Воронежская и Курская область являются одними из развитых регионов ЦЧР в индустрии гастрономического туризма. Об этом свидетельствует наличие гастрономических карт, сформированные программы экскурсий, организация гастрономических фестивалей и внимание к данному направлению от администрации города и области.

В Курском регионе последние годы особое внимание уделяется традиционным праздникам и кулинарным мероприятиям, например гастрономический фестиваль «Вкус Курска», гастрономический фестиваль «Кухни мира». Данные мероприятия проводились весной-летом 2023 года. Спонсорами фестивалей выступают местные производители продукции, такие как «ЭкоНива», «Сырная долина», «Курский молочный завод», «КурскЗерноПром» и др.

Студенты Курского колледжа коммерции, технологии и сервиса при поддержке администрации города Курска уделяет пристальное внимание изучению традиционных курских блюд. В феврале 2024 г. на сайте Курской газеты «Друг для друга» была опубликована статья о новых раскрытых рецептах курской кухни: «В колледже коммерции, технологий

и сервиса КГУ представили ещё девять блюд, приготовленных по восстановленным курским рецептам. Тапешка, таралушки, мясо-хрящики, вареники с лесными грушами, капуста, заливное из рыбы, молочный суп, обливашки, кисель из черёмухи – некоторые самобытные названия многие слышали впервые» [16]. На сегодняшний день известно порядка 30 традиционных рецептов Курской области, что может свидетельствовать об активной работе в индустрии гастрономического туризма в данном регионе.

Развитие туристической привлекательности является одним из приоритетных направлений социально-экономического развития регионального образования [17, с. 254]. За развитие и продвижение туристического потенциала на уровне субъектов РФ отвечают созданные во всех регионах центры развития туризма [18, с. 50]. Вопросами формирования и организации туризма с января 2023 г. занимается Министерство развития и туризма Курской области. Соловьиный край обладает достаточно высоким потенциалом развития рынка туристических услуг, который может быть эффективно использован. С 2014 г. в регионе реализуется государственная программа Курской области «Повышение эффективности реализации молодежной политики, создание благоприятных условий для развития туризма и развитие системы оздоровления и отдыха детей в Курской области». В число основных задач и ожидаемых результатов программы входит развитие внутреннего и въездного туризма в Курской области, увеличение объема платных услуг, оказанных населению в сфере туризма (туристские, санаторно-оздоровительные, гостиничные и аналогичны средства размещения) [19]. С 2019 г. по настоящий момент реализуется II этап подпрограммы. Стоит отметить, что на развитие программы в 2024 г. выделено 620 547, 258 тыс. руб. На основе полученных данных делаем вывод о том, что регион активно финансируется, а вместе

с тем и развивается в области туристской индустрии.

Туризм играет все большую роль в экономическом развитии и соответственно становится одной из важнейших основ для формирования имиджа и брендов территорий [20, с. 137].

Как уже было сказано ранее, Курская область располагает широким спектром ресурсов для активного развития гастро-туризма – государственное финансирование сферы, наличие гастрономической карты и традиционных рецептов региона, активная вовлеченность в индустрию гостеприимства среди местных производителей продуктов питания, заинтересованность администрации города в привлечении туристов и популяризации личного бренда Курска.

Регион имеет развитую сеть гостиниц и ресторанов, социальной инфраструктуры и предприятий сервиса и услуг. В Курской области на сегодняшний день осуществляют свою деятельность 176 гостиниц, около 250 предприятий общественного питания. В столице Соловьиного края пользуются большой популярностью среди гостей и жителей региона такие заведения, как спа-отель «Аквамарин», гостиница «Династия», бизнес-отель «Престиж», рестораны RomAns, Sava, «Быковский», «Премьер», «Испанский» и др.

В статье М. А. Смирновой и Г. Н. Крюковой «Туристическая привлекательность Курской области и города Курска» авторы отмечают развитость сервиса и высокий уровень туристической привлекательности региона: «В Соловьином крае развит паломнический туризм, а также военно-патриотическое направление. Курская область может показать гостям мощь Курской АЭС, электротехнический кластер на базе КЭАЗ, уникальные блюда, памятники природы и архитектуры, важнейшие исторические места мирового масштаба [21, с. 246]. Кроме того, удачное географическое расположение, хорошая транспортная сеть

помогают развитию сферы туризма и сопутствующих услуг.

