

ПРАВИТЕЛЬСТВО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт наук о Земле

Кафедра страноведения и международного туризма



Выпускная квалификационная работа на тему:
«ПОТЕНЦИАЛ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА
В РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН»

Выполнила: студентка IV курса
очного отделения

Максимова Евгения Викторовна

Научный руководитель:

Старший преподаватель,

Кандидат географических наук

Соломина Жанна Борисовна

Санкт-Петербург

2019

Аннотация. Гастрономический туризм является новым, стремительно развивающимся видом туризма. В то время как многие страны мира создают маршруты, главной целью которых является знакомство с национальной кухней, в России гастрономический туризм находится в стадии зарождения. Однако многие регионы России имеют возможности для создания гастрономических маршрутов и привлечения туристов для знакомства с кулинарными традициями. В выпускной квалификационной работе оценивается потенциал развития гастрономического туризма в Республике Татарстан. Проведён анализ культурно-исторических, социально-экономических ресурсов территории и условий, способствующих развитию гастрономического туризма в регионе. Разработан гастрономический тур в Республике Татарстан.

Ключевые слова: туризм, Республика Татарстан, гастрономический туризм, кулинарный туризм, национальная кухня, гастрономический тур

Abstract: Gastronomic tourism is a new and rapidly developing type of tourism. While many countries of the world have for a long time been successfully promoting the tours familiarizing travelers with their national cuisine, the concept of Russian gastronomic tourism is at the moment under way. However, many regions of Russia have splendid opportunities to create gastronomic routes attractive for tourists wishing to explore the local culinary traditions. The potential of gastronomic tourism development in the Republic of Tatarstan has been estimated in this Qualification research paper. The valuable cultural, historical, social and economic resources of the territory, as well as a wide range of other favourable conditions, bound to promote gastronomic tourism development in the region, have been analyzed. A gastronomic tour across the Republic of Tatarstan has been developed.

Key words: tourism, the Republic of Tatarstan, gastronomic tourism, food tourism, culinary tourism, national cuisine, gastronomic tour

Содержание

| | |
|--|----|
| ВВЕДЕНИЕ..... | 4 |
| 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА..... | 6 |
| 1.1. Основные понятия и виды гастрономического туризма..... | 6 |
| 1.2. Зарубежный и отечественный опыт развития гастрономического туризма..... | 9 |
| 1.3. Международные и национальные организации и государственное регулирование в области гастрономического туризма..... | 12 |
| 2. ПОТЕНЦИАЛ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН..... | 15 |
| 2.1. Возможности агропромышленного комплекса Республики Татарстан..... | 15 |
| 2.2. Историко-культурные предпосылки развития гастрономического туризма в Республике Татарстан..... | 22 |
| 2.2.1. История и традиции татарского народа..... | 22 |
| 2.2.2. Особенности национальной татарской кухни..... | 30 |
| 2.3. Инфраструктура гастрономического туризма в Республике Татарстан..... | 34 |
| 2.4. Условия развития туризма в Республике Татарстан..... | 40 |
| 3. РАЗРАБОТКА ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРА В РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН..... | 48 |
| 3.1. Описание гастрономического маршрута «Вкусы Татарстана»..... | 49 |
| 3.2. Экономическое обоснование тура..... | 53 |
| ЗАКЛЮЧЕНИЕ..... | 55 |
| СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ..... | 55 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ..... | 57 |

ВВЕДЕНИЕ

Гастрономия всегда являлась неотъемлемой частью любого путешествия, однако только в начале XXI века появились маршруты, главной целью которых было знакомство с национальной кухней, а само явление получило название гастрономического туризма [10]. Сегодня многие государства Европы, Азии и Америки признают гастрономический или кулинарный туризм самостоятельным видом туризма, который набирает популярность весьма быстрыми темпами. Кулинарные маршруты Франции ежегодно посещают до 5 млн. человек, а из 50 млн. туристов Италии, по крайней мере, 5 млн. - посещают страну с целью изучения национальных гастрономических традиций [11]. Несмотря на возрастающую мировую популярность, в России данный вид туризма только зарождается и пока встречается редко. Однако многие регионы РФ имеют предпосылки для создания гастрономических маршрутов и привлечения туристов для знакомства с местными кулинарными традициями. Одним из них является Республика Татарстан. Регион с тысячелетней историей, богатым природным и культурным наследием уже завоевал статус одной из главных туристских дестинаций России. Многочисленные народы, проживающие в пределах Республики, оказали влияние на уникальную историю и культуру региона, а также на самобытную татарскую кухню, которая веками вбирала в себя традиции и дух народа. Неповторимые кулинарные традиции Республики Татарстан указывают на перспективность развития гастрономического туризма в регионе, что подтверждает актуальность выбранной темы.

Цель выпускной квалификационной работы заключается в изучении потенциала развития гастрономического туризма в Республике Татарстан.

Для достижения цели необходимо выполнить следующие задачи:

1. Охарактеризовать теоретические основы развития гастрономического туризма;
2. Изучить региональные возможности агропромышленного комплекса;
3. Проанализировать историко-культурные предпосылки развития гастрономического туризма;
4. Охарактеризовать инфраструктуру гастрономического туризма в Республике Татарстан;
5. Исследовать условия развития туризма в Республике Татарстан;
6. Разработать гастрономический маршрут в Республике Татарстан.

Объектом исследования является гастрономический туризм в Республике Татарстан, предмет исследования – потенциал развития гастрономического туризма в регионе.

В работе были использованы методы: аналитический, исторический, географический, сравнительный, картографический, SWOT-анализа.

Информационной базой исследования послужили труды и периодические издания российских и зарубежных авторов в области туризма, экономики и истории, а также интернет-ресурсы.

1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА

1.1. Основные понятия и виды гастрономического туризма

Гастрономический туризм, являясь относительно новым феноменом, стал стремительно развиваться в последние десятилетия. Многие научные деятели в области туризма посвящают свои работы изучению взаимосвязи кухни или питания и туризма, сущности и особенностям гастрономического туризма, как нового явления сферы путешествий.

Впервые термин кулинарного туризма был использован в 1998 году доцентом кафедры народной культуры Люси Лонгом в государственном университете Боулинг Грин, США, говоря о возможности познать другую культуру через местную кухню. В 2001 году основатель и президент главной организации в сфере туризма Эрик Вольф представил некий документ о кулинарном туризме, в котором он описывал возросший интерес туристов к местной еде и напиткам. В 2004 году Эриком Вольфом была основана Международная организация кулинарного туризма (International Culinary Tourism Association - ICTA). Позднее в 2012 году вместо термина кулинарный туризм («culinary tourism») стало использоваться понятие «food tourism» (пер. продовольственный или гастрономический туризм), а организация стала называться World Food Travel Association – WFTA [68]. Изменение названия произошло в связи с тем, что большая часть англоговорящего населения воспринимала кулинарный туризм («culinary tourism») как прерогативу элиты и профессионалов кулинарного дела, в то время как термин «food tourism» был более понятным для аудитории. Наиболее часто употребляемым и общепринятым является определение гастрономического туризма, предложенное Холлом и Шарплем (Hall and Sharples) в 2003 году. Согласно их определению, гастрономический туризм («food tourism») – это поездки с целью отдыха или развлечения, которые включают посещение пищевых производств (первичных или вторичных), гастрономических фестивалей, продовольственных ярмарок, праздников, фермерских рынков, кулинарных шоу, дегустаций и других мероприятий, связанных с пищей [17]. Позднее в иностранных источниках появилось понятие «gastronomic tourism» - гастрономический туризм, значение которого совпадало с двумя предыдущими. Название получило наибольшее распространение в странах Европы и в России, в то время как американцы предпочитают «food tourism». Связь определений показана на рисунке 1.



Рис. 1 – Связь понятий гастрономического туризма в иностранных источниках [68]

В 2012 году Всемирной Туристской Организацией был выпущен «Мировой Отчет о гастрономическом туризме» (Global Report on Food Tourism), в котором шла речь о тенденциях и перспективах развития гастрономического туризма в мире, а также были приведены примеры его развития в различных странах и регионах [15]. Экспертами ЮНВТО было расширено понятие термина гастрономического туризма: Холл и Шарплэ считали, что кухня должна являться главным мотивом к путешествию, специалисты Всемирной Туристской Организации пришли к выводу, что гастрономический туризм включает туристов, которые планируют свою поездку полностью или частично с целью познакомиться с местной кухней и поучаствовать в гастрономических мероприятиях. В 2015 году ЮНВТО выделила гастрономический туризм в отдельный вид туризма («niche tourism»), а в 2011 был выпущен «Второй Отчет о гастрономическом туризме» (Second Global Report on Gastronomy Tourism), свидетельствующий о растущей популярности данного вида туризма.

С 2010-х гг. тема гастрономического туризма всё чаще затрагивается в трудах отечественных ученых, которые предлагают различные определения данного феномена. Боджгуа Ю.А в своей работе даёт следующее определение: «Гастрономический туризм – это вид туризма, основанный на стремлении к познанию и изучению этнической единицы посредством знакомства с ее историей, национальной культурой и традициям, особенностями быта и хозяйствования через культуру потребления пищи» [21]. Ассоциация Гастрономического Туризма России (АГТР) определяет гастрономический туризм, как «поездки с целью ознакомления с национальной кухней страны, особенностями производства и приготовления продуктов и блюд, а также обучение и повышение уровня профессиональных знаний» [63]. Ещё одно определение было предложено Федудиной А.А и Платоновой Н.А.: «Гастрономический туризм предполагает поездки туристов по странам и регионам с целью знакомства с особенностями продуктов, кухни, блюд, рецептов, традиций, определяющих их уникальность, с талантом местных производителей и мастеров кулинарии» [3]. В учебной и научно-популярной литературе часто используются синонимы понятия гастрономический туризм, который также называют: кулинарный, пищевой, продовольственный туризм.

В результате анализа литературы было предложено авторское определение, которое содержит в себе главную сущность данного явления: гастрономический туризм – путешествия с целью ознакомления с национальной кухней, кулинарными традициями определённого народа или местности.

Гастрономический туризм предусматривает знакомство с культурой и менталитетом, которое происходит с помощью определённых мероприятий: дегустации местных блюд (как правило, при посещении ресторанов/кафе), кулинарных мастер-классов, посещения тематических музеев, предприятий или хозяйств, производящих пищевую продукцию, а также посещения гастрономических фестивалей, ярмарок и праздников [12]. Исследователями данного вида туризма выделяются различные классификации. Наиболее часто встречается деление гастрономического туризма на городской и сельский виды, в зависимости от того, в какой местности проходят гастрономические мероприятия [10]. Сельский («зелёный») гастрономический туризм предусматривает посещение экологически чистых производств или фермерских хозяйств с целью попробовать и узнать о производстве натуральных продуктов питания. «Зелёные» туры часто включают посещение винных троп [20]. В рамках городского тура проводятся дегустации в заведениях общественного питания, кулинарные мастер-классы, посещаются тематические музеи и предприятия пищевой промышленности. Согласно другой классификации, туры подразделяются, в зависимости от того, какому продукту они посвящены. Существует большое количество тематических туров, наиболее популярными являются: винные, сырные, пивные туры [10].

Гастрономический туризм имеет ряд особенностей:

- Все страны и регионы имеют возможности для развития гастрономического туризма, так как все они имеют особые кулинарные традиции;
- Гастрономический туризм исключает понятие сезонности;
- Развитие гастрономического туризма положительно влияет на экономическое развитие территории (особенно, сельской): оказывает поддержку местным производителям, способствует формированию рабочих мест, сотрудничеству предприятий питания, производителей с туристскими организациями и вносит вклад в местный бюджет, формирует имидж территории;
- Предусматривает более близкое знакомство с культурой и традициями населения, кроме органов зрения и слуха, задействует другие органы чувств (обоняние, вкус) [19].

На сегодняшний день, гастрономический туризм стремительно развивается в мировом масштабе. Несмотря на возросший интерес со стороны исследователей и деятелей сферы туризма к данному виду, пока гастрономический туризм изучен не полностью и не имеет достаточной теоретической базы. Формирование системных знаний о гастрономическом туризме будет способствовать ускорению его развития и, с большой долей вероятности, повысит его популярность.

1.2. Зарубежный и отечественный опыт развития гастрономического туризма

Гастрономический туризм стремительно развивается во многих странах мира, в части из них – является крупным туристским сектором и вносит значительный вклад в национальный бюджет.

Лидерами на гастрономической карте мира являются страны Европы: Италия, Испания, Франция. Эти страны имеют свои кулинарные бренды, ассоциируемые с конкретной территорией: итальянские пицца и паста; испанские тапасы, хамон и паэлья; французское вино, устрицы, круассаны и др.

Первые гастрономические туры были разработаны в Италии: в 1990-х появились маршруты, частью которых являлось знакомство с кулинарными традициями и посещение пищевых предприятий. Согласно Национальному управлению Италии по туризму 10% всех туристов посещают Италию для участия в разных гастрономических мероприятиях [11]. Безусловным лидером в области гастрономического туризма является Франция. Практически каждый регион страны имеет уникальные кулинарные традиции, знаменит своими блюдами и напитками: вина Шампани, Бордо, и Бургундии; Коньяк и Арманьяк – родина производства одноимённых напитков; морепродукты Луары; сыры и выпечка Прованса; фуагра в Гаскони и Аквитани и многие другие. Туристы едут во Францию, чтобы посетить пищевые производства (винодельни, сыроварни и др.), получить профессиональные знания в области кулинарного мастерства (Французская академия кулинарного искусства «La Cordon Bleu» и др.) или попробовать блюда в ресторанах гида «Мишлен» (во Франции более 600 «мишленовских» ресторанов). Ещё одним важным гастрономическим центром Европы является Испания. Также как французская и итальянская, кухня Испании отличается своим богатством и разнообразием. Многочисленные организации Испании в области гастрономического туризма стремятся привлечь туристов, разрабатывая новые оригинальные маршруты по территории страны [11].

Вслед за странами Европы в развитии гастрономического туризма заинтересовались другие государства: США, Австралия, Китай, Япония, Южная Корея,

Мексика, Аргентина, Индия, Таиланд, Великобритания, Греция, Швейцария, Бельгия, Германия, Португалия, Турция, Сингапур. Эти страны формируют и продвигают бренды своих территорий и разрабатывают интересные гастрономические маршруты, делая упор на аутентичных кулинарных традициях. В последние годы для россиян популярными стали гастрономические маршруты в странах Ближнего Зарубежья: Грузии, Армении, Азербайджане, Узбекистане и Казахстане [10]. Все перечисленные страны уже оценили преимущества создания гастрономических брендов и развития данного вида туризма, в то время, как в России гастрономический туризм пока ещё только формируется и не полностью реализует свой потенциал.

Специалистами Университета Бергамо Р.Гарибальди и А.Поцци был проведён анализ среди Итальянских производителей пищевых продуктов с целью определить, каким образом можно создать привлекательный объект гастрономического туризма, позволяющий узнать о культуре и традициях региона через призму национальной еды. В результате были выделены главные способы развития гастрономического туризма [18]:

1) Тематические музеи. Создание тематических выставок в пределах предприятия, посвященных истории, процессам производства, значению и использованию определённого продукта, является самым распространённым методом привлечения гастрономических туристов в Италию. Например, «Музей оливкового дерева», расположенный в Лигурии, одном из важнейших районов выращивания этого растения на всем Средиземноморском побережье, даёт посетителям возможность узнать об истории и полезных свойствах растения, процессе производства и использовании оливкового масла. Тематические музеи созданы в разных странах мира, в том числе и в России: «Музей тульского пряника» (г. Тула), «Музей масла» (Вологодская обл.), «Музей мёда» (г. Москва), «Музей чак-чака» (г. Казань) и др.;

2) Событийные мероприятия. Организация фестивалей, праздников, ярмарок может происходить как на базе определённого предприятия, так и в пределах конкретной территории (региона, города, сельского поселения и т.д.). Наиболее успешными примерами гастрономических событий в мировой практике являются: фестиваль «Октоберсфест» (г. Мюнхен), который ежегодно посещает ок. 6 млн. человек; испанский фестиваль «Ла Томатина» (г. Буньол), во время которого город с 9-тысячным населением посещают более 50 тысяч туристов; праздник молодого вина «Божоле Нуво» (Бургундия, Франция); «Пиццафест» (г. Неаполь); «Мельбурнский гастрономический фестиваль» (Австралия) и др. В последние годы в городах и регионах России создаётся большое количество фестивалей. Как правило, гастрономические события посвящены

определённому продукту, который традиционно выращивается или производится на данной территории («Праздник корюшки» в г. Санкт-Петербурге, «Антоновские яблоки» в г. Коломна), национальному блюду («Свияжская уха») или кухне в целом («Алтайская трапеза» в с. Новотырышкино Алтайского края). Лауреатами Национальной премии «Russian Event Awards 2018» в номинации «Лучшее событие в области гастрономического туризма» стали: фестиваль «Вкусная Казань» (г. Казань), «Верещагин Сырфест» (Тверская обл.), «Fish food Festival» (Калининградская обл.), областной фестиваль «Лук-Лучок» (Ивановская обл.) [64]. Таким образом, гастрономические фестивали – мощный инструмент для продвижения и создания туристского бренда региона.

Помимо способов, предложенных итальянскими специалистами, развитию гастрономического туризма могут способствовать специальные проекты, направленные на популяризацию национальной кухни. Например, в Южной Корее была запущена кампания «Корейская кухня во всем мире», в рамках которой группа корейской молодёжи посетила 20 городов в 15 странах мира для того, чтобы познакомить людей с национальным корейским блюдом – бибимбап («bibimbap» - рис и лапша с овощами, мясом и яйцом). Всего за 255-дневное путешествие было приготовлено 9000 бибимбап, который в результате приобрёл мировую известность [16]. Схожий опыт был применён волонтерами из Турции для повышения интереса к турецкой культуре. На небольшом фургоне группа волонтеров посетила 5 городов США для того, чтобы познакомить американцев с «кофе по-турецки». Проект способствовал продвижению турецкой кофейной культуры и улучшению отношений между двумя странами [16].

Согласно исследованию, проведённому в Университете Гонконга, современные туристы заинтересованы в изучении местных аутентичных традиций и участии в интерактивных мероприятиях, благодаря чему в рамках гастрономических, этнических, сельских маршрутов проводятся разные мастер-классы. Кулинарные мастер-классы предлагаются во многих странах мира, к примеру, в Таиланде, они вошли в число популярных туристических развлечений. Многие туристы, возвращаясь домой после поездки, продолжают готовить блюда, которым они научились, и рассказывают о них своим знакомым [16].

При анализе литературы было выявлено множество путей развития гастрономического туризма. Заимствуя иностранный опыт при создании и продвижении объектов и мероприятий гастрономического туризма, можно стимулировать его развитие в России: сформировать устойчивые кулинарные бренды и повысить привлекательность России как гастрономического центра.

1.3. Международные и национальные организации и государственное регулирование в области гастрономического туризма

Главной организацией в сфере гастрономического туризма является World Food Travel Association (до 2010 г. – International Culinary Travel Association), созданная в 2004 году Эриком Вольфом. Международная Ассоциация Гастрономического туризма – это неправительственная и некоммерческая организация, миссия которой заключается в том, чтобы «помогать людям, обществу и предприятиям развиваться путём налаживания взаимовыгодных отношений, основанных на всеобщем интересе к еде и напиткам». Манифест организации заявляет о возможности понять культурные особенности страны через национальную кухню, так как «еда – это квинтэссенция нации, её характера и истории» [68].

Всемирной туристской организации (UNWTO) в 2012 и 2017 годах были выпущены сборники, посвященные развитию гастрономического туризма в разных странах мира. Ежегодно ЮНВТО организует мероприятия, посвященные гастрономическому туризму: обсуждаются основные проблемы и перспективы данного вида туризма, анализируется опыт разных стран в области создания и продвижения гастрономических маршрутов, предлагаются новые пути его развития [15,16]. В 2015 году гастрономический туризм был признан Всемирной туристской организацией отдельным видом туризма.

Организации гастрономического туризма создаются и на уровне государства. В Испании существует Spanish Association of wine and culinary tourism (Испанская Ассоциация вина и кулинарного туризма), представляющая интересы страны и туристских организаций в области гастрономического туризма. Целью Ассоциации является создание новых захватывающих гастрономических маршрутов по Испании, удовлетворяющих нужды туристов. Ещё одной организацией, направленной на продвижение испанской кухни, является Tasting Spain Association [11].

Во Франции и Италии на сегодняшний день не созданы организации в области гастрономического туризма, однако в стране установлены стандарты изготовления некоторых видов пищевой продукции. Для производства вина в определённых регионах Франции (апеласьонах) сложились строгие требования, при выполнении которых, вино может относиться к определённой категории. Самые дорогие и элитные вина - Appellation d'Origine Controle (АОС) - имеют жесткие стандарты производства: вино производится на конкретной территории из четко определённых сортов винограда по установленной технологии («Шампанское» в провинции Шампань). Похожая классификация и правила

производства вина существуют в Италии (DOC и DOCG). Знаменитый пармезан (итал. Parmigiano Reggiano) также имеет свои стандарты и отмечен знаком DOP (Denominazione di Origine Protetta — наименование, защищённое по происхождению), означающий возможность производства сыра только в провинции Эмилья-Романья [18,20]. Стоит предположить, что государственное регулирование процесса производства и тщательный контроль качества национальной продукции, способствовали развитию гастрономических брендов территории, популярности итальянской и французской продукции по всему миру.

