

EDN: XTJHXW  
УДК 640.41 (571.51)

## GASTRONOMIC TOUR AS A COMPONENT OF THE HOTEL INDUSTRY

Valentina V. Kazina\*, Aziyata Sh. Saryglar

Siberian Federal University, Krasnoyarsk, Russian Federation

Received 23.01.2023, accepted 27.04.2023

**Abstract.** The article examines the impact of the development of gastronomic tours on the hospitality industry. In modern times, gastronomic tourism is one of the competitive directions for the development of domestic and inbound tourism. Tourism is a dynamically developing industry, new types and directions appear every year, which includes gastronomic tours. A gastronomic tour is a means of learning the culture and traditions of peoples through the art of cooking and eating food, therefore it is subject to a careful approach to its compilation. There are a number of directions of gastronomic tours: tours in rural areas, restaurant, educational, event, combined and environmental, where each of the directions has its own specifics. The analysis of the directions of gastronomic tours existing in the region, the program of which includes accommodation in hotels, is carried out, alternative accommodation options for tourists are proposed.

As a result of the work, the possibilities of developing a gastronomic tour in the Krasnoyarsk Territory, which will be a catalyst for the socio-economic development of the region, were considered.

**Keywords:** tourism, gastronomic tourism, hotels, hotel business, gastronomic tours, restaurant.

---

**Citation:** Kazina, V. V., Saryglar, A. Sh. (2023). Gastronomic tour as a component of the hotel industry. In: Trade, service, food industry. Vol. 3(1). Pp. 13-21. EDN: XTJHXW



---

## ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУР КАК СОСТАВЛЯЮЩАЯ ГОСТИНИЧНОЙ ИНДУСТРИИ

Валентина Владимировна Казина\*, Азията Шолбановна Сарыглар

Сибирский федеральный университет, Красноярск, Российская Федерация

**Аннотация.** Рассмотрено влияние развития гастрономических туров на индустрию гостеприимства. В настоящее время гастрономический туризм выступает одним из конкурентных направлений для развития внутреннего и въездного туризма. Туризм является динамично развивающейся отраслью, с каждым годом возникают новые виды и направления, куда входят и гастрономические туры. Последние служат средством познания культуры, традиций народов через искусство приготовления и употребления пищи, поэтому подлежат тщательному подходу к составлению. Выделен ряд направлений гастрономических туров: по сельской местности, ресторанные, образовательные, событийные, комбинированные и экологические, причем каждое имеет свою специфику. Проведен анализ существующих в регионе направлений

гастрономических туров, в программу которых включено проживание в гостиницах, предложены альтернативные варианты размещения туристов.

В результате работы были показаны возможности развития в Красноярском крае гастрономического тура, который станет катализатором социально-экономического развития региона.

**Ключевые слова:** туризм, гастрономический туризм, гостиницы, гостиничный бизнес, гастрономические туры, ресторан.

---

**Цитирование:** Казина, В. В. Гастрономический тур как составляющая гостиничной индустрии / В. В. Казина, А. Ш. Сарыглар // Торговля, сервис, индустрия питания. – 2023. – № 3(1). – С. 13-21. – EDN: ХТJНХW

---



**Введение.** Согласно Стратегии развития туризма ключевым конкурентным преимуществом Российской Федерации служит наличие множества точек притяжения для внутренних и въездных туристов, имеющих в том числе общемировое значение для развития разнообразных видов туризма, ориентированных практически на любые группы потребителей [1, 2].

Сегодня гастрономический туризм – одно из перспективных направлений развития. В его основе лежит создание гастрономического бренда, понимание сущности и структуры которого поможет в дальнейшем развитии этого направления. Данный вид туризма представляет собой поиск наслаждения в уникальных, незабываемых еде и напитках, которые находятся только в определенном месте. Известно, что кулинарные традиции страны могут многое сказать о темпераменте, культуре и образе жизни ее народа. Путешествуя по гастрономическим маршрутам и пробуя на вкус шедевры национальной кухни, туристы могут открыть для себя мир с другой стороны.

Россия обладает колоссальным природным потенциалом развития гастрономического туризма. Для многих российских регионов ориентация на гастрономический туризм может стать катализатором социально-экономического развития территории, реальной предпосылкой для экономического, социального и культурного возрождения [3-6].

**Материалы и методы.** Цель исследования – определение основных направлений гастрономических туров, перспективы развития гастрономического туризма в Красноярском крае. В ходе работы были применены теоретический и эмпирический методы исследования, изучены основы гастрономического туризма, проанализирована информация гастрофорумов, проводимых в Красноярском крае, а также проведен сравнительный анализ гостиниц, взаимодействующих при реализации тура.