Однако в Курской области слабо развито гастрономическое пространство, в котором путешественник мог бы узнать о традициях региона, в т. ч. и кулинарных, и, самое главное, приготовить данные блюда самостоятельно. На сегодняшний день единственным предприятием, предлагающим попробовать курские блюда, является ресторан «Белая акация», в котором представлено меню традиционной кухни Курской области. Гости могут опробовать изыски национальных блюд Соловьиного края, однако данное предприятие не предлагает своим гостям принять участие в приготовлении данных блюд, а лишь оказывает услугу общественного питания. В контексте изучения гастрономического туризма еда является не только пищей для человека, но и своеобразным культурно-историческим источником для туристов, при помощи которого можно узнать традиции, культуру и даже историю отдельного народа или региона. Именно по этой причине в развитии гастрономического туризма Курской области наличие места культурно-исторического кулинарного пространства является особенно ценным проектом.

Во время исследования авторами были сделаны выводы, что гастрономический туризм в Курской области имеет переменный успех и в наибольшей мере является событийным (проведение фестивалей, приуроченных к праздникам, и т. п.), постоянной базы для развития гастрономического пространства региона не имеется. Для решения поставленной проблемы предлагаем применить кулинарные студии как основной инструмент в развитии кулинарно-гастрономического туризма Соловьиного края.

Понятие «кулинарная студия» в интернет-ресурсах трактуется как «... место, идеально приспособленное для проведения мастер-классов по приготовлению любых блюд и напитков» [22]. Дан-

ное пространство может предоставлять различный функционал – обучающий, профессиональный и развлекательный. Т. Ю. Бурова и А. Р. Сабирзянова в научном труде «Архитектурно-пространственная организация кулинарных студий: тенденции, способы, приемы» трактуют актуальность кулинарных студий следующим образом: «Кулинарная студия сейчас, в начале XXI века, – это актуальное пространство, отражающее потребность современного человека учиться, потреблять и исследовать» [23, с. 109].

Авторы отмечают, что гастрономическое пространство является важным элементом в развитии туристической и привлечения туристов в регионе, оно способствует расширению экономического сектора, увеличению внимания к личному бренду области, а также повышению уровня жизни населения. Таким образом, авторы предлагают открыть кулинарные студии на территории Курской области (в том числе на базе действующих ресторанов), в районах с высоким туристическим потенциалом и высоким уровнем гастрономического предложения, так как данная разработка может дать большое количество преимуществ в развитии гастротуризма в регионе. Создание кулинарных студий на популярных туристических и экскурсионных маршрутах Соловьиного края будет способствовать стремительному развитию гастротуризма и укреплению традиций региона. Точками размещения кулинарных студий могут стать рестораны таких населенных пунктов Курской области, как г. Курск, г. Железногорск, г. Рыльск, г. Курчатов, г. Суджа, г. Фатеж, г. Льгов, п. Поныри и п. Кшенский. Вышеперечисленные города и поселки на сегодняшний день пользуются наибольшей популярностью среди гостей и жителей региона, а также располагают богатой историей в области гастрономии и могут стать своеобразными культурно-историческими точками в туристической деятельности Курской области.

В ходе исследования авторы выделяют 3 основных направления в деятельности кулинарных студий в Курской области как инструмента развития гастрономического пространства:

- кулинарная студия как культурно-историческое пространство для туристов;
- кулинарная студия как источник разнообразия кулинарного опыта;
- кулинарная студия как платформа для продвижения местных продуктов.

1. Кулинарная студия как культурно-историческое пространство для туристов. Данное направление в развитии кулинарной студии как гастрономического пространства является приоритетным, по мнению авторов. Основная суть данного подхода заключается в организации площадки на основе материальной базы действующего ресторана, где кулинария дает возможность туристу прочувствовать через гастрономию культуру и историю региона. Кулинарная студия может использоваться для организации туристических мероприятий различных форматов – проведение кулинарных мастер-классов на базе студии, использование площадки как составной части при проведении гастротура или экскурсии, применение студии в качестве арт-кластера для организации культурно-исторических и образовательных мероприятий для гостей региона.

При посещении кулинарной студии гости Курской области смогут совершить своеобразное путешествие практически по каждому уголку Соловьиного края при помощи изучения или приготовления традиционных блюд Курской области, которых множество. Например, «Кулинарные традиции Суджанского района» – мастер-класс, в основную программу которого войдут традиционные блюда Суджанского района Курской области, такие как плеховские маковые пампушки [24], вареники с дырочкой [25] и др.