В России государство регулирует деятельность предприятий общественного питания и процесс производства пищевых продуктов с помощью государственных стандартов (ГОСТ). Перечень стандартов в области предприятий общественного питания определяет требования к персоналу, продукции, методам и формам обслуживания гостей. Согласно ГОСТ, все заведения общественного питания делятся на: рестораны, кафе, бары, столовые и др., - каждую категорию отличает определённый уровень обслуживания, комфорта и квалификации персонала, техническое оснащение и ассортимент продукции. Несколько стандартов разработано для производства пищевых продуктов: изделий из мяса, молока, сахара, зерновых и разных напитков. Также, в РФ существуют стандарты в области предоставления туристских услуг (размещения, питания, экскурсионных и турагентских услуг, обеспечения безопасности туристов и др.), а также ГОСТ по проектированию туристских услуг [65]. Помимо разработки стандартов, государство может способствовать развитию гастрономического туризма в России посредством: поддержки местных властей и частных компаний при организации событийных мероприятий; продвижения гастрономических маршрутов России на международном уровне (реализации рекламных кампаний и проектов); создания и поддержания необходимой туристской инфраструктуры; стимулирования местных производителей (предприятий, фермерских хозяйств и др.) к сотрудничеству с туристскими организациями и др.

В 2015 году в России была создана Ассоциация Гастрономического туризма России (АГТР) – неправительственная и некоммерческая организация, профессионально развивающая в России новое и перспективное направление туризма. АГТР имеет партнёрские отношения с Международной организацией гастрономического туризма (WFTA). Цель организации заключается в том, чтобы «весь мир по достоинству оценил кулинарные, исторические и гастрономические традиции Российской Федерации» [63]. Ассоциация оказывает поддержку участникам туристского рынка (рестораторам,

отельерам, местным производителям) и способствует продвижению локальных продуктов, еды и напитков.

Повсеместное активное развитие гастрономического туризма привело к образованию туристических фирм, специализирующихся на данном сегменте туризма, таких как: «Gourmet on Tour» (США), «The International Kitchen» (Великобритания), «Gourmet Getaways» (Италия), «A taste of Spain» (Испания) [12]. С 2012 года в России действует туроператор по гастрономическому туризму «Travel Hunter», который предлагает индивидуальные и групповые маршруты по десятку стран мира. Директор «Travel Hunter» Маргарита Полоник, считает, что города и регионы России имеют огромный потенциал развития гастрономического туризма, поэтому необходимо разрабатывать тематические маршруты и активно продвигать гастрономические бренды регионов (например, камчатский краб, вологодское масло, башкирский мёд и др.).

В 2017 году «Travel Hunter» выступит инициатором создания Ассоциации по содействию в развитии и продвижении культурно-гастрономического туризма. Главная цель организации – создание условий для популяризации и развития гастротуризма в России. Ассоциация призвана объединить усилия всех участников процесса создания гастрономических маршрутов. Задачи организации имеют 4 направления: информационное (сотрудничество со СМИ, информирование фермеров, производителей, рестораторов о выгодах создания гастрономических маршрутов); образовательное (проведение круглых столов и семинаров о гастротуризме, подготовка специализированных кадров в сфере гастрономического туризма); исследовательское (проведение выставок, конференций, симпозиумов по культурно-гастрономическому туризму в России, разработка теории и методологии исследования гастрономических брендов); законодательство и государственная поддержка (содействие в разработке и принятии законов и стандартов в сфере гастрономического туризма) [66].

Создание международных и национальных организаций гастрономического туризма свидетельствует о перспективности данного туристского направления (Приложение 1). Многие государства Европы, Азии и Америки заинтересованы в развитии гастрономического туризма и продвижении национальных кулинарных брендов, узнаваемых по всему миру. Для развития гастрономического туризма в России, необходимо разрабатывать тематические маршруты, способные рассказать о местных кулинарных традициях и созданные при объединении всех заинтересованных сторон: туристских организаций, местных производителей, предприятий питания и размещения при участии и контроле со стороны государства.

2. ПОТЕНЦИАЛ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН

Туристско-рекреационный потенциал территории представляет собой совокупность туристско-рекреационных ресурсов, их территориальных сочетаний и условий, способствующих удовлетворению потребностей населения в туристской и рекреационной деятельности [1]. С точки зрения потенциала развития гастрономического туризма в Республике Татарстан в работе рассмотрены туристско-рекреационные ресурсы территории: природные, социально-экономические, историко-культурные, информационные ресурсы, – а также условия реализации потенциала: общественно-географическая, геополитическая и экологическая ситуация в регионе. Такой комплексный подход позволяет составить наиболее полную оценку туристско-рекреационного потенциала.

2.1. Возможности агропромышленного комплекса Республики Татарстан

Республика Татарстан расположена в Центральной России на востоке Восточно-Европейской равнины в месте слияния двух рек – Волги и Камы. Площадь территории составляет 67,8 тыс. км². Республика граничит с Ульяновской, Оренбургской, Самарской и Кировской областями, Республиками Марий Эл, Башкортостан, Чувашия и Удмуртия. Татарстан входит в состав Приволжского федерального округа.

Для территории характерен равнинный рельеф, более 90 % лежит на высоте до 200 м над уровнем моря [22]. Климат Республики – умеренно-континентальный с холодной зимой и умеренно тёплым летом. Климатические различия в разных районах Татарстана незначительны. Средние температуры января (-13 °С), июля (18-20 °С). Среднегодовое количество осадков: 450-570 мм.рт.ст., максимум осадков выпадает в июле, минимум – в феврале. Количество солнечных часов разнится от 1700 на крайнем юго-востоке до порядка 2000 на северо-востоке (г.Мензелинск) [46].

Республика Татарстан обеспечена водными ресурсами. Самые крупные реки: Волга и Кама с притоками Вятка, Белая, Ик, Иж, Шешма, Меша, Свяга и др. Всего в пределах Республики протекает более 500 рек длиной свыше 10 км и находится более 8 тысяч озёр, прудов и свыше 1500 родников [62]. В Республике Татарстан расположены два крупных водохранилища – Куйбышевское и Нижнекамское, и два более мелких – Заинское и Карабашское. Реки Татарстана богаты рыбой, наиболее распространены: щука, окунь, сом, сазан, лещ и карп [48].

Реки Волга и Кама разделяют Республику на 3 физико-географические зоны: Предволжье, Предкамье и Закамье. Каждая зона имеет особенности рельефа, климата,

почвенного покрова и растительности. *Предволжье* находится на правом берегу Волги, и занимает часть Приволжской возвышенности. Здесь преобладают серые и тёмно-серые лесные почвы, на крайнем юго-западе Республики распространены выщелоченные и оподзоленные чернозёмы. Вторая часть, *Предкамье*, расположена на севере Республики от левого берега Волги до правого берега Камы, в этой зоне распространены хвойные леса. Для Предкамья характерны дерново-подзолистые и светло-серые лесные почвы, около четверти территории занимают серые и тёмно-серые лесные почвы. Регионы Предкамья и Предволжья являются наиболее увлажнёнными. Третья зона, *Закамье*, расположена в юго-восточной части между левыми берегами Волги и Камы, она является самой крупной частью Республики [22]. Восточное и Западное Закамье резко отличаются по рельефу и климатическим условиям. Восточное Закамье является самым возвышенным регионом Республики, здесь расположена Бугульмино-Белебеевская возвышенность (наивысшая точка – 381 м). На Западе Закамья преобладает равнинный рельеф, лесостепная растительность, для этой части Республики характерен наиболее засушливый климат. В Закамье распространены тёмно-серые и серые лесные почвы на участке от Волги до реки Шешмы, а также чернозёмы на востоке и юго-востоке. Таким образом, наиболее чернозёмные районы сосредоточены на юго-западе, востоке и юго-востоке региона и занимают 32% территории [47].

Республика располагается в пределах нескольких природных зон, которые сменяют друг друга с севера на юг – южная тайга, зона смешанных и широколиственных лесов, лесостепная и степная зона на крайнем юго-востоке. Леса занимают около 18 % территории. Среди хвойных пород в регионе преобладают сосна и ель, а из лиственных – дуб, берёза, осина, липа [22]. На юге Татарстана леса встречаются редко, распространены такие растения как: ковыль, типчак, тонконог, донник, чертополох, клевер. Животный мир Республики состоит из представителей лесных и степных зон. Здесь встречаются: заяц-русак, лисица, горноста́й, медведь, волк, ёж, лось, норка, бурундук, рысь, куница, сурок, булка и др. Среди птиц типичными представителями являются: дятел, глухарь, тетерев, сокол, ястреб, лебедь, сова, филин, куропатка, коршун, стри́ж, дрофа, чайка озерная [48].

В пределах Республики Татарстан насчитывается более 150 ООПТ (2% территории). Наиболее крупные из них – Волжско-Камский государственный природный биосферный заповедник и Национальный парк «Нижняя Кама». Первый расположен к востоку от места слияния двух главных артерий региона и отличается разнообразием природных зон и их обитателей. Национальный парк «Нижняя Кама» расположен на северо-востоке региона в долине реки Кама и её притоков. На территории парка

встречаются ландшафты трех природных подзон: смешанных, широколиственных лесов и луговых степей. Фауна парка также разнообразна и включает более 40 видов млекопитающих, 180 видов птиц, и несколько десятков видов земноводных и рыб [48].

В целом, природные условия Татарстана являются благоприятными для жизни человека и занятия хозяйственной деятельностью, способствуют развитию агропромышленного комплекса территории (АПК). АПК объединяет отрасли по производству и обработке сельскохозяйственного сырья, а также её доставке до конечного потребителя. Главной задачей АПК является обеспечение населения продуктами питания. В рамках данной работы были рассмотрены две главные отрасли АПК: сельское хозяйство и пищевая промышленность.

Республика Татарстан имеет крупный сельскохозяйственный сектор, по уровню его развития регион ежегодно входит в пятерку лидеров среди субъектов РФ. Сельхозугодия занимают 4,4 млн.га, что составляет 65 % площади территории субъекта и 2,4 % общей площади сельхозугодий в РФ. На территории республики производится 4,6 % сельхоз продукции страны общей стоимостью 216 млрд. руб. [23].

В структуре валового регионального продукта доля сельского хозяйства составляет 5,6%, уступая крупному промышленному сектору, сфере услуг и строительству. В сельском хозяйстве региона занято чуть более 200 тысяч человек [31,38].

Сельское хозяйство региона не имеет ярко выраженной специализации, примерно в равных долях соотносятся животноводство и растениеводство, 51% и 49% соответственно. Из общей площади сельхозугодий Республики 77% занимают пашни, 23% приходится на пастбища [49].

Ведущими отраслями животноводства являются скотоводство, свиноводство и птицеводство. поголовье крупного рогатого скота (КРС) по данным на 1 июля 2016 года составило 1056 тыс.голов, в том числе 356 тыс.коров (3-е место среди регионов России). По производству говядины и молока регион занимает вторую позицию в рейтинге регионов России. По количеству свиней, которых в регионе 512 тысяч, Республика входит в десятку лидеров РФ, всего в Татарстане производится чуть более 100 тысяч тонн свинины - 18% всего свиного мяса страны (11-е место в рейтинге субъектов). Татарстан отличается развитым овцеводством и козоводством. Всего в регионе насчитывается 356 тысяч овец и коз, по их числу регион находится на 14 месте в рейтинге регионов РФ, а по производству баранины и козлятины регион занимает 7-ю позицию [50]. Наиболее распространены романовская, гиссарская, эдильбаевская, катумская породы овец, среди коз преобладает зааненская порода. Овцеводство и козоводство сконцентрировано в восточной части

региона [46]. Не менее развитой отраслью животноводства является птицеводство. В Татарстане разводят кур мясного и яичного направления общим числом 16 млн. голов. Кроме того в регионе разводят гусей, уток, индеек, перепелок, фазанов. В частности, разведением гусей в Татарстане занимаются повсеместно как в личных подсобных, так и крестьянско-фермерских хозяйствах, это занятие всегда считалось традиционным для жителей Республики. поголовье гусей в регионе достигает более 550 тысяч [24]. Крупное хозяйство по разведению гусей расположено в 40 км от Казани в деревне Карповка Пестречинского района. В потребкооперативе «Карповка» гусей разводят более 30 лет. Кроме выращивания гусей, фермеры занимаются вялением и копчением птицы и поставляют свою продукцию в рестораны Татарстана и других регионов [51].

Также традиционным для жителей Татарстана занятием является коневодство, которое признаётся татарами не только средством транспорта, но и частью татарской культуры. В регионе существует 2 конных завода и 3 государственные конюшни, почти 2 десятка конно-спортивных клубов, 9 ипподромов и около десятка лошадиных ферм. В советский период эта отрасль сельского хозяйства была более развитой, поголовье лошадей с конца советского времени сократилось с 78 тыс.голов до 29,3 тыс. в 2016 году [14,24]. Министерством сельского хозяйства и продовольствия Республики Татарстан разработана долгосрочная целевая программа «Развитие коневодства и конного спорта в Республике Татарстан» на период до 2020 года. Главными задачами программы является увеличение поголовья лошадей и объемов коневодческой продукции, а также увеличение числа занимающихся конным спортом [25]. Кроме того в Татарстане оказывается поддержка фермерам, которые разводят татарскую породу лошадей. Особи этой породы при небольшом росте (130 см) отличаются выносливостью и неприхотливостью, за день татарские лошади могут пройти до 150 км, и сами могут себя прокормить. В начале XXI-го века в регионе занялись возрождением татарской породы, на сегодняшний день насчитывается около 300 татарских лошадей [52]. Крупные фермы по разведению лошадей татарской породы расположены в Тюлячинском, Алькеевском и Лениногорском районах Республики.

Регион обладает благоприятными условиями для растениеводства. Большая часть территории обладает высоким агроклиматическим потенциалом с нормальными условиями увлажнения (отношение осадков к испаряемости: 0,7 – 1) и умеренными температурами (положительная температура около 200 дн/г), исключение составляют юго-западная часть региона, Предволжье, для которой характерен более засушливый климат и 210-220 дн/г температура выше 0 °С (Рис. 2). Посевные площади составляют 3

млн. га из общей площади сельхозугодий. Большая доля (50%) посевных площадей принадлежит зерновым культурам (пшеница, ячмень, рожь, овёс, гречиха), около 300 тыс. га (10%) занято техническими культурами (сахарная свекла). На картофель и овощи приходится почти 85 тыс. га или 2% всех посевных площадей, на кормовые культуры – около 1 млн. га или 34%, что обеспечивает продуктивное животноводство Республики [2]. На севере региона в южно-таёжной зоне выращиваются в основном яровая пшеница, озимая рожь, овёс, ячмень и картофель, в лесостепной зоне Закамья и Предволжья преобладают озимые пшеница и рожь, ячмень, гречиха, просо, сахарная свекла. В южных засушливых регионах выращивается подсолнечник, кукуруза. Также регион занимает 1 место в России по посевным площадям рапса. В 2018 году было собрано всего 3,9 млн. тонн зерна, по этому показателю Республика находится на 5-м месте среди регионов России. Урожайность в Татарстане 27,2 ц/га, что ниже, чем в среднем по России – 34,7 ц/га [50].

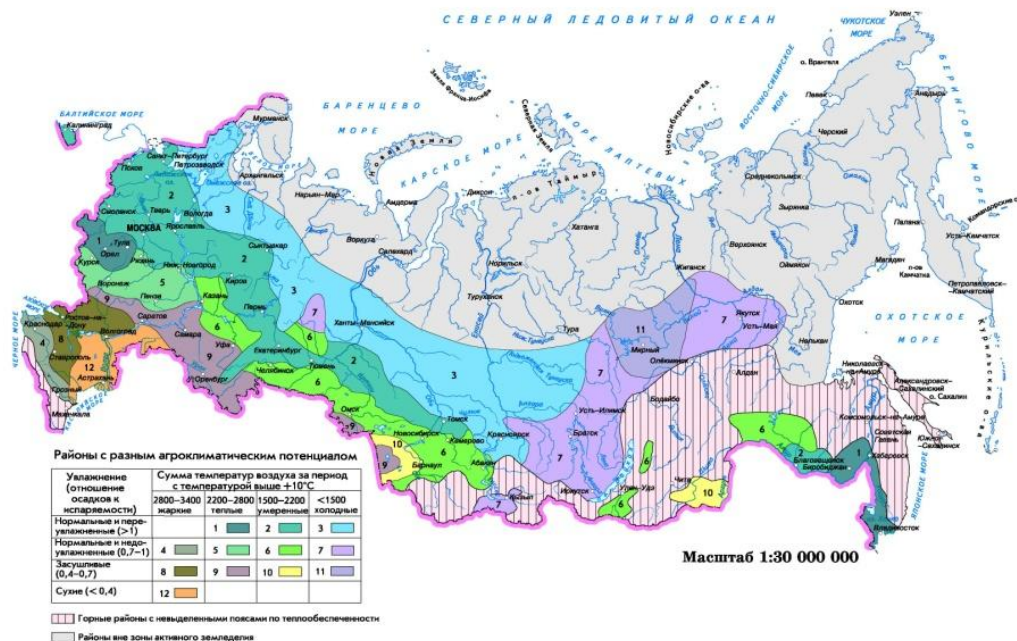


Рис. 2 – Агроклиматический потенциал РТ [2]

В 2018 году из общего объёма продукции сельского хозяйства большая часть приходилась на долю крестьянско-фермерских (КФХ) и личных хозяйств населения – 54,3%, в сельскохозяйственных организациях было произведено 45,7% продукции (Рис.3). Согласно сельхозрейтингу районов Татарстана по итогам 2017 года лидерами являются Атнинский, Балтасинский, Кукморский, Сабинский и Актанышский районы, нижние позиции рейтинга занимают Верхнеуслонский, Камско-Устьинский, Черемшанский, Альметьевский и Менделеевский районы [26].

Производство сельскохозяйственной продукции

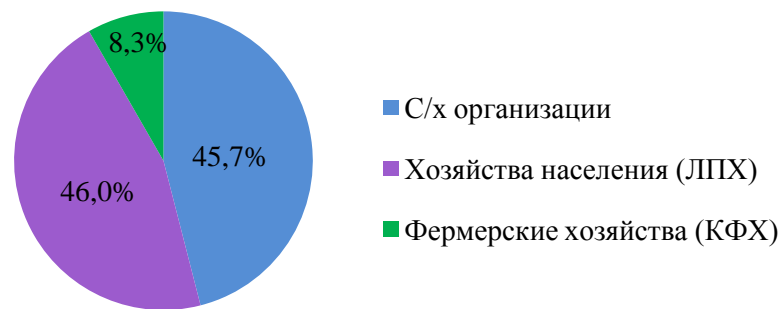


Рис. 3 – Производство сельскохозяйственной продукции по категориям хозяйств
(Составлен автором на основе [23])

Пищевая промышленность является частью агропромышленного комплекса. Её деятельность тесно связана с сельским хозяйством: при производстве пищевых продуктов используется сельскохозяйственное сырьё – молоко, яйца, мясо и др. Большой объём сельскохозяйственной продукции создаёт условия для развития пищевой промышленности.

Пищевая промышленность Республики не является профильной отраслью промышленного производства региона и по доле в региональной экономике уступает нефтедобывающей, нефтехимической отраслям, металлообработке, машиностроению и строительству, однако её характеризует высокий уровень развития. На территории Татарстана преобладают следующие отрасли пищевой промышленности: молочная, маслосыродельная, мясная, мукомольная, пивоваренная и кондитерская [2]. Предприятия АПК сконцентрированы вблизи крупных городов (размещение по потребительскому признаку): Казани, Набережных Челнов, Нижнекамска, Альметьевска. Такое размещение обусловлено удобством транспортировки и сбыта конечной продукции. Крупными продовольственными предприятиями Татарстана являются: ООО «Вамин Татарстан», УК «Просто молоко», ОАО «Булочно-кондитерский комбинат», ОАО «Казанский хлебозавод №3», «Агрызский мясокомбинат», «Зеленодольский хлебокомбинат», АО «Холдинговая компания «Ак Барс», ЗАО «Агросила Групп», агрофирма «Атабаевская», «Лаишевский» птицекомплекс, кондитерская фабрика «Заинский крекер», кондитерская фабрика «Вкуснотеевъ», Хладокомбинат «Челны холод», производственная компания «Тамле» [49]. Продукция таких брендов, как: Набережночелнинский хладокомбинат ПАО «Челны холод» (мороженое), АО «Татспиртпром» (спиртные напитки), ОАО «Казанский хлебозавод №3» (хлеб, хлебобулочные изделия), Кондитерская фабрика ООО «Вкуснотеевъ» (восточные сладости, печенье, конфеты), Производственная компания

«Тамле» (чак-чак, лапша, мёд), компания «Азбука сыра» и др. – реализуется как в Татарстане, так и за его пределами.

Для оценки уровня развития АПК Татарстана было рассчитано количество основных продуктов питания, производящихся на 1 жителя региона в год, а затем, полученные данные сопоставлены с объемом потребительской корзины. Результаты анализа представлены на рисунке 4. По сравнению с объёмом потребительской корзины РФ (расчёт годового количества продуктов питания на 1 чел.) [29], на одного жителя Татарстана приходится: почти в 2,5 раза больше яиц (210 шт.), масла и других жиров – в 11 раз (11 кг), сахара и кондитерских изделий – в 4 раза (24 кг), на 40 % больше мяса (59 кг) и на 25 % - молока (290 кг), - чем по средним расчётам РФ (Рис. 4).



Рис. 4 – Сравнительный анализ количества продуктов питания на 1 чел./год в РФ и РТ
(Составлен автором на основе [27,28,29,31,32])

Полученные результаты указывают на высокий уровень развития пищевой промышленности в регионе.

Стоит заметить, что некоторые предприятия пищевой промышленности и фермерские хозяйства организуют экскурсии для туристов. Однако большая часть предприятий не заинтересована в обслуживании туристов, которое, по мнению владельцев, требует много времени и средств, но приносит минимальных доход.

Таким образом, Республика Татарстан имеет крупный агропромышленный комплекс. В регионе развито сельское хозяйство. Татарстан является крупнейшим в России производителем мяса, молока, яиц – основных продуктов, необходимых для приготовления татарских блюд. В совокупности предприятия сельского хозяйства и пищевой промышленности создают мощную продовольственную базу региона, способны

обеспечивать продуктами питания, как постоянное население, так и посещающих регион туристов. Организация экскурсий в ряде пищевых предприятий и фермерских хозяйств способствует созданию гастрономических маршрутов по Татарстану.

2.2. Историко-культурные предпосылки развития гастрономического туризма в Республике Татарстан

2.2.1. История и традиции татарского народа

Заселение территории современного Татарстана началось около 100 тыс. лет назад, о чем свидетельствуют обнаруженные археологами стоянки на реках Волга и Кама. В эпоху неолита территория была населена племенами волосовской, балановской, абашевской, срубной, приказанской культур. В Елабужском районе Республики были найдены стоянки ананьинской культурно-исторической общности (VIII – III вв. до н.э.), а в IV - VIII вв. н.э. на территории края жили племена именьковцев. Во время Великого переселения народов в Среднее Поволжье стали проникать тюрко-монгольские кочевые племена гуннов. После распада Тюркского каганата, на его территории стали возникать новые государства – Хазарский каганат и Великая Болгария, которая позднее распалась на более мелкие образования – орды. В VIII веке на территорию Среднего Поволжья и Прикамья проникают тюркоязычные болгарские племена, где в результате взаимодействия с финно-угорским населением были заложены основы культуры нового народа – волжских булгар [5].

Таким образом, первым государством в этом регионе была Волжская Болгария со столицей в городе Болгар. Государство занимало большую часть Республики Татарстан, часть Ульяновской, Самарской, Пензенской областей и Республики Чувашия. В 922 году в качестве государственной религии был принят ислам. Волжская Болгария согласно историческим источникам имела развитую экономику. Своё развитие Болгария получила благодаря тому, что столица, город Болгар, располагалась на пересечении водных и сухопутных путей, в частности, Великого Волжского пути [5]. В Болгарии были развиты земледелие, скотоводство, охота, ремесленное дело, здесь впервые в Европе стали плавить чугун. Болгария была центром выращивания и вывоза зерна (возможно, с этим связано название крупы «булгур»), и производства хлеба, которым Болгария обеспечивала многие соседние государства, в том числе Древнюю Русь [6]. Волжская Болгария существовала с X по XIII вв., в 1236 году Волжская Болгария была разорена монгольской армией и вошла в состав Золотой Орды. Столицей по-прежнему являлся Болгар, также развитыми городами были: Биляр, Сувар, Джукетау, Ошель, Кашар и др. После распада Золотой

Орды на месте Волжской Булгарии образовалось Казанское ханство, а столица была перенесена в город Казань. Казанское ханство занимало обширную территорию больше прежней Булгарии, юго-западная граница проходила близ современного Саратова, а северная – по реке Вятке и Пермскому краю. В 1552 году Казанское ханство было завоёвано Иваном IV и включено в состав Русского государства. Казанское ханство после взятия Иваном Грозным было переименовано в царство, поскольку подчинялось непосредственно Царю. В 1556 году в Казани было начато строительство нового белокаменного Кремля. Из других регионов в город переселяли русских, а татарам запрещено было селиться ближе, чем за 30 верст от Кремля. Район, куда были выселены татары, впоследствии получил название Старо-Татарской слободы. Позднее территория называлась Казанским воеводством, а после реформы Петра I в 1708 году стала Казанской губернией. Первым губернатором был П.М.Апраксин. В последующие полвека территория губернии значительно сократилась, однако она сохранила статус одной из ведущих в Поволжье. Столицей губернии оставался город Казань – культурный и образовательный центр Поволжья. В 1759 году была создана первая в Российской Империи гимназия для обучения детей дворян и разночинцев, выпускниками которой впоследствии стали такие известные деятели культуры и науки, как: Г.Р.Державин, И.М.Симонов, И.М.Бутлеров, М.И.Лобачевский и др. В 1771 году в столице был создан первый медресе (учебное заведение для мусульман), а в 1791 году открылся первый театр. Во второй половине XVIII века началась масштабная застройка города: появились первые мостовые, строились храмы и медресе. По указу Александра I в 1804 году был создан Казанский Императорский университет. На протяжении XIX века в городе было построено около десятка учебных заведений, что укрепило значение города как крупного научного центра. На рубеже XIX и XX вв. была улучшена инфраструктура города: появились газовое и электрическое освещение, телеграф, телефон, был запущен трамвай. Всего в Казанской губернии времён Российской Империи насчитывалось более 7 тысяч населённых пунктов, в том числе 13 городов. В 1920 году декретом ВЦИК была провозглашена Татарская Автономная Советская Социалистическая Республика (ТАССР) со столицей в Казани. В 20-е – 30-е годы прошлого века происходило интенсивное развитие промышленности Татарстана. Были созданы крупные предприятия машиностроения, лёгкой и химической промышленности. За успехи в области сельского хозяйства ТАССР была награждена Орденом Ленина в 1934 году. В 1937 году была утверждена конституция Татарской Республики. Во время Великой Отечественной войны на территорию Республики были эвакуированы крупные предприятия западной части

России. Послевоенные годы ознаменовались стремительным развитием нефтяной и газовой отраслей. Стало разрабатываться Ромашкинское нефтяное месторождение, из которого было добыто рекордное для одного региона СССР количество нефти: в 1970 году – 100 млн.т, в 1971 – первый миллиард тонн нефти. Были построены нефтеперерабатывающие заводы в городах: Альметьевск, Бугульма, Нижнекамск, Лениногорск. Наряду с ТЭК развивалось машиностроение (строительство завода «Камаз» в 1976 году), электроэнергетика (запуск крупной Заинской ГРЭС) и сельское хозяйство. В советское время не раз были предприняты попытки утвердить Татарстан в качестве союзной республики, однако этот статус не был подтверждён. В 1990 году была подписана Декларация о государственном суверенитете Республики. С 1992 года регион носит своё современное название – Республика Татарстан. В 1992 по результатам Референдума была принята Конституция Республики Татарстан, первым президентом стал Минтимер Шаймиев. По договору 1994 года «О разграничении предметов ведения и взаимном делегировании полномочий между органами государственной власти Российской Федерации и органами государственной власти Республики Татарстан» в регионе разрешалось принятие собственной Конституции, введение республиканского гражданства, утверждение двух языков – русского и татарского, создание Национального банка и иные расширенные полномочия. Договор был вновь подписан в 2007 году. В 2000 году Республика Татарстан стала равноправным субъектом РФ, обладающим собственными суверенными полномочиями. С 2010-го года Президентом Республики Татарстан является Рустам Минниханов [4].

Сегодня Республика Татарстан – крупный культурный и промышленный регион с высоким уровнем социально-экономического развития. В Республике Татарстан расположено 3 объекта Всемирного Наследия ЮНЕСКО: Казанский Кремль, Государственный музей-заповедник в городе Болгар и Успенский монастырь на острове Свияжск [69] (Приложение 2). Столица Республики, город Казань, является крупным религиозным, экономическим, культурным, спортивным центром России. В 2005 году состоялось празднование Тысячелетия Казани, к этому событию в столице были построены метро и мост Миллениум. В 2013 году в Казани была проведена летняя Универсиада, в 2018 - матчи Чемпионата мира по футболу.

Согласно оценочным данным Татстата на 1 января 2019 года крупными городами (населением более 50 тыс.чел.) Республики Татарстан являются: Казань – 1252 тыс.чел., Набережные Челны – 534 тыс.чел., Нижнекамск – 239 тыс.чел, Альметьевск – 127

тыс.чел., Зеленодольск – 100 тыс.чел., Бугульма – 84 тыс.чел., Елабуга – 74 тыс.чел., Лениногорск – 62 тыс.чел., и Чистополь – 60 тыс.чел. [30].

Население региона за последние 100 лет увеличилось более чем на 1,3 млн. чел. и сегодня составляет 3,9 млн. чел. По данным переписи 2010 года в регионе проживают 115 национальностей, самыми крупными этносами являются татары – 53,2% населения, русские – 39,7%, чуваши – 3% (Рис. 5) [33].

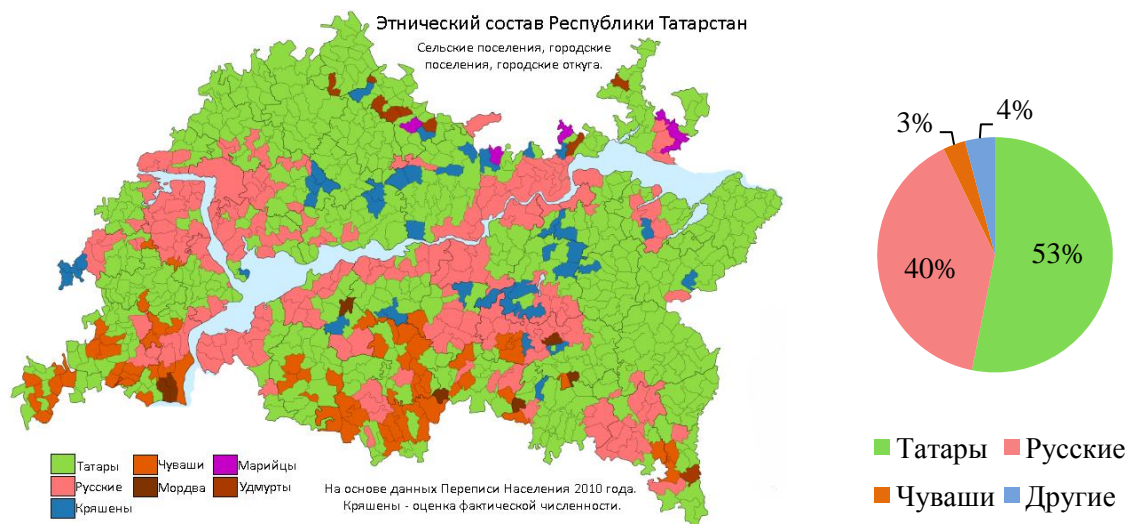


Рис. 5 – Национальный состав Республики Татарстан (Составлен автором на основе [33, 53])

Татары являются титульным этносом Республики Татарстан. В пределах Республики можно выделить регионы, где удельный вес татарского населения превышает 80%: Атнинский, Арский, Балтасинский, Сабинский, Тюлячинский, Актанышский, Муслюмовский, Сармановский, Азнакаевский и Апастовский районы [33] (Рис. 6).

На территории Татарстана проживают преимущественно казанские татары, относящиеся к поволжской этнотерриториальной группе [55]. Национальным языком народа является татарский, государственный язык Республики Татарстан и второй по распространённости и числу носителей язык России. Татарский язык относится к кыпчакской подгруппе тюркских языков алтайской макросемьи, на территории Татарстана наиболее распространён казанский диалект татарского языка, предком которого является болгарский язык [8]. Традиционной религией татар является ислам суннитского толка.

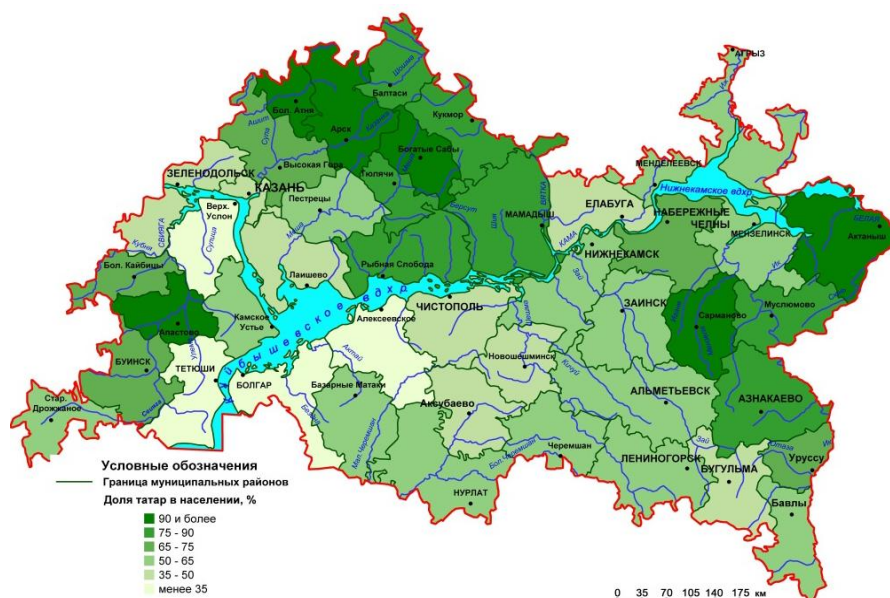


Рис. 6 – Доля татар в населении муниципальных образований [54]

Традиции татарского народа

Любой этнос имеет свои национальные особенности: складывающиеся веками традиции, обряды, уклад жизни, черты характера и поведения. Такие особенности обусловлены межэтническими и межкультурными взаимодействиями в разные исторические эпохи. Культура татар сформировалась под влиянием народов предков: кочевых тюрко-монгольских и финно-угорских племён, более поздних предков – болгар, в дальнейшем – русских, чувашей, башкир, марийцев и др. Традиции и менталитет казанских татар, проживающих в Татарстане, отличаются от культурных особенностей, к примеру, астраханских или сибирских татар, что связано с разной степенью воздействия на них предшествующих народов.

Традиционным жилищем казанских татар является деревянная изба. Дома окрашивают в яркие цвета (голубой, желтый, зелёный, белый) и украшают многочисленными декоративными деталями. Внутреннее убранство татарского дома имеет отличительные черты:

- Жилище татар делится на женскую и мужскую половину, которые разделены между собой занавеской («чаршау») или деревянной перегородкой;
- Раньше внутри дома располагалась печь, которая имела боковой выступ для котла – казана (традиционной посуды части тюркских народов). Казан татары используют и сегодня: в нём греют воду, масло или жир, готовят лапшу, пельмени, чак-чак и другие блюда;

- Рядом с печью находится длинная скамья – нары или сэке, предназначенная для работы, еды и отдыха;
- Большое количество сундуков красного и зелёного цвета, куда складывают приданое невесты (одежду, украшения и другие вещи) и используют в качестве стульев и лавок;
- Над дверью помещается «шамаиль» - отрывок из Корана с пожеланиями мира и благополучия семье;
- Большое количество декоративных элементов: расшитых платков, занавесок, скатертей. В свободное время татарские женщины всегда любили заниматься вышивкой, в которой преобладают растительные и геометрические орнаменты (ислам запрещает изображение Бога и живых существ) [9].

В обиходе татары, кроме казана, используют кухонную утварь из чугуна (горшки, «табаки» - сковородки), дерева (коромысла, скалки, ступки для толчения, мутовки для взбивания яиц и др.), глины (кувшины, горшки, корчаги). Поскольку татары – любители пить чай, практически в любом доме присутствует самовар и чайный сервиз [6].

Национальный татарский костюм состоит из длинной рубашки, шаровар и камзола у мужчин и сарафана, платья или длинной рубашки у женщин. Кроме того, частью традиционной для татар одежды является головной убор (тюбетейка или тубетей у мужчин и калфак у женщин) и обувь (сапоги – ичиги, и туфли с загнутым носком часто с кожаной мозаикой). Праздничная одежда богато украшена вышивкой и камнями [56].

Татары придерживаются патриархального уклада в доме и семье: главным в семье является мужчина, он работает, ведёт семейные дела; женщина ведёт себя покорно и терпеливо, занимается домашними делами. Особое внимание татары уделяют воспитанию детей, которых учат быть гостеприимными, верными своей семье и религии и с уважением относиться к старшему поколению (дед – «бабай», бабушка – «эбе»).

Среди особенностей национального характера татар отличает гостеприимство, которое, вероятно, было заимствовано у восточных соседей. У мусульман бытует мнение: «Негостеприимный человек неполноценен». Татары с радостью принимают гостей, дарят подарки, угощают душистым чаем с традиционными сладостями: медовым чак-чаком, татлы, губадией. С гостями, друзьями татары ведут себя открыто и искренне, и такого же отношения они ждут взамен [6].

Татары имеют большое количество различных *праздников и обрядов*. Все праздники делятся на религиозные («гает») и народные («бэйрем») (Рис. 7).



Рис. 7 – Разновидности татарских праздников и обрядов (Составлен автором на основе [57,58])

Два главных религиозных праздника татар: Ураза гаете (Рамадан или Рамазан) и Корбан гаете (Корбан-байрам). Ураза гаете – это праздник поста, который длится один месяц. На протяжении этого праздника необходимо проводить день в молитвах, чтении Корана и размышлениях, есть и пить разрешается только после захода солнца. Корбан гаете или праздник жертвы отмечается на десятый день двенадцатого месяца мусульманского лунного календаря и считается праздником приверженности Аллаху и беспрекословного подчинения его воле. [58].

Народные праздники, «бэйрем» бывают календарного и семейного толка. «Бэйрем» в переводе с татарского означает «весенняя красота/торжество», поэтому большинство календарных праздников проводится весной и летом. Считалось, что если весна будет благоприятной, то созреет хороший урожай, а значит, и жизнь будет благополучной. Одним из немногих праздников, который сохранился до наших дней, является Сабантуй – дословно «праздник Плуга». Этот праздник ознаменует окончание посевных работ. По традиции все наряжаются в праздничную одежду и отправляются на майдан – «большой луг», где проходят разные развлечения: национальная борьба курэш (цель борьбы: захватить противника за широкий пояс, кушак, и положить на лопатки), бой подушками на бревне, гонки в мешках, бег с ложкой во рту (на ложке – сырое яйцо),

водные игры, нарезание лапши на скорость для женщин, скачки на лошадях и многие другие. Сабантуй официально признан национальным праздником татар, самое масштабное торжество ежегодно проходит в пос. Мирный недалеко от Казани [57]. До наших дней по большей части в сельской местности сохранился такой обряд татар, как помочи – «эмэ». Он заключается в сборе большого числа односельчан, друзей или родственников, для помощи при строительстве дома или общественного заведения, во время ремонта какого-либо помещения или уборки территории. В осенний период помочи заключались в совместной заготовке мяса или птицы и назывались «кыз эмесе» или «мал эмесе». Зимой праздников почти не отмечали, за исключением праздника нардугана – святки. У татар нардуган проходит в дни зимнего солнцестояния, в это время молодые обходят дома, наряжаются, гадают, колядуют [56].

Некоторые обряды связаны с важными событиями в семье: свадьбой, рождением ребёнка. Обряд бракосочетания у татар называется «нихам», а само свадебное торжество – «туй». Любому бракосочетанию предшествует сговор между сватом/свахой и старшими родственниками жениха, когда договариваются о размере калыма (сумма денег, одежды, продуктов для проведения свадьбы и содержания невесты), времени и месте свадьбы, количестве гостей, размере приданого невесты (одежда, украшения и другие вещи, которые собирали с юношеских лет). Если родителей невесты устраивают условия, начинается подготовка к свадьбе, на случай если родители отказываются выдавать дочь замуж, всегда была возможность украсть невесту. Брак считается заключенным после прочтения муллой брачной молитвы, причем молодожены могут не присутствовать при чтении молитвы, а увидеть друг друга только вечером. К вечеру жених со своими друзьями отправляется к невесте, родственники невесты устраивают жениху проверку с помощью розыгрышей и испытаний («выкуп невесты»). После свадьбы молодые могут жить отдельно в течение 1.5-2 лет, пока жених не построит дом и не выплатит оставшуюся часть калыма. После этого невесту вместе с приданым отправляют в дом к жениху, где мать жениха встречает её хлебом и мёдом в знак доброго отношения и пожеланий семейного благополучия. Особые обряды проходят по случаю рождения ребёнка, существуют также обряды по случаю похорон [42].

Сегодня на смену традиционным предметам быта приходит современная мебель и электронная техника, а праздники приобретают более глобальный характер. Многие национальные обряды, праздники и традиции ведения домашнего хозяйства сохранились лишь в сельской местности. Однако татары гордятся и чтут свои традиции, заинтересованы в сохранении национальной идентичности, о чём свидетельствует

создание этнических музеев в Казани и других городах Республики, в которых можно познакомиться с традициями татар, особенностями татарского быта и внутреннего убранства.

Таким образом, большое количество исторических памятников региона и его столицы, уникальные традиции, праздники и обряды обеспечивают обширный историко-культурный потенциал для развития разных видов туризма.

2.2.2. Особенности национальной татарской кухни

Кухня является частью культурного наследия народа. Она формируется длительное время и имеет исторические и социальные предпосылки. Национальная татарская кухня складывалась на протяжении многих веков, претерпевая при этом изменения и заимствуя элементы других культур.

Традиционным занятием татар считается оседлое земледелие и скотоводство. Территория всегда обладала благоприятными агроклиматическими условиями для занятия хозяйственной деятельностью: выращивания многих зерновых и технических культур и разведения скота – что способствовало преобладанию в татарской кухне мучных, мясных и молочных блюд. Кроме того, на кухню татар оказало влияние принятие ислама в 922 году предками булгарами: по мусульманской традиции запрещено употреблять в пищу мясо свиньи, некоторых птиц (сокола, лебедя) и алкоголь. Торговые связи между государствами, обусловленные расположением Волжской Булгарии, а позднее – Казанского ханства, на пересечении важного торгового пути между Западом и Востоком, также способствовали формированию самобытной татарской кухни. Некоторые блюда национальной кухни были полностью или частично заимствованы у других народов. К примеру, чай, излюбленный напиток татар, был завезён китайскими купцами во времена Волжской Булгарии, также как пельмени и лапша, традиционные блюда китайской кухни. Для приготовления татарских блюд часто используются изюм, чернослив и другие сухофрукты, которые, как полагается, стали следствием связи татар и турок [6]. Часть кулинарных традиций были заимствованы у русского народа после того, как Казанское ханство стало частью Древней Руси. Эти и другие народы внесли вклад в формирование татарской кухни в её современном виде.