Кулинарную студию также можно рассматривать как составную часть экскурсий, проводимых в областном центре и районах. Туристско-информационный

центр Курской области обеспечивает как жителей, так и гостей региона экскурсиями, предоставляя на выбор широкий спектр услуг. Данная организация может использовать кулинарную студию при организации и реализации туристского продукта, включая ее в план. Экскурсанты могут воспользоваться услугами кулинарной студии, как в начале тура, так и в его конце, в зависимости от собственных пожеланий. Для гостей может быть организован мастер-класс с дальнейшим посещением района и близким знакомством с его культурой и традициями либо для организации обеда, завершающего тур, с употреблением в пищу традиционных курских блюд. В данном направлении кулинарная студия становится универсальным инструментом для организации деятельности в сфере гастрономического туризма.

Также авторы предлагают использовать кулинарную студию в качестве арт-кластера для проведения лекционных и практических занятий по культуре и истории Соловьиного края в области кулинарии. Гастротуристы отмечают, что при путешествиях по России им часто не хватает туристического пространства, в котором они могли бы обучиться приготовлению традиционных блюд того или иного региона, получить уникальный опыт и знания в данной сфере.

Таким образом, кулинарная студия как культурно-историческое пространство для туристов является универсальным и незаменимым инструментом в работе с гостями региона, организации гастрономических мероприятий, а также в продвижении личного бренда Курской области.

2. Кулинарная студия как источник разнообразия гастрономического опыта. На сегодняшний день русская кухня является общероссийским трендом в сфере кулинарии, который с каждым днем набирает все большую популярность. Специалисты в области общественного питания и кулинарии проявляют растущий интерес к традиционным рецептам и

блюдам, стремятся приблизиться к первоисточнику. На сегодняшний день на государственном уровне уделяется большое внимание сохранению истории и укреплению традиций в стране, среди ее жителей наблюдается активный отклик в данном направлении. Согласно опросу россиян о традиционных ценностях, проведенному ВЦИОМ в декабре 2023 г., были сформированы выводы: «... наши сограждане в большинстве случаев предпочтут следовать традиционным духовным принципам, даже если они противоречат современной реальности, – 65% (2020 г. – 63%)» [26]. Таким образом, наблюдается интерес к традиционным ценностям среди россиян.

Кулинарная студия может стать отличным помощником в популяризации национальных блюд Курской области. Каждый желающий сможет посетить студию с целью получения знаний в области гастрономических изысков Соловьиного края. Данное решение позволит повысить уровень знаний об истории и культуре Курской области среди его жителей и популяризировать традиционную кухню региона.

Таким образом, деятельность кулинарной студии как источника разнообразия гастрономического опыта позволит туристам получить новые навыки и умения в области кулинарии как новичкам, так и специалистам, тем самым распространяя в массы рецепты своих предков, а ресторанам увеличить клиентскую базу и, как следствие, прибыль.

3. Кулинарная студия как платформа для продвижения местных продуктов. Экономика страны претерпевает значительные изменения после ухода с внутреннего рынка России зарубежных производителей и поставщиков, а также введения санкционных мер по отношению к РФ. Импортозамещение является одним из приоритетных направлений развития экономики как в стране, так и в регионах. Т. В. Парфиненко и Л. А. Суворова в научном труде «Устойчивое развитие предприятий: концептуальный подход в

условиях импортозамещения» описывают происходящие следующим образом: «В условиях экономических санкций актуализация процессов импортозамещения в национальной и региональной экономике способствует продвижению подходов устойчивого развития предприятий на новый функциональный уровень. Современное импортозамещение, связанное со срочным наращиванием межотраслевых кооперационных связей для заполнения договорных пробелов на поставку оборудования, материалов, агрегатов, комплектующих, технологий импортного производства, направлено на реализацию проектов, обусловленных целесообразностью обеспечения технологического и промышленного суверенитета» [27, с. 194].

Как было ранее указано авторами, гастрономические фестивали, проводимые в Курской области, чаще всего спонсируются и поддерживаются местными производителями продукции. При использовании кулинарной студии как инструмента развития гастрономического пространства региона можно говорить об уникальной возможности данной локации как места интеграции с курскими производителями.