Ниже приведены основные блюда и напитки национальной татарской кухни (Приложение 3). Мясные блюда татар готовятся в основном из баранины, говядины или конины (Таблица 1). Блюда из конины занимает особое место в татарской кухне. Вероятно, татары унаследовали традицию употребления мяса коня у своих предков – кочевых тюркоязычных племён, для которых лошадь была «транспорт, домом и едой».

В хозяйствах, кроме скота, татары обычно разводят птицу: куриц, гусей и уток – благодаря чему в национальной кухне появились блюда из птицы. Одним из национальных татарских блюд является вяленый гусь – каклаган кыз. На разные праздники также готовят фаршированного цыплёнка, гуся или утку – тутырган тавык и тутырган каз [60].

Таблица 1 – Мясные блюда татарской кухни (Составлена автором на основе [6,60])

| Мясные блюда | | |
|---------------------|-------------------------------|---|
| № | Название | Описание |
| 1 | Бешбармак | «Бешбармак» - с тат. «5 пальцев». Кусочки отварной баранины или говядины с кольцами лука и кусочками пресного теста, подаётся в казане, откуда каждый берёт руками сколько хочет |
| 2 | Кыздырма | Конина, тушеная с картофелем и овощами |
| 3 | Азу по-татарски | Мясо (говядина), тушеное с картофелем, томатами и солёными огурцами |
| 4 | Вяленый гусь – «каклаган кыз» | Традиционное праздничное блюдо, готовится длительное время – гуся оставляют на 3-4 месяца в подвешенном состоянии, а иногда – до двух лет, что только улучшает его вкусовые качества |
| 5 | Кияу пельмэне | С тат. – «пельмени жениха» - маленькие пельмени с начинкой из говядины или баранины, которыми традиционно невеста угощает жениха и его друзей при первом посещении её дома |
| 6 | Казылык | Колбаса из конины с чесноком и специями. Ранее казылык готовили кочевники в походных условиях, так как она была простой в приготовлении и хранении пищи. Колбасу подвязывали к вьючным животным, она доходила до готовности, пропитываясь потом животного и согреваясь его теплом |

Первые блюда татар называют по основному ингредиенту состава – лапше (тат. – «хлеб или изделие из муки») [59] (Таблица 2). Самым известным является национальный суп и лапша токмач, также есть супы салма и цомар, в которые добавляются клецки из пшеничной, ржаной, гороховой муки.

Таблица 2 – Первые блюда татар (Составлена автором на основе [43])

| Первые блюда | | |
|---------------------|------------------|---|
| № | Название | Описание |
| 7 | Суп-лапша токмач | Основной ингредиент – лапша токмач, которую готовят из пшеничной муки и яиц, в суп также добавляют куриное мясо, картофель и зелень |
| 8 | Шулпа | С тюрк. – «шурпа» - бульон с мясом баранины, картофелем, овощами и зеленью |

Особое место в татарской кухне занимает выпечка, которой у татар – большое разнообразие. По всей вероятности, преобладание мучных изделий связано с их традиционным занятием – булгары, а впоследствии и татары, были известными земледельцами и успешно торговали зерном и хлебом. Основу рациона татар в прошлом составляли разнообразные каши на воде или молоке, затем стали употреблять мучные изделия, а в качестве начинки добавляли крупу [6]. Так, стариной татарской выпечкой и закуской является кыстыбай - лаваш из пресного теста, с начинкой из пшенной каши. Картофель в Татарстане стали выращивать лишь в XIX веке, и постепенно он стал составляющей большого числа национальных блюд: картофель использовали в качестве гарнира, самостоятельного блюда, добавляли в мучные изделия (кыстыбай с картофелем, эчпочмак, бэлиш, элеш и др.) Следует отметить особое отношение татар к хлебу и изделиям из муки, которые они считают символом достатка и благосостояния. К хлебу по мусульманской традиции, относятся с уважением и заготавливают его впрок. Основные мучные изделия татар перечислены в таблице 3.

Таблица 3 – Татарская выпечка (Составлена автором на основе [6,7])

| Выпечка | | |
|----------------|----------|--|
| № | Название | Описание |
| 9 | Кыстыбай | Лаваш из пресного теста с начинкой из пшенной каши. Позднее в качестве начинки стали использовать картофель, сыр, творог и др. |
| 10 | Эчпочмак | С тат. – «треугольник» - своеобразный символ Татарстана. Выпечка треугольной формы из дрожжевого теста с начинкой из мяса (бараньего, конского, гусиного или утиного), картофеля и лука. В центре эчпочмаков часто оставляют отверстие, куда в процессе приготовления вливают мясной бульон или жир, что делает их более сочными. |
| 11 | Бэлиш | Выпечка округлой формы из дрожжевого или пресного теста с добавлением бараньего, говяжьего или конского мяса (элеш – с мясом птицы), картофеля и мелко нарезанного лука. Свадебными угощениями являются вак бэлиш (с тат.-«большой бэлиш»). Кроме того вак бэлиш готовят с рисом и мясом, а также разными сладкими начинками: с калиной, сухофруктами. |
| 12 | Перемяч | Жареный пирог с мясной начинкой. Аналог русского беляша |
| 13 | Губадия | Национальное блюдо казанских татар - это пирог из дрожжевого или пресного теста с многослойной начинкой из риса, яиц, сухофруктов и корта – традиционного красного сушеного творога. Губадия входит в число свадебных угощений татар, число слоёв символизирует количество ночей, которые жених может провести в доме невесты |

Татарскую кухню трудно представить без десертов. В качестве главных ингредиентов татарских сладостей выступают: мёд, мука, яйца, сахар, масло и сухофрукты (Таблица 4).

Таблица 4 – Татарские сладости (Составлена автором на основе [7,60,61])

| Десерты | | |
|---------|---------------|---|
| № | Название | Описание |
| 13 | Чак-чак | Мелкие обжаренные кусочки теста с мёдом (с тат. чак – «мелкий, маленький»). Чак-чак является самым главным и известным десертом татарской кухни, его традиционно готовят на торжества и праздники. Размер чак-чака обычно описывают количеством яиц, использованных для его приготовления. К примеру, ко дню Тысячелетия Казани был приготовлен чак-чак весом в 1 тонну из 3650 яиц, а рекордный чак-чак приготовили на Чемпионат Мира по футболу в 2018 году: весом более 4 тонн из 9000 яиц (Приложение 4). Для украшения используют кусочки тонкой татарской пастилы – как |
| 14 | Талкыш калеве | Десерт в форме небольших конусов, приготовленный из мёда, муки и масла |
| 15 | Татлы | Рулет из тонкой пастилы с орехами, мёдом и сухофруктами |

Среди татарских напитков главным является чай, существует пословица: «Татарин может не поесть, а вот чай попьёт обязательно» [62]. Традиция пить чай возникла ещё во времена Волжской Булгарии, куда чай был привезён из Китая. Булгары, а в дальнейшем и татары, по достоинству оценили свойства этого напитка, и чай стал одним из главных напитков. Обычно в чай добавляют различные травы: душицу, мяту, чабрец и другие, - а в качестве закуски используют пастилу, сухофрукты и различные десерты. Со временем в разных районах возникли свои традиционные рецепты чая. Так, сегодня существует чай Заинского района (Урман) с геранью, душицей, липой, мятой; праздничный чай Бугульминского района с ягодами, клевером, донником; хвойный чай Елабужского района с добавлением шиповника, хвои, смородины и лимона. Кроме чая, татары пьют молоко (в т.ч. кумыс – конское молоко) и кисломолочные напитки, традиции употребления которых также уходят в прошлое. Цельное молоко раньше использовали для кормления детей и добавляли в чай, взрослые же в основном пили катык – напиток из заквашенного кипяченого молока, и айран – кисломолочный напиток похожий на жидкую сметану, хорошо утоляющий жажду [59].

Несмотря на то, что в пределах Республики можно заметить небольшие агроклиматические различия и некоторые районы имеют свою сельскохозяйственную

специализацию, значительных отличий в кухне разных районов Татарстана обнаружено не было. Полагается, что это связано с небольшими размерами территории и проживанием преимущественно одной этнической группы – казанских татар.

Таким образом, татарская кухня с длительной историей формирования и традициями является гордостью своего народа. Под влиянием различных социально-экономических, культурных и религиозных условий возникла самобытная кухня татар, которая, несмотря на простоту изготовления, признается питательной и вкусной.

2.3. Инфраструктура гастрономического туризма в Республике Татарстан

Под туристской инфраструктурой понимается совокупность гостиниц и иных средств размещения, средств транспорта, объектов общественного питания, обеспечивающих функционирование сферы туризма и доступность туристских услуг для конечных потребителей (туристов). С точки зрения гастрономического туризма наибольшее значение и интерес представляет сфера общественного питания – организации, в которых можно попробовать национальные блюда и узнать о кулинарных традициях региона. Также были рассмотрены средства размещения и транспорт, как важные составляющие туристской инфраструктуры региона.

Предприятия общественного питания

Дегустации национальных блюд и напитков является неотъемлемой частью гастрономического туризма, они дают возможность познакомиться с кухней и кулинарными традициями местного населения.

Для оценки предприятий общественного питания были проанализированы пункты питания (рестораны, кафе, столовые и др.) в четырёх городах Республики Татарстан: столице региона - Казани, втором по величине городе – Набережных Челнах, и двух туристских центрах – Елабуге и Болгаре. Цель анализа заключалась в определении характерных черт индустрии общественного питания в регионе. Для поиска информации были использованы следующие Интернет-платформы: Google Карты, Яндекс Карты, 2GIS, TripAdvisor и сайты предприятий питания. Всего была найдена и проанализирована информация о 260 заведений: 170 в Казани, 50 в Набережных Челнах, 29 в Елабуге и 11 в Болгаре. Предприятия общественного питания были изучены по следующим критериям: кухня (блюда какой кухни предлагаются), вместимость заведения, средний чек за ужин (Приложение 5).

В результате было выявлено, что из 260 предприятий только 8 (ок. 3%) предлагают блюда исключительно татарской кухни, 6 из них находятся в столице Республики – Казани. Рестораны и кафе татарской кухни имеют разную вместимость (от 30 до 120 мест)

и средний чек (от 200 до 1500 рублей), соответственно, они доступны целевой аудитории с разным уровнем дохода. Четверть изученных предприятий (65) предлагает блюда татарской совместно с другими кухнями: русской, европейской, восточной и др. Этот показатель наиболее высокий в городе Болгар: 7 из 11 предприятий общественного питания города (63 %) предлагают блюда татарской кухни. Высокая доля заведений татарской кухни, вероятно, объясняется статусом города: Болгар – важный историко-культурный центр Татарстана, столица древних предков татар – болгар.

На сегодняшний день большой популярностью, как в городах России, так и за рубежом пользуются блюда европейской (в частности, итальянской) и японской кухни. Так, из общего числа заведений (260) Республики 176 ресторанов и кафе предлагают блюда европейской кухни, что составляет 68%. В Набережных Челнах этот показатель выше, чем в других городах – 72%, что, по всей вероятности, объясняется промышленным статусом города, преобладанием русского населения и развитием преимущественно деловых поездок. В Казани и Елабуге доля заведений европейской кухни составляет 70% и 69% соответственно, а в Болгаре этот показатель равен всего 9 %. Японская кухня встречается в 34 заведениях (13%), итальянская – в 47 (18 %). Заведения японской и итальянской кухни наиболее распространены в Набережных Челнах, их доля составляет 22 и 28% соответственно. Также в регионе популярны: русская (37 % заведений), восточная (12 %), американская (13%), узбекская (6%), кавказская (6%), в частности, грузинская (4%) (Рис. 8). Наиболее разнообразная кухня представлена в Казани, здесь, кроме вышеперечисленных видов, рестораны и кафе города предлагают блюда греческой, сербской, еврейской, иранской, мексиканской, паназиатской кухонь.

Кухня в заведениях общественного питания Республики Татарстан

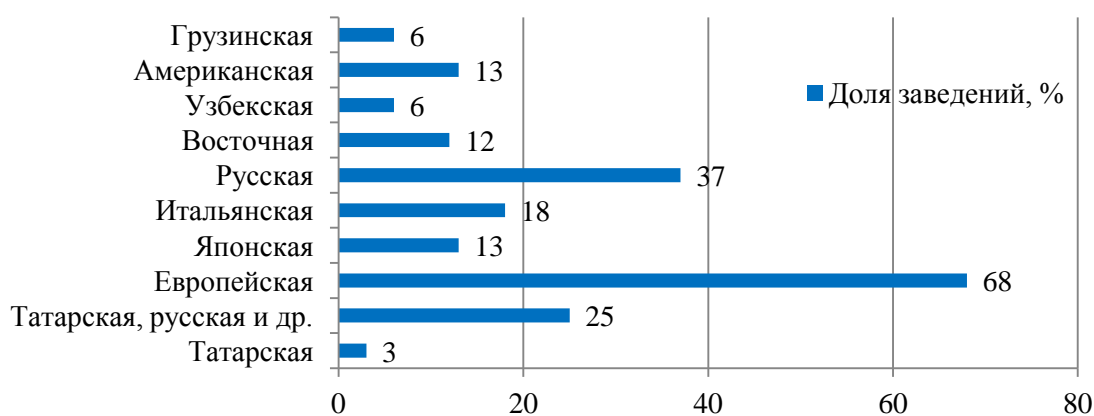


Рис. 8 – Виды кухонь, предлагаемые в заведениях общественного питания РТ (Составлен автором)

Среди четырёх городов Республики самый низкий средний чек характерен для города Болгар – 313 рублей. В Набережных Челнах и Елабуге средняя цена за ужин примерно одинакова – около 500 рублей. Самый высокий средний чек зафиксирован в Казани – 850 рублей. Сложившийся уровень цен в заведениях общественного питания Татарстана обусловлен статусом города (столица, региональный, районный, туристский центр), его размерами и уровнем развития.

Предприятия общественного питания Республики Татарстан характеризуются разной вместимостью: от 15 мест в небольших кафе до 400 мест в крупных ресторанных комплексах и отелях. Среди всех заведений количество кафе и ресторанов с числом мест менее 50 составляет: 57 или 24%. Наибольшее число заведений Республики предлагает от 50 до 100 посадочных мест – 96 или 41 %. Около 30 % всех заведений общественного питания Татарстана имеют вместимость более 100 посадочных мест (Рис. 9).

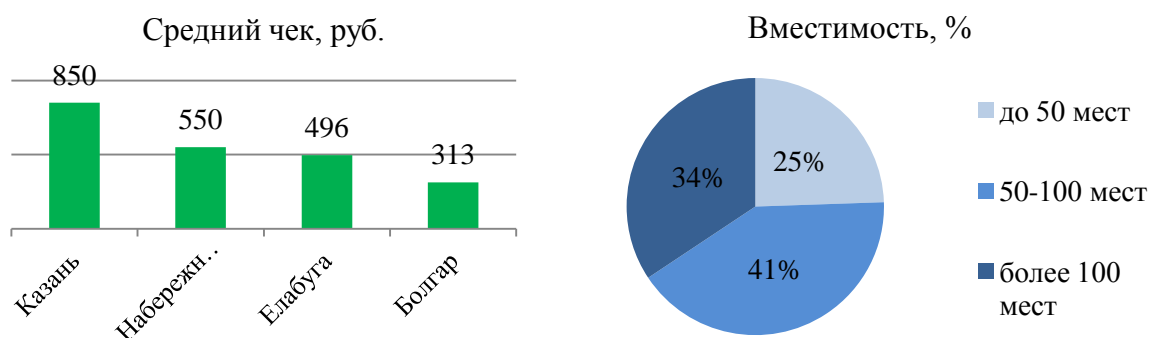


Рис. 9 – Средний чек и вместимость заведений общественного питания РТ (Составлен автором)

Предприятия питания Республики Татарстан предлагают блюда самых разных кухонь, в том числе, и национальной татарской кухни. Большая часть таких заведений рассчитана на 50-100 гостей, а стоимость ужина варьируется от 150 до 2500 рублей и в среднем по региону составляет 723 рубля. Такая цена доступна для людей со средним уровнем дохода, а количество посадочных мест позволяет принимать несколько туристических групп одновременно. Стоит отметить, что многие заведения татарской кухни в Казани и других городах предлагают провести различные мастер-классы по приготовлению блюд национальной кухни, таких как: чак-чак, эчпочмак, талкыш калеве, кыстыбай, бэлиш и др. Все вышесказанное указывает на перспективность развития гастрономического туризма в Республике Татарстан. Полученные в ходе анализа результаты были использованы при составлении тура: из общего числа заведений были выбраны те, которые предлагают блюда национальной кухни, имеют колоритный интерьер и доступны для целевой аудитории.

Средства размещения

Средства размещения являются важным компонентом туристской инфраструктуры. В Республике Татарстан предлагаются разные виды коллективных средств размещения (КСР), такие как: гостиницы, отели, гостевые дома, хостелы, апартаменты и др. По данным на январь 2018 года в регионе насчитывается 547 коллективных средств размещения, в которых за 2017 год остановились около 2 млн 100 тыс.чел. [34]. Для определения характерных черт сферы размещения в Республике был проведён Интернет-анализ, в ходе которого были изучены гостиницы и отели в городах: Казань, Набережные Челны, Елабуга и Болгар. Для поиска гостиниц использовались следующие Интернет-ресурсы: Booking.com, TripAdvisor, Google Карты, 2GIS и сайты гостиниц. Общее количество гостиниц составило 131, которые были описаны по следующим критериям: расположение, организационно-правовая форма, номерной фонд, стоимость за одну ночь (диапазон цен). В графе «Примечание» были указаны категории номеров, особенности расположения гостиниц, а также дополнительные услуги, предлагаемые КСР (Приложение б).

Согласно полученным данным, наиболее популярными в регионе являются гостиницы, которые имеют от 11 до 50 номеров, их доля составляет 41% или 53 гостиницы. Около 22 % (27) всех гостиниц располагают номерным фондом от 51 до 100. Равную долю (18%) среди общего числа гостиниц имеют крупные (более 101 номера) и мини-гостиницы (10 и менее номеров) (Рис. 10). В целом в регионе: категорию «без звёзд» и 1* имеет 41 отель (31%), 21 гостиница или 16% - 2*, 44 отеля категории 3*(34%), 20 гостиниц (15%) – 4*, и всего 5 средств размещения (4%) имеют высшую категорию – 5* (Рис.10). Таким образом, наиболее распространены трёхзвездочные отели, в Казани их доля составляет около 40 % или 36 гостиниц.

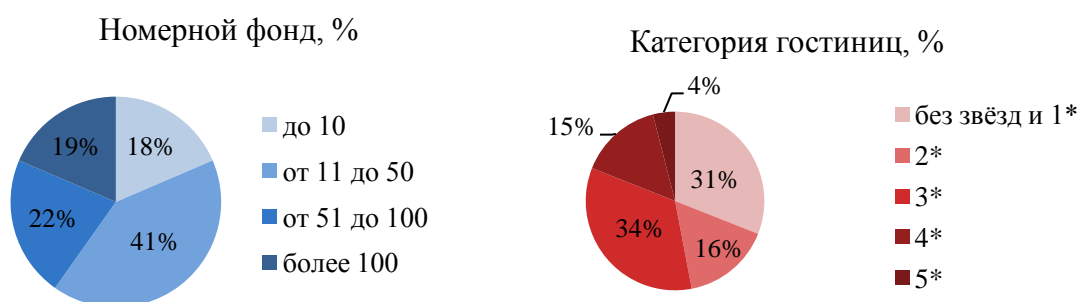


Рис.10 – Номерной фонд и категории гостиниц средств размещения РТ (Составлен автором)

По результатам анализа, стоимость стандартного двухместного номера за одну ночь в среднем по региону составляет 2360 рублей. В Казани этот показатель выше, чем в

других городах – 2550 рублей, в Набережных Челнах и Елабуге стоимость номера за одну ночь примерно равна – 1850 и 1710 рублей соответственно (Рис. 11). Гостиницы Татарстана предлагают номера разного уровня комфортности и ценовой категории: от «стандарт» и «эконом» до номеров «люкс» - что позволяет обеспечить нужды разной целевой аудитории. Кроме того, в номерном фонде отелей зачастую присутствуют номера категории «студио» и «апартаменты» с оборудованной мини-кухней. Многие отели предлагают дополнительные услуги: питание, проведение банкетов и конференций. На территории отелей часто располагается ресторан или бар, тренажерный зал, реже – спа-комплекс, сауна, салон красоты, бизнес-центр и др.

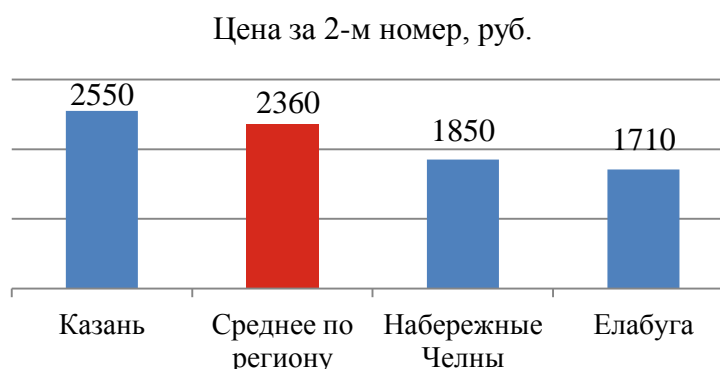


Рис. 11 – Стоимость двухместного номера в средствах размещения РТ (Составлен автором)

Средства размещения Республики Татарстан чаще действуют в форме Общества с ограниченной ответственностью - ООО (ок.60% всех гостиниц), менее популярной является форма индивидуального предпринимательства - ИП, еще реже среди отелей можно встретить разные виды акционерных обществ (ПАО и НАО).

Таким образом, стоимость двухместного номера является приемлемой для «среднего» сегмента потребителей, номерной фонд отелей обеспечивает возможность приёма туристических групп, а условия большинства гостиниц (3*) являются комфортными для отдыха.

Транспорт

Реализация туристской поездки невозможна без транспортного сообщения. В Республике Татарстан развиты все виды пассажирского транспорта: автомобильный, железнодорожный, авиационный, водный. Главным транспортным узлом является город Казань. До столицы Республики и других крупных городов: Набережных Челнов и Елабуги, Нижнекамска, Чистополя, Альметьевска, Бугульмы, Тетюш – по автодорогам можно добраться из региональных центров, таких как: Киров, Ижевск, Уфа, Ульяновск, Самара, Чебоксары, Йошкар-Ола и др. В пределах региона проходят крупные трассы: М-7 «Волга», Е-22, Р-231, Р-239. Наряду с межрегиональным, развито и автомобильное

сообщение внутри региона: между районными центрами и крупными городами Республики (Рис. 12).

В Республике развито железнодорожное сообщение. В северной и западной части Татарстана проходят пути Горьковской железной дороги, а на востоке региона – Куйбышевской железной дороги. Железнодорожные пути соединяют центры (Казань, Набережные Челны, Альметьевск, Бугульма, Буинск) с другими городами европейской и азиатской части России. Казань является транзитным пунктом между Москвой и городами Урала и Сибири, между столицей России и Татарстана курсируют двухэтажные поезда. В 2018 году были запущены поезда: Казань – Минск и Казань – Ташкент [36].



Рис. 12 – Комплексная транспортная схема РТ [35]

На территории Татарстана расположено 3 аэропорта: Международный аэропорт «Казань»; Международный аэропорт «Бегишево» вблизи городов Набережные Челны, Нижнекамск и Елабуга; Внутренний аэропорт «Бугульма». Самым крупным является аэропорт Казани, из аэропорта выполняются регулярные и чартерные перевозки в города России, в ближнее и дальнее зарубежье такими авиакомпаниями, как «Aeroflot», «Utair», «S7 Airlines», «UVT Aero» и др. [36].

В пределах региона расположены четыре судоходные реки – Волга, Кама, Белая и Вятка, а также два крупнейших водохранилища – Куйбышевское и Нижнекамское. Крупные грузовые и пассажирские порты Республики расположены в городах: Казань, Набережные Челны, Чистополь. Благоприятные климатические условия и обеспеченность водными ресурсами способствуют развитию круизного сообщения в период с мая по сентябрь. Пассажирские перевозки в пригородном сообщении на водном транспорте

осуществляют два предприятия: АО «Судоходная компания «Татфлот» и ООО «Производственное объединение нерудных материалов «Набережные Челны» [36].

Транспортная сеть региона наиболее развита в пределах трёх агломераций: Казанской, Камской (г.Набережные Челны, г.Нижнекамск и г.Елабуга) и Альметьевской (г.Альметьевск, г.Бугульма, г.Лениногорск) (Рис. 13). В дальнейшем планируется реализовать стратегию синергетического развития Казанской и Камской агломераций [37].

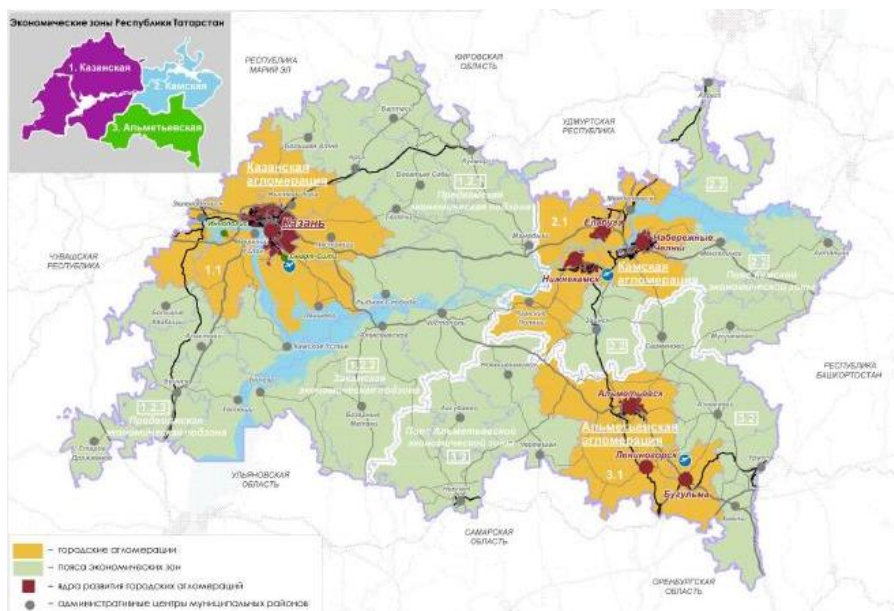


Рис. 13 – Агломерации РТ [37]

Таким образом, развитая транспортная сеть и большое количество средств размещения способствуют развитию туризма в Республике Татарстан. Разнообразие средств размещения и видов транспортного сообщения позволяют составить различные туристические маршруты в пределах региона с учетом нужд целевой аудитории: их возраста, дохода и целей поездки.

2.4. Условия развития туризма в Республике Татарстан

Условия развития туризма определяются общественно-географической, геополитической и экологической ситуацией, а также организационно-правовыми условиями на определённой территории. При оценке общественно-географической ситуации учитывается рекреационно-географическое положение, доступность для потребителей туристских услуг, общий уровень социально-экономического развития территории. Анализ геополитической ситуации подразумевает оценку безопасности территории, отсутствие пограничных конфликтов, экономическую и политическую стабильность. Характеристика организационно-правовых условий включает роль государственного регулирования в развитии туризма и рекреации, наличие федеральных и

региональных программ и проектов, способствующих развитию туризма на территории. Оценка экологической ситуации предусматривает характеристику экологической обстановки и наличие ООПТ в регионе [1].

Общественно-географическая и геополитическая ситуация

Республика Татарстан расположена в Европейской части России. Расстояние между Москвой и столицей Татарстана, Казанью, составляет 797 км. Регион, имея удобное географическое положение, мощную транспортную сеть, располагая богатыми природными и трудовыми ресурсами, развитой промышленностью и стабильным сельским хозяйством, занимает одно из ведущих мест в экономической жизни Российской Федерации.

Объем валового регионального продукта Республики Татарстан в 2018 году, по оценке, составил 2 440,3 млрд руб., или 101,5% в сопоставимых ценах к уровню 2017 года. Основной вклад в рост экономики внесли промышленное производство и торговля, их доля в структуре ВРП составляет 48,1% и 12,7%. На строительство и сельское хозяйство приходится 8,1% и 5,6% ВРП региона. По объёму валового регионального продукта Республика занимает 7 место среди субъектов РФ [38].

На территории Республики расположены 2 особые экономические зоны: ОЭЗ промышленно-производственного типа «Алабуга» в Елабужском районе Республики Татарстан и ОЭЗ технико-внедренческого типа «Иннополис». Приоритетными направлениями развития ОЭЗ «Алабуга» является переработка полимеров, автомобилестроение, производство строительных и композитных материалов. Площадки ОЭЗ «Иннополис» расположены в Лаишевском и Верхнеуслонском районах Республики Татарстан. Главное направление «Иннополиса» – развитие информационно-коммуникационных технологий. Регион является одним из лидеров России в области инноваций, имеет благоприятный инвестиционный климат.

В Республике Татарстан развиты социальная и духовная сферы общества. Регион входит в пятёрку лидеров среди субъектов РФ по качеству жизни. Показатели уровня жизни населения и социального обеспечения представлены в таблице 5 (в сравнении со средними показателями по РФ).

Таблица 5 – Показатели качества жизни населения (Составлена автором на основе данных [39,40])

| Показатели качества жизни | РТ* | РФ** |
|---|-------|-------|
| Среднедушевые доходы на д.н., руб. (2017г.) | 31719 | 31422 |
| Среднемесячная з/п работников, руб. (февр. 2019г.) | 34002 | 43062 |
| Средний размер назначенных пенсий, руб. (2017г.) | 12425 | 11809 |
| Величина прожиточного минимума, руб. (2016г.) | 8077 | 9828 |
| Малоимущее население, % (2016г.) | 7,5 | 13,3 |
| Уровень безработицы, % (январь-март 2019г.) | 3,4 | 4,8 |
| Число легковых автомобилей на 1000 чел., шт. (2016г.) | 293 | 305 |

* - Республика Татарстан, ** - Российская Федерация

Республика Татарстан – крупнейший научный и культурный центр РФ. Об этом свидетельствует большое количество образовательных учреждений: дошкольного образования – 2020; начального, основного, среднего общего образования – 1712, профессионального образования – 104, высшего образования – 45. Всего в образовательных учреждениях обучается более 850 тыс.чел., уровень грамотности населения в возрасте старше 15 лет составляет более 99% [41]. В Казани расположены Академия наук Татарстана и Казанский научный центр РАН, на базе которых проводятся передовые научные исследования.

Расположение Республики на стыке культур Запада и Востока обеспечило богатое культурно-историческое наследие территории. В регионе расположено большое количество культурных памятников, 3 из которых являются объектами Всемирного наследия ЮНЕСКО. Памятники культурного наследия сконцентрированы в главных туристских центрах: Казани, Болгаре, Свияжске, Елабуге и Чистополе. Всего в регионе расположен 101 музей, несколько из них посвящены кулинарным традициям региона: «Музей чак-чака» (г. Казань), «Музей хлеба» (г. Болгар), «Музей пчеловодства» (с. Морты Елабужского района) и др.[41].

Особенностью региона является многонациональный народ, в состав которого входит 170 национальностей. Самые распространённые религии: ислам и православное христианство. Приоритетной целью для властей Татарстана является сохранение культурного наследия, национальной идентичности и традиций каждого народа.

Татарстан является одним из наиболее спортивных регионов России. В регионе создаются условия для массового занятия спортом и поддержания здорового образа жизни. Главные спортивные объекты расположены в Казани: стадион «Казань Арена»,

стадион «Татнефть Арена», Дворец Водных видов спорта, Академия Тенниса, Дворец единоборств «АК Барс» и др.

Татарстан является суверенной республикой в составе РФ. Главой Татарстана является Президент Рустам Минниханов. Основным закон Республики – Конституция РТ, была принята 30 ноября 1992 года. Главным органом законодательной власти является Государственный Совет, исполнительной власти – Кабинет Министров во главе с премьер-министром, судебной – Верховный и Арбитражный суды. Консультативным органом при Президенте РТ является Совет Безопасности Республики Татарстан, который осуществляет поддержку по вопросам защищенности интересов личности, общества и государства, обеспечению безопасности населения. Правоохранительную деятельность осуществляют органы Министерства внутренних дел Республики Татарстан. Для региона характерны: общественная стабильность и безопасность (по результатам опроса, проведенного «Центром экономических и социальных исследований Республики Татарстан» 92% опрошенных удовлетворены уровнем безопасности в городах и районах Республики); низкий уровень преступности (1119,2 преступления на 100тыс.чел. в РТ, 1355,9 – в РФ) [44]; отсутствие политических конфликтов на внутри- и межрегиональном уровне.

Экологическая ситуация в регионе

Ввиду большого количества промышленных предприятий, высокого уровня урбанизации регион имеет ряд экологических проблем: загрязнение атмосферного воздуха, водных пространств, почвы. В 2018 году объем выбросов загрязняющих веществ в атмосферу составил 665,1 тыс.тонн. За последние четыре года значительно увеличились выбросы автотранспортных средств (325 тыс.тонн в 2015 г., 380,1 тыс.тонн в 2018 г.), и сократился объём выбросов от стационарных предприятий (338,3 тыс.тонн в 2016 г., 285 тыс.тонн в 2018 г.). Наиболее острой является проблема загрязнения воздуха в крупных индустриальных центрах Республики: Казани, Набережных Челнах, Нижнекамске, Альметьевске, Бугульме и Заинске [13]. В Казани и Нижнекамске состояние атмосферного воздуха характеризуется повышенным уровнем загрязнения [45]. Не менее важными проблемами экологии является загрязнение водных пространств и почвенного покрова. Качество поверхностных вод Куйбышевского и Нижнекамского водохранилища, крупных рек Татарстана характеризуется как «грязные» 4 «а» класса, почвы региона загрязнены пестицидами, солями тяжелых металлов и нефтешлаками [17]. Региональные власти, промышленные, общественные и природные организации заинтересованы в улучшении экологической ситуации региона и предпринимают меры для сохранения окружающей

среды. Например, ОАО «ТАИФ НК» было выпущено и введено в эксплуатацию высококачественное топливо, соответствующее европейским стандартам, что в дальнейшем должно привести к сокращению выбросов автотранспортных средств. Ежегодно в разных городах Республики проводятся дни без автомобилей и различные акции по очистке территории, цель которых состоит в уменьшении негативного воздействия на окружающую среду и повышении уровня экологического самосознания населения. На территории Татарстана создано более 100 биологических сооружений для очистки воды. На предприятиях ОАО «Татнефть» занимаются переработкой и вторичным использованием нефтепродуктов, что также способствует снижению воздействия на экологию [13]. Для сохранения экологического равновесия и биоразнообразия в Татарстане созданы ООПТ. Их площадь составляет 2% территории Республики. Всего в Татарстане расположено 150 ООПТ, наиболее крупными являются: Волжско-Камский Государственный Заповедник и Государственный природный национальный парк «Нижняя Кама» [48]. Эти и другие меры, применяемые в Республике, говорят о повышенном внимании общества и властей к проблемам экологии.

Регулирование сферы туризма в Республике Татарстан

Республика Татарстан является одним из лидеров среди регионов Российской Федерации в сфере туризма, показывает устойчивую положительную динамику по основным показателям развития отрасли. В 2018 году регион посетило 3,4 млн. туристов, что на 9,6% больше, чем в 2017 году [34]. В регионе наиболее развиты культурно-исторический, религиозный и спортивный виды туризма.

Главным органом в сфере туризма является Государственный комитет Республики Татарстан по туризму - исполнительный орган государственной власти Республики Татарстан межотраслевой компетенции, который осуществляет функции по государственному управлению в сфере туризма и межотраслевому взаимодействию и согласованию действий с министерствами и ведомствами Республики Татарстан в целях развития туристской индустрии и гостеприимства. Задачами Государственного Комитета РТ по туризму являются: участие в осуществлении государственной политики в сфере туризма, определение приоритетных направлений и стратегии развития туризма в регионе, взаимодействие с участниками туристского рынка и оказание государственной помощи в реализации проектов в сфере туризма. При поддержке Государственного Комитета РТ по туризму ежегодно организуется множество событийных мероприятий, в том числе и гастрономических фестивалей и праздников, таких как: Гастрономический фестиваль «Вкусная Казань» (лето-осень, г. Казань), Гастрономический фестиваль «Свияжская уха»

(сентябрь, г. Свияжск), Яичный фестиваль «Скорлупино» (лето, с. Пестрецы Пестречинского района), Гастрономический фестиваль «Чак-Чай» (май, г. Болгар) [34]. Организация событий, посвященных кулинарным традициям региона, обеспечивает возможности для развития гастрономического туризма в пределах Республики и создания кулинарных брендов региона.

Основными документами Республики Татарстан в сфере туризма являются:

1. Государственная программа «Развитие сферы туризма и гостеприимства в Республике Татарстан 2014-2020 годы». Программа разработана в соответствии с основными положениями федеральной целевой программы «Развитие внутреннего и въездного туризма в Российской Федерации 2011-2018 годы», Стратегии социально-экономического развития Приволжского федерального округа на период до 2020 года и является продолжением более ранних документов в области туризма РТ (Рис. 14).

2. Стратегия развития сферы туризма в Республике Татарстан на 2016 - 2021 года и на период до 2030 года. Цель Стратегии: Республика Татарстан - лидер по ключевым показателям развития сферы туризма в Российской Федерации. Задачи стратегии: формирование доступной туристской среды и инфраструктуры, повышение качества и конкурентоспособности туристского продукта РТ, усиление социальной роли туризма, совершенствование управления и статистики в туристской сфере, продвижение турпродукта РТ на внутреннем и международных рынках [43].



Рис. 14 – Связь программных документов в сфере туризма РТ (Составлен автором на основе [42])

3. Комплексная Программа развития туристской дестинации «Visit Tatarstan». Задачи программы заключаются в повышении благосостояния жителей Республики Татарстан, объединении деятельности всех участников туристской отрасли, создании туристического образа Татарстана и повышении его узнаваемости на

внутригосударственном и международном уровнях. В рамках программы был создан бренд «Visit Tatarstan», который предоставляет информацию о Республике. На официальном туристском портале «Visit Tatarstan» можно узнать о событиях, достопримечательностях, интересных местах и объектах туристской инфраструктуры Республики Татарстан, а также выбрать один из составленных маршрутов [70]. Бренд был разработан АНО «Центр развития туризма в РТ», деятельность которой направлена на: развитие индустрии туризма и гостеприимства в Республике Татарстан, продвижение туристского продукта на перспективных рынках и качественное обслуживание туристов на территории Республики Татарстан.

Таким образом, в регионе созданы благоприятные общественно-географические, геополитические и организационно-правовые условия для использования туристско-рекреационных ресурсов территории, и, как следствие, развития различных видов туризма. Экологические проблемы являются объектом повышенного внимания региональных властей, промышленных и общественных организаций, деятельность которых направлена на стабилизацию экологической обстановки.

Результаты изучения потенциала развития гастрономического туризма в Республике Татарстан представлены в таблице перекрёстного SWOT-анализа, где отражены основные сильные, слабые стороны, возможности и угрозы развития гастрономического туризма в регионе, а также исходы их взаимодействий (Таблица 6).

На сегодняшний день Республика Татарстан и особенно столица, город Казань, является крупным туристским центром. Регион обладает высоким потенциалом развития новых видов туризма, в том числе, гастрономического. При создании гастрономических маршрутов необходимо учитывать сильные стороны и возможности территории, что позволит достичь максимально положительного эффекта для экономики региона, его населения и окружающей среды в соответствии с концепцией устойчивого развития. Использование локальных продуктов, посещение сельских предприятий и фермерских хозяйств в рамках гастрономического туризма положительно влияет на развитие сельских территорий, а включение в кулинарные маршруты элементов экологического туризма способствует уменьшению отрицательного воздействия на окружающую среду. Формирование и продвижение региональных гастрономических брендов позволит сохранить особые кулинарные традиции региона и создать имидж территории как центра не только культурно-познавательного, но и гастрономического туризма.

Таблица 6 – Перекрёстный SWOT-анализ потенциала развития гастрономического туризма в Республике Татарстан (Составлена автором)

| | | |
|---|--|--|
| | <p>О – возможности:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Развитие новых видов туризма в Республике; 2. Привлечение отечественных и зарубежных туристов; 3. Создание новых туристских аттракций | <p>Т – угрозы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обострение экологических проблем; 2. Потеря национальных кулинарных традиций ввиду тенденций глобализации в сфере питания 3. Нехватка специалистов в области гастрономического туризма |
| <p>S – сильные стороны:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выгодное ГП, благоприятные природно-климатические условия; 2. Высокий уровень социально-экономического развития региона; 3. Наличие ресурсов для развития гастрономического туризма: особые кулинарные традиции, предприятия питания национальной кухни, высокие возможности АПК, гастрономические фестивали; 4. Обеспеченность средствами размещения и развитая транспортная инфраструктура; 5. Поддержка сферы туризма на государственном и региональном уровне | <ol style="list-style-type: none"> 1. Создание гастрономических маршрутов по Республике Татарстан; 2. Продвижение национальных гастрономических брендов на региональном и международном уровне; 3. Создание имиджа территории как центра гастрономического туризма в России 4. Снижение уровня безработицы благодаря созданию рабочих мест – улучшение социальной ситуации в регионе | <ol style="list-style-type: none"> 1. Разработка туристических маршрутов с элементами экологического туризма 2. Реализация программ подготовки специализированных кадров; 3. Сохранение традиций национальной кухни посредством: предложения национальных блюд в ресторанах и кафе, создания тематических музеев и фестивалей, посвященных особенностям местной кухни |
| <p>W – слабые стороны:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Экологические проблемы: загрязнение атмосферного воздуха, водных пространств, почвы; 2. Проблема сезонности в туризме; 3. Нежелание местных производителей (пищевых предприятий, фермеров) сотрудничать с тур.организациями; 4. Неразвитость дорожной сети вдали от крупных городов | <ol style="list-style-type: none"> 1. Разработка и реализация программ по решению экологических проблем, развитие туризма в соответствии с концепцией устойчивого развития; 2. Сглаживание проблемы сезонности за счёт развития гастрономического туризма (поездки осуществляются в любое время года) 3. Стимулирование местных производителей к сотрудничеству (предоставление льгот, преференций), особенно в сельской местности – сбалансированность развития территории | <ol style="list-style-type: none"> 1. Нерешённая проблема сезонности и невозможность развития новых видов туризма из-за отсутствия кадров и нестабильной экологической ситуации; 2. Потеря национальной аутентичности; 3. Отсталость развития сельских территории, удалённых от крупных центров |

3. РАЗРАБОТКА ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРА В РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН

Результатом изучения теоретических основ гастрономического туризма и анализа потенциала Республики стала разработка гастрономического маршрута в Татарстане. Об актуальности развития гастрономического туризма в регионе свидетельствуют данные опроса, проведённого АНО «Центр развития туризма Республики Татарстан», согласно которому национальный колорит и качество питания являются важными факторами, влияющими на выбор туристского направления. Доля опрошенных, которые признают важность двух вышеупомянутых факторов возросла, по сравнению с 2017 г. (Рис. 15).