М. С. Воробьева и Н. Е. Нехаева в статье «Понятия и особенности гастрономического туризма» как одну из отличительных черт гастрономического туризма выделяют продвижение местных хозяйств и производителей продовольственных товаров [28, с. 46].

При осуществлении своего основного функционала, т. е. проведения мастер-классов и обучения жителей региона или его гостей, рестораны должны применять исключительно местные продукты, те, которыми пользовались предки. По этой причине возникает необходимость в тесном взаимодействии с производителями пищевой продукции Курской области. Данная интеграция даст возможность иметь постоянную поставку ресурсов со стороны партнеров, в свою очередь, производители будут получать выручку, а также бесплатную рекламу в кулинарной

студии. Ее посетители смогут узнать о местных производителях подробнее, которых много, а также познакомиться с их продукцией ближе.

Таким образом, взаимодействие курских производителей пищевой продукции и кулинарной студии позволит активно развивать экономику региона, налаживать рыночные связи, увеличивать туристический поток, в т. ч. и деловых туристов, привлекать инвесторов в регион, тем самым расширяя гастрономическое пространство и его возможности.

Выводы

Ниша кулинарных студий в области гастротуризма в России неполностью изведена, а значит, имеет смысл говорить об актуальности и необходимости исследования данного вопроса.

Внедрение кулинарных студий в ресторанный бизнес для развития гастрономического пространства Курской области является эффективным инструментом, способствующим привлечению туристов и созданию уникального опыта путешествия. В ходе исследования авторами было выявлено несколько ключевых направлений, которые могут быть полезными для разработки стратегии развития гастрономического туризма в регионе.

Во-первых, кулинарно-гастрономические студии могут стать одним из основных инструментов формирования личного бренда г. Курска и области. Использование кулинарной студии в области гастротуризма позволит предоставить площадку для туристов, где они смогут познакомиться с традиционной кухней, изучить ее историю, особенности, попробовать местные блюда и даже приготовить их, что, несомненно, оставит незабываемые впечатления у путешественников. Применение кулинарной студии в концепции развития гастрономического пространства Курской области особенно важно для повышения уровня туристического потока и увеличения узнаваемости региона на рынке внутреннего туризма в России.

Во-вторых, использование кулинарно-гастрономических студий может способствовать развитию не только ресторанного бизнеса региона, но и местного предпринимательства, и поддержке сельского хозяйства. Интеграция между кулинарной студией и курскими производителями продуктов позволит увеличить уровень сбыта местного продукта, а также стать ключевыми фигурами в области гастрономического туризма региона.

В-третьих, кулинарно-гастрономические студии предоставят возможность обмена опытом и знаниями между профессионалами в этой области. Организация мастер-классов, фестивалей или кон-

курсов позволит шеф-поварам из различных уголков страны проявить свои умения, обменяться опытом, расширить региональную экономическую географию, тем самым привлечь туристов из других регионов или стран, а также инвесторов.

Таким образом, создание и внедрение кулинарных студий в ресторанный бизнес Курской области позволит расширить границы и возможности гастрономического туризма, создать гастрономическое пространство по интересам, увеличить туристский поток области, популяризировать культуру и историю региона не только внутри, но и за его пределами.

Список литературы

1. Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие туризма»: Постановление Правительства РФ от 24 декабря 2021 г. № 2439. URL: <https://base.garant.ru/403336467/> (дата обращения: 20.01.2024).
2. Чучулина Е. В., Старожук А. А. Разработка модели интернационализации как фактора повышения конкурентоспособности компании на мировом рынке услуг общественного питания // Финансовая экономика. 2020. № 3. С. 412–418.
3. Розничная торговля и общественное питание // Росстат. URL: <https://rosstat.gov.ru/statistics/roznichnayatorgovlya> (дата обращения: 20.01.2024).
4. Объем наличных денег превысил 18 трлн рублей: итоги 2023 года // Банк России. URL: <https://cbr.ru/press/event/?id=18388> (дата обращения: 25.01.2024).
5. Социально-экономическое положение Курской области. URL: [https://46.rosstat.gov.ru/storage/mediabank/doklad_10\(2\).pdf](https://46.rosstat.gov.ru/storage/mediabank/doklad_10(2).pdf) (дата обращения: 26.01.2024).
6. Туризм // Росстат. URL: <https://rosstat.gov.ru/statistics/turizm> (дата обращения: 20.01.2024).
7. Ситкевич Д. А., Куек С. Э. Влияние санкций на динамику российского туристического рынка // Экономическое развитие России. 2023. Т. 30, № 8. С. 66–76.
8. Корнеева А. В., Давлетова А. Н., Ключкова Э. В. Тенденции развития внутреннего рынка туризма России в условиях экономического кризиса // Трансформация российской науки в эпоху информационного общества: сборник материалов II Международной научно-практической конференции, г. Москва, 26 января 2024 года. М.: АЛЕФ, 2024. С. 32–38.
9. Пахарь В. В. Состояние и направления развития гастрономического туризма в мире и в России // Международный научно-исследовательский журнал. 2021. № 7 (109). С. 138–142.
10. Лебедева С. А. Этимология понятия «гастрономический туризм» и его соотношение с концепцией «экономика впечатлений» // Проблемы, опыт и перспективы развития туризма, сервиса и социокультурной деятельности в России и за рубежом: материалы V Международной научно-практической интернет-конференции, г. Чита, 26–30 ноября 2018 г. Чита: Забайкальский государственный университет, 2018. С. 125–130.
11. Чаусов Н. Ю., Сандомирская А. Ю. Гастрономический туризм как перспективное направление развития внутреннего туризма в России // Экономика и управление: проблемы, решения. 2023. Т. 1, № 8(140). С. 55–64. <https://doi.org/10.36871/ek.up.r.2023.08.01.007>.
12. Иванов В. Д. Гастрономический туризм как популярное направление в туристической индустрии // Физическая культура. Спорт. Туризм. Двигательная рекреация. 2018. № 2. С. 105–113.
13. У Курской области появилась гастрономическая карта // МОРС. URL: <https://morsmagazine.ru/afishakurska/u-kurskoj-oblasti-poyavilas-gastronomicheskaya-karta/> (дата обращения: 20.01.2024).

14. Гастрономическая карта Курской области победила в конкурсе «Моя страна – моя Россия» // ГТПК «Курск». URL: <https://gtrkkursk.ru/news/6867-gastronomicheskaya-karta-kurskoj-oblasti-pobedila-konkurse-moya-strana-moya-rossiya> (дата обращения: 22.01.2024).
15. Гастрономическая карта Курской области // ГО. Курск. Туристический гид. URL: <https://gokursk.ru/food/> (дата обращения: 20.01.2024).
16. Тапешка, таралушки, мясо-хрящики... Студенты представили 9 блюд курской кухни // Друг для друга. URL: <https://dddkursk.ru/number/1531/new/018983/?from=dzen> (дата обращения: 20.01.2024).
17. Продвижение региона на рынке туристских услуг в условиях пандемийных ограничений / С. Г. Пьянкова, И. В. Митрофанова, О. Т. Ергунова, Э. А. Тихонович // Экономика: вчера, сегодня, завтра. 2021. Т. 11, № 7А. С. 43–60. <https://doi.org/10.34670/AR.2021.65.98.005>.
18. О Стратегии социально-экономического развития Курской области на период до 2030 года. URL: https://adm-files.rkursk.ru/1748/docs/113641_107_116249.pdf (дата обращения: 20.01.2024).
19. Государственная программа Курской области «Повышение эффективности реализации молодежной политики, создание благоприятных условий для развития туризма и развитие системы оздоровления и отдыха детей в Курской области». URL: https://kursk.ru/upload/iblock/81d/d26bfur2fk6xiqnnnydgudi9ftote8oqv/GM-redaktsiya-ot-30.12.2022-_1708_pa.pdf (дата обращения: 20.01.2024).
20. Дмитриева Л. М. Бренд в современной культуре. М.: Магистр: ИНФРА-М, 2021. 200 с.
21. Смирнова М. А., Крюкова Г. Н. Туристическая привлекательность Курской области и города Курска // Актуальные проблемы развития туристской индустрии: материалы Международной научно-практической конференции, г. Курск, 27 октября 2021 года / Юго-Западный государственный университет. Курск, 2021. С. 239–246.
22. Что такое кулинарная студия. URL: <https://lnsk.ru/news/articles/chto-takoe-kulinarnaya-studiya.html> (дата обращения: 20.01.2024).
23. Бурова Т. Ю., Сабирзянова А. Р. Архитектурно-пространственная организация кулинарных студий: тенденции, способы, приемы // Известия Казанского государственного архитектурно-строительного университета. 2020. № 3(53). С. 108–118.
24. Плеховские маковые пампушки // ГО. Курск. Туристический гид URL: <https://gokursk.ru/food/plyekhovskie-makovye-pampushki/> (дата обращения: 20.01.2024).
25. Суджанские вареники с дырочкой // ГО. Курск. Туристический гид. URL: <https://gokursk.ru/food/sudzhanskije-vareniki-s-dyrochkoj/> (дата обращения: 20.01.2024).
26. Новости: Традиции в эпоху перемен // ВЦИОМ. URL: <https://wciom.ru/analytical-reviews/analiticheskii-obzor/tradicii-v-ehpokhu-peremen> (дата обращения: 20.01.2024).
27. Парфиненко Т. В., Суворова Л. А. Устойчивое развитие предприятий: концептуальный подход в условиях импортозамещения // Вестник Челябинского государственного университета. 2023. № 3(473). С. 193–204.
28. Воробьева М. С., Нехаева Н. Е. Понятия и особенности гастрономического туризма // Тенденции развития науки и образования. 2017. № 32-3. С. 45–49.