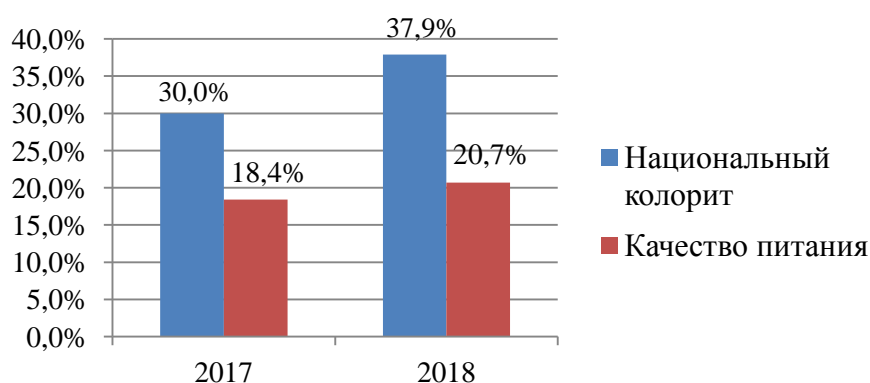


Рис. 15 – Результаты опроса АНО «Центр развития туризма РТ» по выявлению факторов, влияющих на выбор туристского направления (Составлен автором на основе [47])

Для того чтобы удостовериться в заинтересованности и востребованности создаваемого маршрута был проведён опрос с помощью сервиса «Google Формы». Всего в нём приняло участие 60 человек, которым были заданы следующие вопросы: «Хотели бы Вы стать участником гастрономического маршрута?», «Какие гастрономические мероприятия Вы считаете наиболее интересными?», «Какова, по вашему мнению, оптимальная продолжительность гастрономического маршрута?». Результаты опроса представлены на рисунке 16 (а,б).

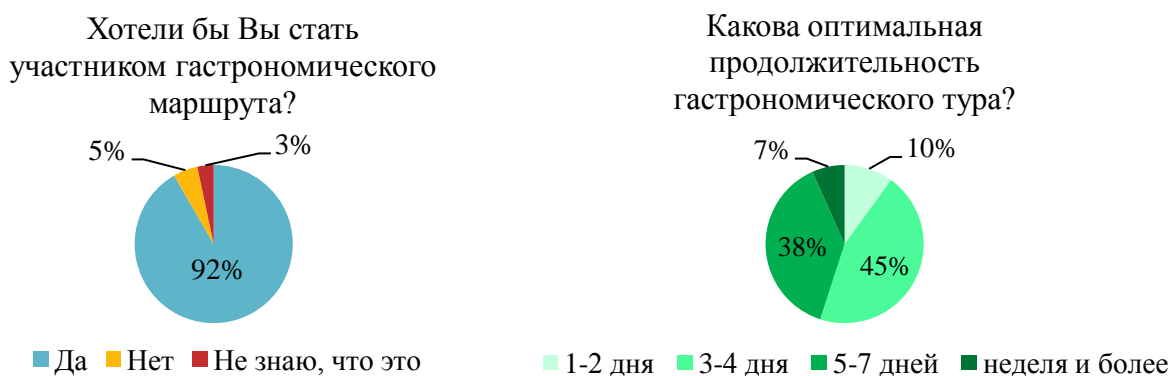


Рис. 16,а – Результаты опроса о заинтересованности в гастрономических турах

«Какие гастрономические мероприятия Вы считаете наиболее интересными?»

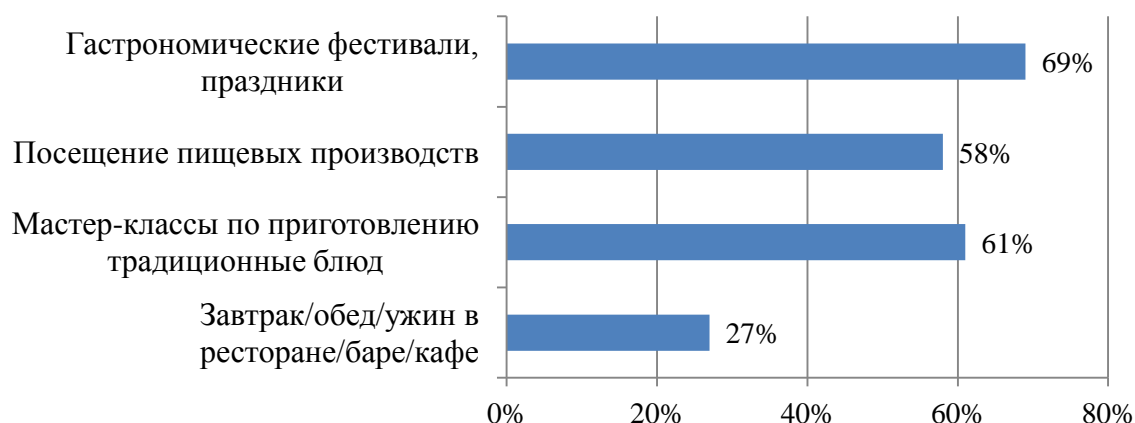


Рис. 16,б – Результаты опроса о гастрономических мероприятиях

Данные, полученные в ходе анализа потенциала, и результаты социологического опроса стали базой для создания туристского продукта.

3.1. Описание гастрономического маршрута «Вкусы Татарстана»

Маршрут «Вкусы Татарстана» даёт возможность познакомиться с татарской культурой и традициями через призму национальной еды. Тур включает в себя элементы как городского, так и сельского или «зелёного» гастрономического туризма, что позволяет взглянуть на татарскую кухню с разных сторон и составить наиболее полное представление о кулинарных традициях региона. Тур является комбинированным, включает элементы культурно-познавательного, сельского, событийного, этнического туризма, однако главной его целью является знакомство с кулинарными традициями татарского народа. Почасовой маршрут был составлен для жителей Санкт-Петербурга и Москвы с прибытием в Казань на поезде. *Продолжительность маршрута* составляет 5 дней (4 ночи). Тур рассчитан на *группу: 7-17 человек*. Тип маршрута - *радиальный*, он предусматривает размещение в Казани, выезды из города с последующим возвращением. *Отправление туров* предполагается 1 раз в 2 недели (пн-пт) – 20 туров в год. Карта маршрута представлена на рисунке 17, буквами на карте обозначены: А, С, F, Н – Казань, В – остров-град Свияжск, D – Лошадиная ферма, с. Большая Меша, Е – Агротуристический комплекс «Мирас» в с. Морты, G – Великий Болгар.

Целевой аудиторией являются взрослые люди (18 лет и старше) со средним уровнем дохода, заинтересованные в культурном погружении, желающие получить необычный туристический опыт и поучаствовать в интерактивных мероприятиях.

Гастрономический маршрут подойдёт тем, кто посещает регион впервые, и позволит получить новые впечатления тем, кто уже знаком с Татарстаном.

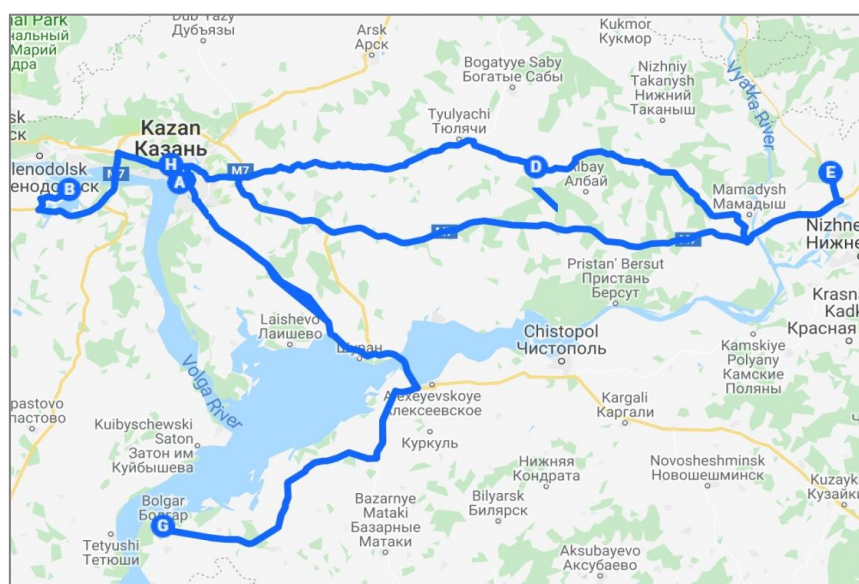


Рис. 17 – Карта гастрономического маршрута (Составлена автором)

Программа тура:

День 1:

- Прибытие на ж/д вокзал Казани из Москвы(12:48), из СПб (13:58)
- Размещение в отеле («Татаринн 3*»)
- 15:00-19:30 - Обзорная экскурсия по городу с посещением Казанского Кремля, прогулка по ул. Баумана, катание на Колесе обозрения (по желанию)
- 20:00-21:00 - Национальный ужин (Ресторан «Биляр»)

День 2:

- Завтрак в отеле
- 10:00-15:30 - Экскурсия на остров-град Свияжск с посещением Успенского монастыря, обед с традиционной Свияжской ухой, медовухой и вареньем (Ресторан «Трактир»). Возвращение в Казань
- 16:00-17:30 – Экскурсия по современному музею «Городская панорама», знакомство с историей и культурой региона
- 18:00-19:30 – Мастер-класс по приготовлению татарской выпечки. Ужин
- 20:00-21:00 – Экскурсия в магазин-музей «Арыш Мае» с дегустацией татарских настоек (по желанию)

День 3:

- Завтрак в отеле

- 10:00-13:00 - Выездная экскурсия на семейную ферму Сагита Гиниятуллина – крупного конезаводчика из с. Большая Меша Тюлячинского района. Здесь можно будет увидеть разные породы лошадей (в т.ч. старо-татарскую породу), узнать об особенностях разведения и ухода за традиционными для татар животными

- 13:00-14:00 – Национальный обед (Кафе «Аттайибет»)

- 14:15-18:00 - Переезд в с. Морты Елабужского района. Посещение Агротуристического комплекса «Мирас» - музея сельского быта под открытым небом. Знакомство с татарскими особенностями ведения домашнего хозяйства. Посещение «Музея пчеловодства» на территории комплекса с дегустацией собственного мёда с душистым чаем

- 20:30 - Возвращение в Казань

День 4:

- Завтрак в отеле

- 9:30-14:00 - Выездная экскурсия в Великий Болгар. Посещение Музея болгарской цивилизации, Памятного знака «Принятие ислама» (Музей Корана) и других достопримечательностей Болгарского городища

- 14:00-15:00 - Обед в панорамном ресторане «Зулейха»

- 15:30-17:00 - Посещение «Музея Хлеба» в г. Болгар. Экскурс в историю развития земледелия и производства хлеба на татарской земле. Свободное время, прогулка по древнему городищу

- 20:00 - Возвращение в Казань

- 20:00-21:00 - Национальный ужин (РК «Театр национальной кухни» - ресторан «Печь»)

День 5:

- Завтрак в отеле

- 9:30 - Выселение из отеля

- 10:00-11:30 - Экскурсия в «Музей чак-чака» с мастер-классом по приготовлению знаменитого татарского лакомства. Чаепитие с традиционными сладостями.

- 11:30-12:15 – Время на покупку сувениров и продуктов в дорогу

- Переезд на ж/д вокзал Казани. Отправление в Москву (16:15), СПб (13:10)

Во время проведения следующих мероприятий, программа тура может изменяться: Гастрономический фестиваль «Вкусная Казань» (лето-осень), Гастрономический фестиваль «Свияжская уха» (сентябрь), Яичный фестиваль «Скорлупино» (лето),

Гастрономический фестиваль «Чак-Чай» в г. Болгар (май 2020), Национальный праздник «Сабантуй» в п. Мирный (23 июня 2019).

Анализ конкурентов

Туристические организации Республики Татарстан предлагают множество разных маршрутов по региону, большинство из них относятся к культурно-познавательному туризму. Гастрономические туры менее популярны и присутствуют в репертуаре небольшого числа фирм. Туристические компании «Бюро Путешествий Казань», «Nissa Company», «GastroMania» предлагают двухдневный гастрономический маршрут по Казани «Бик Тэмле – очень вкусно!». Основные характеристики гастрономических маршрутов «Бик Тэмле – очень вкусно!» и «Вкусы Татарстана», разработанного в рамках ВКР были сопоставлены в таблице 7.

Таблица 7 – Сравнительный анализ гастрономических маршрутов «Бик Тэмле – очень вкусно!» и «Вкусы Татарстана» (Составлена автором на основе [67])

| Характеристики тура | «Бик Тэмле – очень вкусно!» | «Вкусы Татарстана» |
|---|--|---|
| Продолжительность | 2 дня/1ночь (тур выходного дня) | 5 дней/ 4 ночи |
| Стоимость | от 14 530 руб. | 22 230 руб. |
| Целевая аудитория | Взрослые со средним доходом, преимущественно из Москвы | Взрослые со средним доходом, жители Москвы и Санкт-Петербурга |
| Программа тура: – Дегустации национальных блюд и напитков; – Посещение пищевых производств (фермерских хозяйств, предприятий); – Посещение тематических музеев; – Кулинарные мастер-классы; – Обзорная экскурсия по Казани; – Посещение Свияжска, Болгара | + - - + + + - | + + + + + + |
| Предполагаемое количество туров в год | 10 | 20 |

По результатам сравнительного анализа можно судить о преимуществах разработанного гастрономического маршрута: программа тура является более насыщенной и предусматривает большее количество разных гастрономических мероприятий. Несмотря на то, что продолжительность тура «Вкусы Татарстана» в 2,5 раза дольше, его стоимость превышает цену сопоставляемого маршрута всего на 50 %, а значит, является относительно более низкой, доступной и конкурентоспособной. В целом можно прийти к выводу, что рынок гастрономических туров Республике Татарстан на сегодняшний день является ненасыщенным: лишь небольшое число фирм предлагают гастрономические маршруты по региону. Следовательно, есть возможности для развития в сегменте данного вида туризма.

3.2. Экономическое обоснование тура

Тур «Вкусы Татарстана» рассчитан на группу от 7 до 17 человек. Калькуляция тура была произведена при расчете на минимальное количество – 7 человек. Результаты представлены в таблице 8, 9.

Таблица 8 – Калькуляция тура. Индивидуальные расходы (Составлена автором)

| Индивидуальные расходы | | | | | | |
|-------------------------|----------------|--|----------------|-------------|---------------------|---------------------------|
| № | Вид услуги | Организация | Кол-во (дн/шт) | Кол-во(чел) | Стоимость (руб/чел) | Стоимость за группу (руб) |
| 1 | Размещение | Отель "Татаринн" 3* | 4 | 7 | 1050 | 29400 |
| 2 | Билеты в музеи | Музей "Городская панорама" | 1 | 7 | 550 | 3850 |
| | | "Музей болгарской цивилизации" в г. Болгар | 1 | 7 | 440 | 3080 |
| | | "Музей хлеба" в г.Болгар | 1 | 7 | 220 | 1540 |
| | | "Музей чак-чака" (экскурсия, мастер-класс, чаепитие) | 1 | 7 | 700 | 4900 |
| 3 | Питание | Ресторан "Биляр" | 1 | 7 | 1000 | 7000 |
| | | Ресторан "Трактир" | 1 | 7+2 | 350 | 3150 |
| | | ГРК "Татарская усадьба" (мастер-класс, ужин) | 1 | 7 | 1500 | 10500 |
| | | Кафе "Агтайибей" | 1 | 7+2 | 250 | 2250 |
| | | Кафе "Зулейха" | 1 | 7+2 | 200 | 1800 |
| | | Ресторан "Печь" (РК "Театр национальной кухни") | 1 | 7 | 1000 | 7000 |
| Итого на чел: | | | | | 7260 | |
| Итого на группу: | | | | | | 74470 |

Таблица 9 – Калькуляция тура. Расходы на группу (Составлена автором)

| Групповые расходы | | | | | |
|-------------------|--------------------------------|---|------------------|---------------------------------|---------------|
| № | Вид услуги | Организация | Кол-во (дн) | Стоимость (руб.) | Итого (руб.): |
| 1 | Микроавтобус Mercedes sprinter | Транспортная компания "Казань авто" | 3 дн., 10 ч.* | сутки - 15000, час - 1000 | 55000 |
| 2 | Гид | Кашарина Инна Валерьевна | 4 | 4000 | 16000 |
| 3 | Экскурсии | Остров-град Свияжск | 1 | 1800 | 1800 |
| | | Лошадиная ферма, с.Большая Меша | 1 | 2000 | 2000 |
| | | Агротуристический комплекс "Мирас" (Музей сельского быта, домашнее хозяйство, "Музей пчеловодства" с дегустацией мёда и чаем) | 1 | 3000 | 3000 |
| | | Болгарский музей заповедник | 1 | 4000 | 4000 |
| | Итого за группу: | | | | 81800 |
| | Итого на 1 чел: | | | | 11686 |

* - стоимость микроавтобуса рассчитана: 3 полных суток аренды (день 2,3,4) и 10 часов почасовой аренды (день 1 – (5,5 ч. + 1 ч.на подачу); день 5 – (2,5 ч. + 1 ч. на подачу))

В результате была определена *итоговая стоимость тура* на 1 чел.: **22324 руб.** В стоимость тура входит: проживание в отеле «Татаринн 3*», питание (3 обеда, 3 ужина), мастер-классы и экскурсии по программе, транспортное обслуживание и услуги гида. Дополнительно оплачиваются: одноместное размещение (доплата – 3800 руб.), катание на колесе обозрения (290-390 руб.), экскурсия с дегустацией в магазине-музее «Арыш-Мае» (150 руб.).

Точка безубыточности: 7 человек. При группе из 7 человек прибыль и убытки отсутствуют, однако поездка совершается с целью получить обратную связь от туристов, что даёт возможность внести коррективы (добавить/исключить/изменить какие-либо составляющие) и получить опыт работы в данном регионе в сфере гастрономического туризма. При группе из 10 человек, *прибыль* организации составляет: 45 190 руб. При отправлении планового количества групп (20 туров в год), *прибыль за год* составит 903 800 руб. (768 230 руб. за вычетом налога).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В рамках выпускной квалификационной работы был изучен потенциал развития гастрономического туризма в Республике Татарстан.

В результате анализа специальной литературы, было предложено авторское определение гастрономического туризма как путешествий с целью ознакомления с национальной кухней, кулинарными традициями определённого народа или местности. Данный вид туризма активно развивается в мировом масштабе, все страны и регионы имеют возможности для его развития, в том числе и Республика Татарстан.

При исследовании потенциала были оценены ресурсы гастрономического туризма Республики, а также условия их реализации.

Развитию гастрономического туризма в регионе способствуют высокие возможности агропромышленного комплекса территории. Большой объём пищевой продукции, производимой предприятиями и фермерскими хозяйствами Татарстана способен обеспечивать нужды как постоянного населения, так и посещающих регион туристов. Наличие и поддержание традиционных отраслей сельского хозяйства обеспечивает привлекательность региона, подчеркивает национальный колорит.

В ходе изучения культурно-исторических ресурсов территории была выявлена связь истории и традиций народа с особенностями национальной кухни. Исторические события, различные межкультурные и межэтнические контакты оказали влияние на формирование уникальной татарской кухни, важной части культурного наследия своего народа. Кулинарные традиции татар являются стимулом для развития гастрономического туризма в регионе. Организация гастрономических фестивалей и создание тематических музеев способствует повышению привлекательности Республики Татарстан для гастрономических туристов.

При анализе туристской инфраструктуры было определено, что разнообразие предприятий общественного питания, средств размещения и транспорта обеспечивают доступность региона для потребителей и возможность разработки различных туристических маршрутов. Заведения общественного питания Республики Татарстан предлагают блюда национальной кухни, способствуя сохранению кулинарных традиций татарского народа.

Использованию туристско-рекреационных ресурсов территории благоприятствуют общественно-географические, геополитические и организационно-правовые условия.

Наряду с перспективами развития гастрономического туризма, по мере исследования были обнаружены проблемы, затрудняющие его дальнейший рост. В

первую очередь, к ним относятся загрязнение окружающей среды, неравномерность экономического развития, сезонность туризма и угроза потери национальной идентичности ввиду тенденций к глобализации. Развитие гастрономического туризма может оказать положительный эффект, способствующий решению данных проблем. Использование местных продуктов и посещение фермерских хозяйств в рамках гастрономических туров способствует развитию сельских территорий, а включение элементов экологического туризма позволяет избежать обострения проблем экологии. Создание кулинарных маршрутов направлено на снижение проблемы сезонности и последствий глобализации, поскольку гастрономические туры могут осуществляться вне зависимости от сезона и их главной целью является знакомство с местными кулинарными традициями.

Результатом изучения потенциала территории стала разработка гастрономического маршрута в Республике Татарстан, главная цель которого заключается в знакомстве с кулинарными традициями татарского народа. Предложенный маршрут способен реализовать возможности территории и может способствовать диверсификации регионального туристского продукта.