References

1. Ob utverzhdenii gosudarstvennoi programmy Rossiiskoi Federatsii "Razvitie turizma" [On approval of the State program of the Russian Federation "Tourism Development"]. Decree of the Government of the Russian Federation of December 24, 2021 № 2439. Available at: <https://base.garant.ru/403336467/>. (accessed 20.01.2024)
2. Chuchulina E. V., Starozhuk A. A. Razrabotka modeli internatsionalizatsii kak faktora povysheniya konkurentosposobnosti kompanii na mirovom rynke uslug obshchestvennogo pitaniya [Development of an internationalization model as a factor in increasing the competitiveness of a company in the global market of public catering services]. *Finansovaya ekonomika = Financial Economics*, 2020, no. 3, pp. 412–418.
3. Roznichnaya trgovlya i obshchestvennoe pitanie [Retail trade and catering]. Rosstat [Rosstat]. Available at: <https://rosstat.gov.ru/statistics/roznichnayatorgovlya>. (accessed 20.01.2024)

4. Ob"em nalichnykh deneg prevysil 18 trln rublei: itogi 2023 goda [The volume of cash exceeded 18 trillion rubles: results of 2023]. Bank Rossii [Bank of Russia]. Available at: <https://cbr.ru/press/event/?id=18388>. (accessed 25.01.2024)
5. Sotsial'no-ekonomicheskoe polozhenie Kurskoi oblasti [Socio-economic situation of the Kursk region]. Available at: [https://46.rosstat.gov.ru/storage/mediabank/doklad_10\(2\).pdf](https://46.rosstat.gov.ru/storage/mediabank/doklad_10(2).pdf). (accessed 26.01.2024)
6. Turizm [Tourism]. Rosstat [Rosstat]. Available at: <https://rosstat.gov.ru/statistics/turizm>. (accessed 20.01.2024)
7. Sitkevich D. A., Kuek S. E. Vliyanie sanktsii na dinamiku rossiiskogo turisticheskogo rynka [The impact of sanctions on the dynamics of the Russian tourism market]. *Ekonomicheskoe razvitie Rossii = The Economic Development of Russia*, 2023, vol. 30, no. 8, pp. 66–76.
8. Korneeva A. V., Davletova A. N., Klochkova E. V. [Trends in the development of the domestic tourism market of Russia in the context of the economic crisis]. *Transformatsiya rossiiskoi nauki v epokhu informatsionnogo obshchestva. Sbornik materialov II Mezhdunarodnoi nauchno-prakticheskoi konferentsii, g. Moskva, 26 yanvarya 2024 goda* [Transformation of Russian science in the era of the information society. A collection of materials of the II International Scientific and Practical Conference, Moscow, January 26, 2024]. Moscow, ALEF Publ., 2024, pp. 32–38. (In Russ.)
9. Pakhar V. V. Sostoyaniye i napravleniya razvitiya gastronomicheskogo turizma v mire i v Rossii [The state and directions of development of gastronomic tourism in the world and in Russia]. *Mezhdunarodnyi nauchno-issledovatel'skii zhurnal = International Scientific Research Journal*, 2021, no. 7 (109), pp. 138–142.