Таким образом, было выявлено, что Республика Татарстан имеет потенциал для развития гастрономического туризма. Создание гастрономических маршрутов на основе уникальных кулинарных традиций и продвижение гастрономических брендов региона позволит сделать Татарстан центром не только культурно-познавательного, религиозного, но и гастрономического туризма.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. География туризма: учебник. В. И. Кружалин, Н. С. Мироненко, Н. В. Зигерн-Корн, Н. В. Шабалина. М.: Федеральное агентство по туризму, 2014, 336 с.
2. Национальный Атлас России. Том 3. Население. Экономика. Под ред. А. В. Бородко: Роскартография Москва, 2008, 496 с.
3. Энциклопедия туризма : монография. Под общей редакцией А.А. Федулина, научной редакцией Н.А. Платоновой. М.: НП "Кит", ФГБОУ ВО "РГУТИС", 2017, 496 с.
4. История Татарстана и татарского народа. 1917–2013 гг.: учеб. пособие. А.Г. Галлямова, А.Ш. Кабирова, А.А. Иванов, Р.Б. Гайнетдинов, И.Р. Миннуллин, Л.И. Алмазова. Казань: Изд-во Казан. ун-та, 2014, 436 с.
5. История Татарстана: Учебное пособие для студентов всех специальностей и форм обучения. Барышникова Л.Н. – 2-е изд. Казань: Изд-во «Юниверсум», 2010, 75 с.
6. Настоящая татарская кухня. История народа и его кухни. Рецепты национальных блюд. СПб.: «Издательство «ДИЛЯ», 2011, 160 с.
7. Секреты татарской кухни. Сост. А.Ф.Галияхметова, Р.Н. Шакирова. Казань: Татар.кн.изд-во, 2018, 118 с.: с ил.
8. Харисова Ч. М. Татарский язык: справочник. Казань: Магариф, 2009. — 200 с.
9. Мой любимый Татарстан: пособие для школьников. МБОУ «СОШ №116 г. Челябинска», 2017, 19 с.
10. Сулова И.А., Лустина Т.Н., Панова А.Г. Состояние и тенденции формирования элементов гастрономического туризма в России // Сервис Plus, 2018. Т.12. №3. С. 13-25.
11. Драчева Е. Л., Христов Т. Т. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы // Российские регионы: взгляд в будущее, 2015. №3 (4).
12. Кущева Н.Б., Бедяева Т.В. Гастрономический туризм как перспективный вид развития регионов России// Современные исследования социальных проблем, 2014. Т.44. №12. С. 207-217.
13. Шакирова З.Х. Экологическая ситуация в Республике Татарстан // Сельское, лесное и водное хозяйство, 2013. № 8
14. Субботкин А. Коневодство в РТ // Общественно-политическая газета «Республика Татарстан», 2007. №113
15. World Tourism Organization (2012), Global Report on Food Tourism, UNWTO, Madrid
16. World Tourism Organization (2017), Affiliate Members Report, Volume sixteen – Second Global Report on Gastronomy Tourism, UNWTO, Madrid

17. Hall, C. M., & Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. In C. M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis, & B. Cambourne (Eds.). Food tourism around the world (pp. 1– 24). New York: Routledge
18. R.Garibaldi, A.Pozzi. Creating tourism experiences combining food and culture: an analysis among Italian producers // *Tourism Review*. Vol. 73 No. 2 (2018), pp. 230-241
19. Ashleigh Ellis, Eerang Park, Sangkyun Kim, Ian Yeoman. What is food tourism? // *Tourism Management*, No. 68 (2018), pp. 250–263
20. Peter Björk, Hannele Kauppinen-Räsänen. Culinary-gastronomic tourism – a search for local food experiences // *Nutrition & Food Science*, Vol. 44 No: 4 2014, pp.294-309
21. Боджгуа Ю.А. // Юбилейная научно практическая конференция, посвящённая 85-летию Гомельского государственного университета имени Франциска Скорины: материалы: в 4 ч. Ч.2. – Гомель: ГГУ им. Ф. Скорины, 2015. С. 40-42.
22. Лесной план Республики Татарстан (принят Указом Президента РТ 24.12.2018 № УП-880) [Электронный ресурс] // Министерство лесного хозяйства Республики Татарстан
23. Социально-экономическое положение Республики Татарстан. Сельское хозяйство [Электронный ресурс] // Территориальный орган Федеральной службы статистики по Республике Татарстан - Татстат
24. Итоги Всероссийской сельскохозяйственной переписи 2016 года: В 8 т. Т. 5: поголовье сельскохозяйственных животных: кн. 1.: поголовье сельскохозяйственных животных. Структура поголовья сельскохозяйственных животных [Электронный ресурс] // Росстат
25. Долгосрочная целевая программа «Развитие коневодства и конного спорта в Республике Татарстан на 2013-2015 годы и на плановый период до 2020 года (утв. постановлением КМ РТ от 30 октября 2012 г. N 927) [Электронный ресурс] // Министерство сельского хозяйства и продовольствия РТ
26. Основные показатели АПК муниципальных районов [Электронный ресурс] // Министерство сельского хозяйства и продовольствия РТ
27. Агропромышленный комплекс Республики Татарстан [Электронный ресурс] // Министерство сельского хозяйства и продовольствия РТ
28. Социально-экономическое положение Республики Татарстан. Промышленность. Обрабатывающие производства [Электронный ресурс] // Татстат

29. Федеральный закон "О потребительской корзине в целом по Российской Федерации" от 03.12.2012 N 227-ФЗ (ред. от 28.12.2017) [Электронный ресурс] // Законы, кодексы и нормативно-правовые акты российской федерации
30. Численность населения муниципальных образований Республики Татарстан на начало 2019 года [Электронный ресурс] // Татстат
31. Основные характеристики субъектов Российской Федерации. 2018: Стат. сб. [Электронный ресурс] // Росстат. М., 2018, 751 с.
32. Регионы России. Социально-экономические показатели. 2018: Стат. сб. [Электронный ресурс] // Росстат. М., 2018, 1162 с.
33. Численность населения. Национальный состав населения Республики Татарстан (по данным переписи населения 2010 года) [Электронный ресурс] // Татстат
34. Итога работы Госкомитета Республики Татарстан по туризму за 2018 год. Информационные материалы [Электронный ресурс] // Государственный комитет Республики Татарстан по туризму. Информация и статистика
35. Комплексная транспортная схема Республики Татарстан [Электронный ресурс] // Министерство транспорта и дорожного хозяйства Республики Татарстан
36. Итоги работы дорожно-транспортного комплекса Республики Татарстан за 2018 год и задачи на 2019 год. Казань, 2019 [Электронный ресурс] // Министерство транспорта и дорожного хозяйства Республики Татарстан
37. Стратегия социально-экономического развития Республики Татарстан до 2030 года [Электронный ресурс] // Татарстан 2030
38. Основные показатели социально-экономического развития Республики Татарстан в 2018 году [Электронный ресурс] // Министерство экономики Республики Татарстан
39. Основные статистические данные уровня жизни населения РФ 2016-2019 гг.. [Электронный ресурс] // Росстат
40. Основные социально-экономические индикаторы уровня жизни населения Республики Татарстан за 2016 год [Электронный ресурс] // Татстат
41. Статистический справочник Республики Татарстан 2018 [Электронный ресурс] // Татстат
42. Государственная программа «Развитие сферы туризма и гостеприимства в Республике Татарстан на 2014-2021 годы», утвержденная постановлением Кабинета Министров Республики Татарстан от 21.07.2014 N 522 [Электронный ресурс] // Государственный Комитет РТ по туризму. Планы и программы

43. Стратегия развития сферы туризма в Республике Татарстан на 2016 - 2021 года и на период до 2030 года, утвержденная приказом Государственного комитета Республики Татарстан от 24.04.2017 года N 109 [Электронный ресурс] // Государственный Комитет РТ по туризму. Планы и программы
44. Состояние преступности в Республике Татарстан по итогам 2018 года [Электронный ресурс] // Министерство Внутренних дел Республики Татарстан
45. Список городов России с наибольшим уровнем загрязнения атмосферного воздуха [Электронный ресурс] // Федеральная служба по гидрометеорологии и мониторингу окружающей среды
46. <http://www.agrien.ru/reg/tatarstan.html> - Аграрная интернет-энциклопедия. Республика Татарстан. (Дата обращения: 15.03.2019)
47. <http://infooil.ru/reestr/content/adm/adm16.php> - Республика Татарстан. Единый государственный реестр почвенных ресурсов России. (Дата обращения: 16.03.2019)
48. <http://tatarile.tatar.ru/encyclopedia/priroda-tatarstana> - Школьная электронная энциклопедия «Татар Иле». Природа Татарстана. (Дата обращения: 30.03.2019)
49. <http://www.domain-tatar.ru/selhoz-tatar.html> - Сельское хозяйство Татарстана. (Дата обращения: 31.03.2019)
50. <https://ab-centre.ru/page/selskoe-hozyaystvo-tatarstana> - Экспертно-аналитический центр агробизнеса. Сельское хозяйство РТ. (Дата обращения 2.04.2019)
51. <https://www.business-gazeta.ru/article/370911> - Деловая электронная бизнес-газета «Бизнес Online». Артур Гибадуллин, ПК «Карповка». (Дата обращения: 02.04.2019)
52. <https://www.tatar-inform.ru/news/2018/12/20/637031/> - данные пресс-конференции, посвященной вопросам развития животноводства в республике. Информационное агентство «Татар-Информ». (Дата обращения: 05.04.2019)
53. <https://www.livejournal.com/> - Live Journal. Этническая карта Татарстана. (Дата обращения 28.03.2019)
54. <http://tatarile.tatar.ru/encyclopedia/gosudarstvennoe-ustroystvo-i-naselenie> - Школьная электронная энциклопедия «Татар Иле». Государственное устройство и население. (Дата обращения: 3.04.2019)
55. <https://www.anaga.ru/tatary.htm> - Аналитическая газета. Татары. (Дата обращения: 3.04.2019)
56. <http://www.nmosk-lib.ru/news/virtualnyevystavki/detail.php?ID=1364> – Новомосковская газета. Традиции татарского народа. (Дата обращения: 7.04.2019)

57. <http://goldmuseum.ru/narody-rossii/tatari/tradicii-tat/> - Золотой Фонд России. Традиции и праздники татар. (Дата обращения: 8.04.2019)
58. <http://lib.a-grande.ru/tattrad.php> - Календарные и семейные обряды татар. (Дата обращения: 9.04.2019)
59. <https://etnokonf.astrobl.ru/section/osobennosti-tatarskoy-kuhni> - Этноконфессиональный совет при Губернаторе Астраханской области. Особенности татарской кухни. (Дата обращения: 11.04.2019)
60. <https://supercook.ru/tatar/tatar-01.html> - Русский Национальный Ресурс SuperCook.ru. Раздел: Татарская кухня. Свадебные блюда татар. (Дата обращения: 12.04.2019)
61. <https://worldcup2018.tass.ru/articles/5292272> - Информационное агентство «ТАСС». Чемпионат Мира по футболу 2018. Открытие фестиваля болельщиков в Казани. (Дата обращения: 12.04.2019)
62. <https://www.muzeino.ru/teastory> - Кафе-музей «Чайная история» в г. Казань. (Дата обращения: 15.04.2019)
63. <http://агтр.рф> – Официальный сайт Ассоциации гастрономического туризма России. (Дата обращения: 19.04.2019)
64. <http://rea-awards.ru/> - Russian Event Awards 2018. Результаты Национальной премии. Лучшее событие в области гастрономического туризма. (Дата обращения: 21.04.2019)
65. <https://standartgost.ru> – Государственные стандарты РФ. (Дата обращения: 23.04.2019)
66. <http://gastronomicassociation.ru> – Ассоциация по содействию в развитии и продвижении культурно-гастрономического туризма. (Дата обращения: 5.05.2019)
67. <http://www.kazantur.ru/tour/910.html> - Бюро Путешествий Казань. Гастрономический маршрут «Бик Тэмле – Очень вкусно!» (Дата обращения: 1.05.2019)
68. <https://www.worldfoodtravel.org/cpages/what-is-food-tourism> - What is food tourism? World Food Travel Association. (Дата обращения: 23.03.2019)
69. <http://whc.unesco.org/en/statesparties/ru> - UNESCO. World Heritage in Russian Federation. (Дата обращения: 5.04.2019)
70. <https://visit-tatarstan.com/> - Бренд «Visit Tatarstan». (Дата обращения: 30.04.2019)

ПРИЛОЖЕНИЕ

1. Международные и отечественные организации в области гастрономического туризма: World Food Travel Association (Международная организация гастрономического туризма, 2004), Ассоциация гастрономического туризма России (2015), Ассоциация по содействию в развитии и продвижении культурно-гастрономического туризма (2017)

WORLD
FOODTRAVEL
ASSOCIATION



Ассоциация
культурно-
гастрономического
туризма

2. Объекты Всемирного наследия ЮНЕСКО Республики Татарстан: Казанский Кремль, Успенский монастырь на острове Свяжск и Государственный музей-заповедник в городе Болгар[69]



3. Основные блюда национальной татарской кухни: 1 – бешбармак, 2 – кыздырма, 3 – азу по-татарски, 4 – каклаган кыз (вяленый гусь), 5 – кияу пельмэне (пельмени жениха), 6 – казылык (конская колбаса), 7 – суп-лапша токмач, 8 – шулла, 9 – кыстыбай, 10 – эчпочмак (треугольник), 11 – бэлиш, 12 – перемьяч, 13 – губадия, 14 – чак-чак, 15 – талкыш калеве, 16 – татлы.



4. Четырёхтонный чак-чак на открытии фестиваля болельщиков в Казани [61]



5. Заведения общественного питания Республики Татарстан (Таблица 10, 11, 12, 13)

Таблица 10 – База данных. Заведения общественного питания г. Казань (отрывок) (Составлена автором)

| Название | Кухня | Вместимость (чел.) | Средний чек (руб. за ужин) | Примечание |
|-------------------------|---|--------------------|----------------------------|---|
| Казань | | | | |
| Ресторан "Волга" | европейская, татарская | 60 | 1200 | банкетный зал, мастер-класс по приготовлению праздничных татарских блюд |
| Ресторан "Шах" | европейская, восточная, кавказская, русская, татарская | 250 | 500-600 | банкетный зал, игровая комната |
| ROOF cocktail bar | авторская, итальянская, французская | | 700-1500 | панорамный ресторан, вид на Волгу |
| Тюбетей | Татарская | | 200-300 | Первая татарская национальная сеть кухонь быстрого питания - всего 6 кафе, Каждые выходные ресторан проводит мастер-классы по изготовлению треугольников, сочников, кыстыбургеров |
| Добрая столовая | русская, татарская | 120 | 100 | Сеть недорогих столовых - 14 мест, хорошее, быстрое обслуживание |
| Кафе Емеля | Русская | | 300 | 2 кафе в Казани |
| Ресторан "Американо" | европейская, американская | 1500 - 2500 | 160 | Изысканный ресторан в отеле "Ramada Kazan" |
| Кафе "Хинкальная" | грузинская, постная | 700 | 200 | 4 заведения в Казани, мастер-классы, презентации нового меню, дегустации |
| Кафе "Анталия" | средиземноморская, турецкая, восточноевропейская | 180 | 700 | есть терраса |
| Кафе "Алан аш" | татарская, русская | 70 | 300 | сеть кафе - 7 мест, проведение банкетов, свадеб, выпечка, пирога, торты на заказ |
| Санчо-Панса | Европейская | 62 | 600 | расположен в гостинице "Дон Кихот", основной зал на 50 человек, вип-зал на 12 чел |
| Кафе "Язиля" | европейская, татарская | 180 | 1000 | в гостинице "Шушма", 3 банкетных зала, бизне-ланчи, предложения для групп |
| Кафе "Каланча Lounge" | европейская, русская | | 700 | работают круглосуточно, кальяны |
| Ресторан "Мацони" | грузинская, европейская | 240 | 1000 | большой семейный ресторан грузинской кухни в центре города |
| Ресторан "Мясо и Угли" | армянская, европейская | | 300-500 | гриль-бар |
| Кафе "TAWOOKS" | Турецкая | | 500 | вкусно готовят мясо, восточные сладости |
| Кафе "Кардамон" | европейская (итальянская), японская, американская | 100 | 700 | лаунж-кафе - 2 места в Казани, уютное место, есть кальяны |
| Кафе-пекарня "Самса №1" | кавказская, восточная, татарская | | 150 | круглосуточно, доставка еды |
| Гриль-бар "Бригга" | европейская, русская, средиземноморская, скандинавская, татарская | 150 | 1200 | первый викинг-бар, Бар-ресторан Бригга располагает пятью залами – уютный Каминный, оживленный Медовый, тихий Портовый, дружеский Трофейный и Бальный для торжеств. Заведение расположено в старинном особняке, близко к центру города |
| Ресторан "Катык" | татарская, русская, европейская | 160 | 1200 | есть терраса, караоке-бар, проводятся банкеты |
| Кафе "Донер Сити" | Восточная | 15 | 200 | выпечка: самса, пиццы, бургеры, шаурма |
| Кафе "Фергана" | узбекская | | 250 | вкусный плов, шаурма, манты. Дешево |

Таблица 11 – База данных. Заведения общественного питания г. Набережные Челны (отрывок)
(Составлена автором)

| Название | Кухня | Вместимость (чел.) | Средний чек (руб. за ужин) | Примечание |
|-------------------------|---|--------------------|----------------------------|---|
| Набережные Челны | | | | |
| Чайхона "P.Love" | узбекская | 70 | 550 | |
| Рестобар "Барашки" | американская, европейская, итальянская, русская, кавказская | 100 | 800 | доставка еды, терраса, банкеты |
| Кафе "Тайфун" | европейская, итальянская, американская | 50 | 500 | сеть кафе - 4, доставка еды |
| Ресторан "Гин-но Таки" | японская, китайская, европейская | 50 | 600 | проведение банкетов, терраса, детские развлечения |
| Кафе "ГрильБург" | европейская, японская, русская | 80 | 500 | недорогое место, проводят торжества, праздники, классическое оформление |
| Чайхана "АК Пиала" | восточная, европейская | 110 | 1300 | живая музыка, танцпол, проведение банкетов |
| Кафе-ресторан "Peter's" | европейская, средиземноморская, русская | 150 | 1000 | живая музыка, танцпол, банкеты, терраса, довольно просто оформлен |
| Пиццерия "L'amore Mio" | итальянская, японская, американская | 60 | 400 | большой выбор пиццы, роллов, бургеров |
| Рестоклуб "Rollstreet" | японская, итальянская, американская | 80 | 600 | есть живая музыка, возможность проведения банкетов, заказ еды с собой |
| Кафе "Uno Momento" | итальянская, европейская, русская, японская | 50 | 500 | по отзывам готовят вкусно, недорого |
| Кафе "PAPA DONI" | татарская, турецкая, фастфуд | 30 | 130 | сеть кафе быстрого питания - 3, недорого, шаурма |
| R&S Кухнякафе | европейская, итальянская, японская | 50 | 400 | красивая подача блюд |
| Ресторан "Цех" | европейская, средиземноморская, русская | 265 | 600 | плата за вход, блюда по себестоимости, красивая подача, есть танцпол, вип-зал, готовят вкусно, но есть проблемы с обслуживанием |
| Гастробар "Floyd" | европейская | 50 | 700 | есть живая музыка, проводят банкеты |
| Рестобар "GASTROCO ST" | европейская, итальянская, американская, русская | 100 | 600 | плата за вход, блюда по себестоимости, оформлен в лаунж стиле |
| Кафе-бар "Черника" | европейская, русская, кавказская, узбекская, американская | 40 | 300 | оформлен в фиолетовых тонах, недорого и вкусно, хвалят ланчи, есть возможность проведения банкетов, небольшой тацпол |
| Кафе "Сметана" | европейская, русская, американская | 60 | 550 | есть детский угол и развлечения, бизнес-ланчи |
| Кафе-бар "Darwin" | европейская, английская | 60 | 600 | спортивные трансляции, в дизайне много деталей со спортивной тематикой, крафтовой пиво, есть терраса |
| Бар-ресторан "Forrest" | авторская, европейская, восточная, русская | 40 | 700 | новое место, отзывов мало, в основном положительные, есть танцпол, терраса, транслируют матчи |
| Кафе "Аланья" | турецкая | 40 | 500 | приятная восточная атмосфера, положительные отзывы о шашлыках |
| Кафе-бар "Гагарин" | американская, европейская, итальянская | 60 | 500 | проводятся концерты, живая музыка |
| РК "METROPOL" | европейская, итальянская, кавказская, русская | 240 | 1500 | хорошая развлекательная программа, есть кальяны, долгое обслуживание |
| Кафе "Кыстыбый" | татарская | 40 | 200 | кафе быстрого питания, халяль |
| Рестоклуб "Золотой шар" | европейская, японская | 100 | 1000 | ночной режим работы - дресс-код, фейсконтроль, молодежная аудитория |
| Лаунж-кафе "Крыша" | европейская, паназиатская, Американская, кавказская | 120 | 700 | находится на крыше, есть кальяны, проводят трансляции матчей |

Таблица 12 – База данных. Заведения общественного питания г. Елабуга (Составлена автором)

| Название | Кухня | Вместимость (чел.) | Средний чек (руб. за ужин) | Примечание |
|---|--|--------------------|----------------------------|--|
| Елабуга | | | | |
| Рестоклуб "CHILL OUT" | европейская, кавказская, американская, японская, русская | 110 | 500 | проведение праздников, банкетов, развлекательная программа, работает в ночное время - дресс-код, фейсконтроль, танцпол, есть кальяны |
| Ресторан "Городище" | восточная, европейская, русская, азиатская | 200 | 700 | в отдельном здании, 2 этажа танцпол, проведение банкетов, детское меню |
| Кафе "Дивный сад" | русская, татарская, восточная, европейская | 50 | 200 | в отдельном доме, есть вегетарианское меню, проводят банкеты, развлечения для детей, терраса |
| Кафе "Тайфун" | европейская, японская | 120 | 500 | сеть доставки в Наб.Челнах и Елабуге |
| Кафе "Гранат" | русская, армянская | 30 | 150 | вкусный и недорогой завтрак и обед, рано закрывают |
| ГК "Визит" | русская, татарская, европейская | 100 | 350 | кафе расположено в гостинице, возможно провести банкет |
| Кафе "Планета вкуса" | итальянская, японская, еврейская | 50 | 400 | есть детский уголок |
| Кафе "Mane" | европейская, армянская | 60 | 700 | проводят банкеты, есть танцпол |
| Кафе "Amadare" | европейская, итальянская, японская | 40 | 500 | проводят банкеты |
| ГК "Шишкин" | русская, татарская | 80 | 450 | есть терраса, проводят банкеты, есть вегетарианское меню |
| Кафе "Гостиный двор" | европейская, русская | 60 | 300 | проводят банкеты, есть танцпол, вип-зал, развлечения для детей |
| Пиццерия "La vera pizza" | итальянская | 25 | 500 | мало места, цены завышены для Елабуги |
| Кафе "Blackberry" | европейская | 15 | 500 | расположено в мини-отеле, завтраки, детское меню |
| Кафе "Музей-театр Трактир" | татарская, русская | 44 | 200 | есть детское, вегетарианское меню |
| Лофт-бар "Корица" | европейская | 50 | 450 | проводят банкеты, живая музыка, терраса, красивая подача блюд, кальяны |
| Ресторанно-досуговый комплекс "Елабуга" | европейская, русская | 60 | 1000 | своя пивоварня, винная карта, бильярд, проведение банкетов, живая музыка, бильярд |
| Кафе "Серебряный век" | европейская | 80 | 300 | довольно быстро, вкусно и недорого, проводят банкеты, есть танцпол |
| Ресторан "Астория" | азербайджанская, европейская | 100 | 600 | есть детское меню, терраса, проводят банкеты |
| Кафе "Старый город" | кавказская, русская | 100 | 800 | оформление нулевых, в целом чисто, проводят банкеты, живая музыка, танцпол |
| РЦ "Манхэттен" | европейская, итальянская, русская, американская | 200 | 600 | часть развлекательного центра |
| ГК "Клуб Майами" | европейская, кавказская | 80 | 500 | расположен в гостинице - есть завтраки , терраса, на окраине в отдельном доме, проводят банкеты |
| Кафе "Блинный дворик" | русская | | 150 | кафе быстрого питания |
| Ресторан "Нефтяник" | русская, татарская, европейская | 150 | 1000 | 3 зала, проведение банкетов, вкусная еда (цена-качество) |
| Ресторан Gurman Hall | русская, европейская | 90 | 800 | Ресторан Gurman Hall расположен в отеле ALABUGA CITY, вид на городской парк, ланчи по будням, завтраки по утрам |
| Семейное кафе "Шишка" | русская, татарская | 30 | 200 | все по-простому, вкусно, доступно |
| Суши-бар «Рокнроллы» | японская, европейская, американская | | 900 | тематическое оформление |
| Кафе "Берлога" | русская, европейская | 30 | 300 | большой выбор разливного пива, отделка деревом |
| Кафе "Cheevas" | европейская, японская | | 450 | современный интерьер, меню ланчей |
| Кафе "Миллениум" | русская | 40 | 400 | в старинном доме, направлено на туристов |
| | | | 496,5 | |

Таблица 13 – База данных. Заведения общественного питания г. Болгар (Составлена автором)

| Название | Кухня | Вместимость (чел.) | Средний чек (руб. за ужин) | Примечание |
|------------------------|---------------------------------|--------------------|----------------------------|---|
| Болгар | | | | |
| Ресторан "Чингисхан" | татарская | 200 | 600 | 2 этажа, расположен на территории Музея хлеба, оформлен в национальном стиле, официанты в нац.одежде |
| Кафе "Сако" | татарская, русская, восточная | 50 | 200 | в отдельном доме, можно провести банкет, есть диско-шар! |
| Кафе "Белая мечеть" | татарская, восточная | 50 | 400 | единственное халяльное заведение, находится в Белой мечети (слева от входа), классический стиль, выпечка |
| Ресторан "Регина" | европейская, татарская, русская | 80 | 300 | на территории ГК "Регина" на берегу Волги, просто и уютно, завтраки, проведение банкетов |
| Кафе "Болгар" | восточная, русская | 150 | 200 | простая отделка, недорого |
| Кафе "Чайхана" | татарская, русская | 60 | 300 | Кафе «Чайхана» находится на территории Болгарского историко-архитектурного музея-заповедника, заведение обслуживает организованные туристические группы, есть ланчи, крытая терраса |
| Кафе "Для Вас" | восточная, русская | 45 | 400 | небольшое кафе в центре, большие порции, можно провести банкет |
| Кафе "Эдем" | восточная, русская | 40 | 300 | рядом с одноименной гостиницей, находится на перекрестке автодорог, ведущих в Болгар, Ульяновск и Казань, просто оформлен |
| "Центральная столовая" | русская, татарская | 80 | 150 | доступная столовая, домашняя еда |
| Кафе "Зулейха" | русская, татарская | 100 | 200 | находится на территории Болгарского историко-архитектурного музея-заповедника - музей Болгарской цивилизации, есть комплексные обеды для тур.групп, проведение праздничных мероприятий, корпоративов, семейных торжеств |
| Кафе "Блинная" | русская | 50 | 400 | вкусные блюда из рыбы, находится на территории Болгарского историко-архитектурного музея-заповедника, терраса |
| | | | 313,6 | |

6. Коллективные средства размещения Республики Татарстан (Таблица 14,15,16, 17)

Таблица 14 – База данных. Коллективные средства размещения г. Казань (отрывок) (Составлена автором)

| Название | ОПФ | Номерной фонд | Цена (руб./ночь) | Примечание |
|--|-----------------------|---------------|------------------|--|
| Общественный дом на Театральной 3* | | 78 | 2100 - 5500 | Предлагаются номера категорий "стандарт", "люкс", "бизнес". Вкусные завтраки, парковка, пиццерия на цокольном этаже, до станции метро «Площадь Тукая» от гостиницы можно дойти за 15 минут. Рядом находятся театр, Летний сад и площадь Свободы. |
| Courtyard by Marriott Kazan Kremlin 4* | | 150 | 3500 - 11600 | номера "делюкс", "студия", "люкс". находится в 500 метрах от популярной пешеходной улицы Баумана и Петропавловского собора. Очень хороший завтрак и кофе! |
| Ramada Kazan City Centre 4* | ООО «Люкс МастерПлюс» | 157 | 4900 - 20000 | Вкусные завтраки, 20 минут до Казанского кремля, 500 м до улицы Баумана |

Продолжение таблицы на странице 67

| | | | | |
|-----------------------------|--------------------------|-----|-------------|---|
| Парк Отель 3* | | 37 | 2500-7000 | небольшой доступный отель, номера "комфорт", "стандарт", "улучшенный", 1,5-2 км от главных достопримечательностей, вид на парк тысячелетия Казани |
| Имерет и 3* | | 34 | 2500 - 5600 | стоит рассмотреть, 600 м от ж/д вокзала. Ресторан, банкетный зал, конференц-зал, тренажерный зал, сауна |
| Татарин н 3* | ООО | 53 | 1500 - 5000 | стоит рассмотреть, категории номеров: одноместные, двухместные, номера со смежной дверью, люкс, полулюкс, номер для людей с ограниченной подвижностью. Конференц-зал. Самый центр |
| Максим Горький 3* | | 43 | 2200 - 6000 | номера "стандарт", "комфорт", "люкс", "семейный". 15 минут пешком от Кремля, 1 км от центральной площади Казани (площадь Тукая) и в 15 минутах ходьбы от спортивной арены «Баскет-Холл». Душ в каждом номере |
| Волга 2* | ПАО | 154 | 1550 - 4900 | рядом с ж/д вокзалом. Номера "эконом", 1 - 2 местные "стандарт", "апартаменты". На территории гостиницы: магазины подарков и сувениров, продуктовый магазин, конференц-зал, бизнес-центр, мед.центр |
| Кристал л 3* | | 165 | 2600-6300 | стоит рассмотреть, 2 мин. От ж/д вокзала, номера "стандарт", "комфорт", "люкс" "апартаменты". Ресторан, сауна |
| Островский | | 30 | 2100 - 2700 | Номера: одноместный, двухместный "стандарт", "улучшенный", "комфорт", "семейный". 3 км от Казанского кремля. Завтрак - 200 руб. |
| Карат 2* | | 70 | 1850 - 2800 | "стандарт", "полулюкс улучшенный". 3 км от Казанского кремля |
| Регина 2* | ИП Скоблинок И.М. | 20 | 2000-2700 | Номера "стандрт" и "улучшенный"Нет своего ресторана. Центральная пешеходная улица Баумана со множеством бутиков, сувенирных лавок, развлекательных мест. Сауна, питание ля групп, |
| Регина 3* | ИП Скоблинок И.М. | 74 | 2500-7600 | "стандарт", "улучшенный", "люкс", сауна, ресторан, конференц-зал, бильярд. Рядом находятся: Пешеходные улицы Петербургская и Баумана, Парк Тысячелетия, Торгово-развлекательный центр «Кольцо», «ГУМ», спортивный комплекс «Баскет Холл».Гостиница находится на пешеходной улице и не имеет подъезда со стороны автомобильной дороги. Ближайшая парковка находится в торговом центре Кольцо. CHINA-FRIENDLY |
| Регина 3* | ИП | 17 | 1600-3800 | номера "эконом", "стандарт", "улучшенный", полулюкс". Сауна, ресторан, питание для тур.групп |
| DoubleTree by Hilton 4* | | 92 | 3900-17000 | ресторан, лобби-бар, фитнес зал. 5 минут от Кремля |
| Ногай 3* | | 167 | 3400-15000 | номера от "эконом" до "бизнес" класса. 300 метрах от Петропавловского собора и в 4,4 км от стадиона «Казань Арена». Расположен в здании "Дома печати" 1937 года постройки. |
| Олимп 3* | | 93 | 2500-6000 | далеко от центра, 11 км от ж/д вокзала, метро"Проспект Победы". Ресторан, есть нац.татарская кухня |
| Гранд-отель Казань 4* | ООО "Казань Отель Групп" | 215 | 3700-15000 | номера от "стандарта" до "люкса", панорамные виды, вертолетная площадка на крыше, конференц-залы, бизнес-центр |
| Шалапин отель 4* | ООО "Казань Отель Групп" | 123 | 3900-10000 | номера от "стандарта" до "люкса", президенсткий номер, в непосредственной близости ТЦ «Кольцо», непосредственный центр города |
| Арт 4* | | 60 | 4000-8900 | 1-2-местные номера категорий "стандарт", "люкс", "студии", конференц-зал, ресторан с летней террасой. Главные достопримечательности в пешей доступности. |
| Татарская усадьба 3* | | 19 | 2600-4800 | номера от "стандарта" до "полулюкса". гостинично-ресторанный комплекс. до пешеходной улицы Баумана всего 10 минут пешком, а до Кремля можно дойти за 25 минут. До ж/д вокзала всего 1.5 км. Национальный стиль, национальная кухня. В комплексе проводятся мастер-классы по гончарному мастерству и кулинарии у настоящей дровяной печи. организация питания: полупансион, пансион. |
| Амакс Сафар отель 3* | | 233 | 2000-5000 | 1-4-местные номера категорий "эконом", "стандарт", "бизнес", ночной клуб, боулинг и сауна. Удобное расположение близ ж/д,автовокзала, Кремль, Казань-арена, Татнефть-арена |
| Казанте ль 3* | | 10 | 1000-4000 | 1-2-3-местные номера категории эконом. 450 м до улицы Баумана, 15 минут до Кремля, 10 минут до ж/двокзала. Удобное расположение, но не очень ремонт, эконом-вариант |
| Раймон д 4* | | 50 | 3800-11000 | номера от "эконома" до "люкса". 1,5 км до центра, новая 2016г. |
| Парк Инн Рэдиссон Казань 4* | | 151 | 3800-10500 | 3 номера категории «Люкс», 16 Бизнес и 132 номера категории Стандарт, все номера для некурящих гостей и 2 номера для людей с ограниченными возможностями. модный ресторан, парковка, прачечная, экскурсионное обслуживание, трансфер, камера хранения для багажа. Кремль 2,7 км |
| Корстон Рояль Казань 5* | ООО «Корстон-Казань» | 202 | 6000-15000 | элитные, современные номера, крытый бассейн, ресторан, спа-зона, фитнес-центр, 2.8 км до Кремля, |

Таблица 15 – База данных. Коллективные средства размещения г. Набережные Челны (отрывок)
(Составлена автором)

| Название | ОПФ | Номерной фонд | Цена (руб/ночь) | Примечание |
|-----------------------------|---------------------------------------|---------------|-----------------|---|
| Open City 3* | ООО «Отель Опен Сити» | 216 | 2400 - 8300 | Номера эконом, стандарт, сьют, люкс. Конференц-зал на 150 чел, комната для переговоров на 25 чел, ресторан с караоке-клубом. Расположен в самом центре, современные интерьеры. |
| KamaRooms 4* | ООО "Бизнес-отель KamaRooms" | 105 | 2800 - 8600 | Номера стандарт-королевский люкс и сьют, в некоторых номерах есть мини-кухня. Есть ресторан, конференц-залы на 40 и 100 человек, переговорная комната, тренажерный зал, спа-услуги (массаж и др.), салон красоты. Центр города, рядом удобные развязки. |
| Бизнес-Отель Татарстан 3* | ООО "Гостиничный комплекс "Татарстан" | 238 | 2100 - 6800 | Номера эконом-люкс, есть студио. Есть конференц-залы, ресторан, ресские бани. Вид на реку Каму |
| Сакура | ИП Шарафутдинова Л.Ш. | 16 | 2600 - 6150 | 1-2-3-местные номера "комфорт", есть номер "люкс". Есть сауна с бассейном, кафе. Гостиница новая, 4 года, расположена близко к центру |
| Кама | ИП Шарафутдинова Л.Ш. | 8 | 2300 - 5800 | 1-2-3-местные номера "комфорт", "семейный" и "люкс", в каждом номере мини-кухня. Современная мебель. Есть кафе, общая кухня. Находится в 5 мин от р.Камы, близко к жд вокзалу, городскому парку и дельфинарию |
| Поместье | | 8 | 1700 - 5600 | Номера стандарт-люкс. Есть ресторан, банкетный зал, кафе "Есенин". Комплекс загородного отдыха, прекрасный вид на озеро и местную фауну |
| Камаз | ООО "Камазжилбыт" | 98 | 1400 - 2500 | Дешевый вариант, но условия совдеп. Номера эконом, стандарт, стандарт+. Старая мебель. Есть кафе, бизнес-центр, тренажерный зал. Расположен в центре, рядом прогулочная улица, парк |
| Форсаж 3* | ИП Ашуров Тулкин Нормуродович | 13 | 2000 - 4500 | Номера стандарт-делюкс. Есть ресторан, бар, крытый бассейн, сауна |
| Мотель АвтоСтолица | | 9 | 1800 - 2800 | 1-2-3-местные номера стандарт, комфорт. 13 км от центра Набережных Челнов. Комплекс включает в себя АЗС, гостиницу, магазин автозапчастей, грузовой шиномонтаж, зал развлечений, бильярд, настольный теннис, прачечная, душевые, сауны |
| Надежда | | 25 | 800-2200 | Номера эконом-люкс. Есть кафе, конференц-зал. Расположен в 15 мин от центра, в тихом спальном районе. Номера стандарт и улучшенные, во всех номерах есть чайник и кофеварка |
| Премьер 3* | ИП Нитенко В. Б | 33 | 2800 - 7200 | Номера стандарт-люкс, есть типа "апартаменты" К услугам гостей ресторан, фитнес-центр, салон красоты, боулинг и ночной клуб. В пяти минутах езды - технопарк «IT-park», Ледовый дворец спорта, парк культуры и отдыха «Победа». |
| Мини-Отель на Ленинградской | | 8 | 2000 - 4000 | 1-2-3-местные номера стандарт, улучшенный, люкс. В номерах мини-кухня. Есть сауна и крытый бассейн, сад с барбекю. 6 км от центра города |
| Спа-отель Расстал 5* | ООО "Спа-отель Расстал" | 37 | 580-11400 | Номера стандарт-бизнес-люкс. Есть СПА - центр, салон красоты, ресторан, переговорный зал |
| Крокус отель 2* | ООО "Подворье" | 72 | 2100 - 3200 | 1-2-местные номер стандарт-комфорт, есть номера студио. Расположен в самом центре, 5 минут езды до дирекции "Камаза" |
| Парк-отель Каприз | | 1 | 2000 | Отдельный дом-шалаш, внутри камин. Есть оздоровительный комплекс, беседка с мангалом. Расположен на природе - в лесу, рядом расположена пешая тропа - можно отправиться в поход |
| Арбат 2* | | 9 | 1000 - 2000 | Номера стандарт-люкс. 20 мин до центра города, 600 м до картинной галереи |
| Коста 3* | ИП Дейнега Т.Н. | 20 | 1700 - 5000 | Номера стандарт, есть номера типа студио и стандарт с сауной. На территории есть кофейня. Расположена в 600 м от р.Камы |
| Амира 2* | ООО "Саклык" | 95 | 1500 - 4500 | Номера стандарт - люкс с панорамным видом. Есть конференц-зал, в непосредственной близости - рестораны и магазины. |
| Идель | | 10 | 900-1700 | Номера стандарт-делюкс, по-домашнему, расположен в поселке ЗЯБ |

Таблица 16 – База данных. Коллективные средства размещения г. Елабуга (Составлена автором)

| Название | Адрес | ОПФ | Номерной фонд | Цена (руб/ночь) | Примечание |
|---|--------------------------------|--------------------|---------------|-----------------|---|
| Blackberry | Ул. Казанская, 30 | ИП Мыльников А.О.Г | 12 | 2000-3000 | 1-2-местные стандартные номера, есть номера с гидромассажем. Интересное оформление номеров. Есть кафе, бильярд, караоке |
| Ramada Hotel & Suites by Wyndham Alabuga 4* | Ул. Казанская, 4А | ООО «ЭстейтГрупп» | 134 | 2900-9400 | Номера стандарт-президентский люкс. Есть номера с видом на Спасский собор и р. Кама. Расположен в 10 минутах ходьбы от центра города Елабуга и особой экономической зоны Алабуга. Есть ресторан, конференц-залы, банкетные залы, переговорные комнаты, отель в окружении сада |
| Хаят 3* | Набережно-челнинское шоссе, 2а | ООО "ХАЯТ ОТЕЛ Б" | 74 | 1800-6700 | 1-2-местные номера стандарт, люкс. Есть терраса с барбекую, фитнес-центр, кафе |
| Визит | Ул. Тази Гиззата, д. 4 | | 57 | 700-3000 | 1-2-местные стандартные номера, есть номера типа хостел (3,4,5,7 человек в комнате) и апартаменты. Есть баня, бассейн, ресторан, конференц-зал |
| ГРК ШишкинЪ | ул. Говоров а, д. 4 | ООО "ГРК "ШИШКИНЪ" | 64 | 1800-3000 | Номера, стандарт, снют, студио, свадебный. Расположена в старой части города, в пешей доступности от главных музеев города. Есть ресторан, салон красоты |
| Гостевой дом Чишма | пер. Чишма, 7 | | 4 | 1000-2500 | 2-3-местные номера, обставлены очень просто. Удобное расположение в центре города, рядом магазины, кафе. Есть бильярд, терраса с садом. |
| Гостевой дом Анна-Мария | ул. Московская, д. 117 | ИП Кузнецова Ю.В. | 4 | | 2-3-местные номера, красиво оформлены в светлых тонах. Главные исторические достопримечательности в пешей доступности. |
| Гостевой дом Горка | ул. Тугарова, д. 77а | ИП Бондаренко Е.Г | 9 | 1200-2600 | 1-2-3-4-местные номера категорий стандарт и люкс. Есть сауна, кафе |

Таблица 17 – База данных. Коллективные средства размещения г. Болгар (Составлена автором)

| Название | Адрес | ОПФ | Номерной фонд | Цена (руб/ночь) | Примечание |
|-----------------------------|-----------------------------|-------------------|---------------|-----------------|--|
| Регина 2* | ул. Горького, 30 | ИП Скобликов И.М. | 62 | 400-2500 | Номера типа хостел, стандарт, улучшенный. Расположен на берегу Волги. Есть ресторан, бассейн, бильярд |
| Курортный отель Kol Gali 5* | ул. Прибрежная, д.1 | | 150 | 8800-24000 | Номера стандарт, люкс, 1 королевский люкс. Спа-комплекс, бизнес-центр, ресторан, банкетные и конференц залы. Вид на озеро, велосипедные прогулки |
| Мотель Эдем Болгары | а/д Болгар-Танкеевка 1,8 км | ООО "Эдем" | 10 | 750-1600 | 1-2-местные номера комфорт. В историческом центре татарского города Болгар, неподалеку от основных достопримечательностей |