10. Lebedeva S. A. [Etymology of the concept of "gastronomic tourism" and its correlation with the concept of "the economy of impressions"]. *Problemy, opyt i perspektivy razvitiya turizma, servisa i sotsiokul'turnoi deyatel'nosti v Rossii i za rubezhom. Materialy V Mezhdunarodnoi nauchno-prakticheskoi internet-konferentsii, g. Chita, 26–30 noyabrya 2018 g.* [Problems, experience and prospects for the development of tourism, service and socio-cultural activities in Russia and abroad. Materials of the V International Scientific and practical Internet Conference, Chita, November 26–30, 2018 of the year]. Chita, Zabaikalsky State University Publ., 2018, pp. 125–130. (In Russ.)
11. Chausov N. Y., Sandomirskaya A. Y. Gastronomicheskii turizm kak perspektivnoye napravlenie razvitiya vnutrennego turizma v Rossii [Gastronomic tourism as a promising direction for the development of domestic tourism in Russia]. *Ekonomika i upravlenie: problemy, resheniya = Economics and Management: Problems, Solutions*, 2023, vol. 1, no. 8(140), pp. 55–64. <https://doi.org/10.36871/ek.up.p.r.2023.08.01.007>
12. Ivanov V. D. Gastronomicheskii turizm kak populyarnoe napravlenie v turisticheskoi industrii [Gastronomic tourism as a popular direction in the tourism industry]. *Fizicheskaya kul'tura. Sport. Turizm. Dvigatel'naya rekreatsiya = Physical Culture. Sport. Tourism. Motor Recreation*, 2018, no. 2, pp. 105–113.
13. U Kurskoi oblasti poyavilas' gastronomicheskaya karta [The Kursk region has a gastronomic map]. MORS [MORSE]. Available at: <https://morsmagazine.ru/afishakurska/u-kurskoj-oblasti-poyavilas-gastronomicheskaya-karta/>. (accessed 20.01.2024)
14. Gastronomicheskaya karta Kurskoi oblasti pobedila v konkurse "Moya strana – moya Rossiya" [The gastronomic map of the Kursk region won the competition "My country is my Russia"]. GTRK "Kursk" [GTRK Kursk]. Available at: <https://gtrkursk.ru/news/6867-gastronomicheskaya-karta-kurskoy-oblasti-pobedila-konkurse-moya-strana-moya-rossiya>. (accessed 22.01.2024)
15. Gastronomicheskaya karta Kurskoi oblasti [Gastronomic map of the Kursk region]. GO. Kursk. Turisticheskii gid [GO. Kursk. Tourist guide]. Available at: <https://gokursk.ru/food/>. (accessed 20.01.2024)
16. Tapesbka, taralushki, myaso-khryashchiki... Studenty predstavili 9 blyud kurskoi kukhni [Tapesbka, taralushki, meat-cartilage... Students presented 9 dishes of Kursk cuisine]. Drug dlya druga [For each other]. Available at: <https://dddkursk.ru/number/1531/new/018983/?from=dzen>. (accessed 20.01.2024)
17. Pyankova S. G., Mitrofanova I. V., Ergunova O. T., Tikhonovich E. A. Prodvizhenie regiona na rynke turistskikh uslug v usloviyakh pandemiinykh ogranichenii [Promotion of the region in the market of tourist services in conditions of pandemic restrictions]. *Ekonomika: vchera, segodnya, zavtra = Economics: Yesterday, Today, Tomorrow*, 2021, vol. 11, no. 7A, pp. 43–60. <https://doi.org/10.34670/AR.2021.65.98.005>

18. O Strategii sotsial'no-ekonomicheskogo razvitiya Kurskoi oblasti na period do 2030 goda [On the Strategy of socio-economic development of the Kursk region for the period up to 2030]. Available at: https://adm-files.rkursk.ru/1748/docs/113641_107_116249.pdf. (accessed 20.01.2024)
19. Gosudarstvennaya programma Kurskoi oblasti "Povyshenie effektivnosti realizatsii molodezhnoi politiki, sozдание blagopriyatnykh uslovii dlya razvitiya turizma i razvitie sistemy ozdorovleniya i otdykha detei v Kurskoi oblasti" [The State program of the Kursk region "Improving the effectiveness of the implementation of youth policy, creating favorable conditions for the development of tourism and the development of a health and recreation system for children in the Kursk region"]. Available at: https://kursk.ru/upload/iblock/81d/d26bfur2fk6xiqnydgudi9ftote8oqv/GM-redaktsiya-ot-12/30/2022-_1708_pa.pdf. (accessed 20.01.2024)
20. Dmitrieva L. M. Brend v sovremennoi kul'ture [Brand in modern culture]. Moscow, Master, IN-FRA-M Publ., 2021. 200 p.
21. Smirnova M. A., Kryukova G. N. [Tourist attraction of the Kursk region and the city of Kursk]. *Aktual'nye problemy razvitiya turistskoi industrii. Materialy Mezhdunarodnoi nauchno-prakticheskoi konferentsii, g. Kursk, 27 oktyabrya 2021 goda* [Actual problems of the tourism industry development. Materials of the international scientific and practical conference, Kursk, October 27, 2021]. Kursk, Southwest State University Publ., 2021, pp. 239–246. (In Russ.)
22. Chto takoe kulinarnaya studiya [What is a culinary studio]. Available at: <https://lnsk.ru/news/articles/chto-takoe-kulinarnaya-studiya.html>. (accessed 20.01.2024)
23. Burova T. Y., Sabirzyanova A. R. Arkhitekturno-prostranstvennaya organizatsiya kulinarnykh studii: tendentsii, sposoby, priemy [Architectural and spatial organization of culinary studios: trends, methods, techniques]. *Izvestiya Kazanskogo gosudarstvennogo arkhitekturno-stroitel'nogo universiteta = Proceedings of the Kazan State University of Architecture and Civil Engineering*, 2020, no. 3(53), pp. 108–118.
24. Plekhovskie makovye pampushki [Plekhov poppy pampushki]. GO. Kursk. Turisticheskii gid [GO. Kursk. Tourist Guide]. Available at: <https://gokursk.ru/food/plyekhovskie-makovye-pampushki/>. (accessed 20.01.2024)
25. Sudzhanskie vareniki s dyrochkoi [Sudzhansky dumplings with a hole]. GO. Kursk. Turisticheskii gid [GO. Kursk. Tourist guide]. Available at: <https://gokursk.ru/food/sudzhanskie-vareniki-s-dyrochkoy/>. (accessed 20.01.2024)
26. Novosti: Traditsii v epokhu peremen [News: Traditions in an era of change]. VTsIOM [VTsIOM]. Available at: <https://wciom.ru/analytical-reviews/analiticheskii-obzor/tradicii-v-ehpokhu-peremen>. (accessed 20.01.2024)
27. Parfinenko T. V., Suvorova L. A. Ustoichivoe razvitie predpriyatii: kontseptual'nyi podkhod v usloviyakh importozameshcheniya [Sustainable development of enterprises: a conceptual approach in the context of import substitution]. *Vestnik Chelyabinskogo gosudarstvennogo universiteta = Bulletin of the Chelyabinsk State University*, 2023, no. 3(473), pp. 193–204.
28. Vorobyova M. S., Nekhaeva N. E. Ponyatiya i osobennosti gastronomicheskogo turizma [Concepts and features of gastronomic tourism]. *Tendentsii razvitiya nauki i obrazovaniya = Trends in the Development of Science and Education*, 2017, no. 32-3, pp. 45–49.

Информация об авторах / Information about the Authors

Абушенкова Марина Владимировна, доцент кафедры истории и социально-культурного сервиса, Юго-Западный государственный университет, г. Курск, Российская Федерация, e-mail: abushenkova.mv@yandex.ru, ORCID: 0000-0002-8632-1715

Смирнова Марина Алексеевна, магистрант кафедры истории и социально-культурного сервиса, Юго-Западный государственный университет, г. Курск, Российская Федерация, e-mail: smrnv.marina@vk.com, ORCID: 0000-0002-1396-7195

Marina V. Abushenkova, Associate Professor of the Department of History and Social and Cultural Services, Southwest State University, Kursk, Russian Federation, e-mail: abushenkova.mv@yandex.ru, ORCID: 0000-0002-8632-1715

Marina A. Smirnova, Undergraduate of the Department of History and Socio-Cultural Services, Southwest State University, Kursk, Russian Federation, e-mail: smrnv.marina@vk.com, ORCID: 0000-0002-1396-7195