**Полученные результаты.** Гастрономический тур имеет ряд направлений.

Туры по сельской местности предполагают дегустацию местных продуктов, выращенных непосредственно на территории проведения тура. Более того, туристы могут быть вовлечены в сельскохозяйственные работы, например, сбор урожая осенью и приготовление блюд. Отсутствие данного направления в Красноярске и Красноярском крае не способствует развитию региона. Красноярский край отличается разнообразием ландшафта и имеет потенциал для проведения гастрономических туров по сельской местности с организованным питанием и дегустацией сибирских даров природы.

Ресторанные туры подразумевают посещение известных ресторанов и кафе, имеющих уникальную, специфичную для региона концепцию, эксклюзивный сервис с различным уровнем обслуживания и широким ассортиментом интересных блюд. Характерным представителем данного направления в Красноярском крае выступает тур «Красноярск – гастрономическая столица Сибири». Тур предлагает посещение заведений общественного питания, в меню которых особое внимание уделено локальным продуктам, привезенным со всей Енисейской Сибири, а также технологиям приготовления на живом огне – в русской дровяной печи и на углях открытого гриля.

Образовательные туры предполагают участие в специальных образовательных мастер-классах по кулинарии. Например, существуют кулинарные школы, которые предлагают программы по переподготовке и повышению квалификации поваров, обучению по гастрономическим направлениям, таким как хлебно-кондитерский образовательный тур, мастер-класс по приготовлению стейков, мастер-класс по итальянской кухне от шефа из Италии и многое другое. В России с 2016 г. открылось международное гастрономическое ивент-агентство «Gastroly», которое занимается проведением образовательных гастрономических туров на платной основе, а также организацией гастрономических туров по России, странам СНГ и Европе [7-12]. Красноярский регион на сайте ивент-агентства «Gastroly» в графике проводимых мероприятий на сегодняшний момент представлен одним туром, который по характерным признакам можно классифицировать как ресторанный. Образовательные туры в Красноярске в основном представлены в формате познавательных экскурсий для школьников, что, конечно, не может повлиять на увеличение притока гостей в гостиницы региона.

Событийные туры представляют собой участие в общественных и культурных мероприятиях, связанных с гастрономией. Например, летом 2022 г. по всей России проходил главный сибирский гастрономический фестиваль «ТАЙГАСТРО». Рестораны-участники со всей страны представляли гостям дегустационные фестивальные сеты из трех блюд и напитка по единой цене. Все сеты были созданы с использованием локальных рыб, дичи, дикоросов или локальных фермерских продуктов [7-12].

Комбинированные туры сочетают в себе несколько вышеуказанных направлений. Данная категория подойдет туристам, которые уже знакомы с гастрономией определенной страны, во избежание информационного перенасыщения.

Экологические туры организуются в основном фермами с концепцией экологически чистого производства продукции, т.е. производства, организованного с минимальным ущербом для окружающей среды. Данное направление можно совместить с туром по сельской местности и следует проводить исключительно в теплое время года [13-15].

Создание тура – сложная, трудоемкая работа. При организации культурно-досуговой программы необходимо учитывать интересы и предпочтения гостей. Посещение музейных объектов, памятников архитектуры, размещение в самой комфортной гостинице не смогут полностью раскрыть регион, не будет того ощущения и восторга без качественной региональной кухни. Наиболее универсальный и интересный способ знакомства с культурой и традициями региона – восприятие культуры через национальную кухню.

Гостиничная индустрия непосредственно связана с реализацией туристических услуг. Развитие различных видов туров способствует и развитию гостиничного бизнеса Красноярского края, повышая экономическое состояние и привлекая потенциальных туристов. Рынок гостиничной и ресторанной сферы после ограничений в связи с коронавирусной инфекцией сильно пострадал, что заставило отельеров и рестораторов

задуматься об эффективных путях быстрого восстановления, одним из которых может стать гастрономия региона [16-18].

Несмотря на значимость еды и культурно-досуговой программы в гастрономических турах, не стоит забывать и о проживании гостей. Каждое из направлений имеет свою специфику при составлении технического задания тура, важно рассмотреть удобство расположения места временного размещения туристов [19-20].

Таблица 1. Размещение туристов во время гастрономического тура

Table 1. Accommodation of tourists during a gastronomic tour

№ п/п	Направление тура	Особенности	Проживание
1	Туры по сельской местности / экологический тур	Наиболее удачным решением будет разместить гостей в загородных гостиницах или базах отдыха, где имеется возможность предоставления услуг рыбалки, водных прогулок. Все подобранные гостиницы расположены непосредственно рядом с эко фермами или сельскими хозяйствами	- Дом отдыха «Рыбная заимка»; - Гостиница Villatic; - База отдыха «Манский бриз»; - Отель «Сибирская Венеция»
2	Ресторанный тур	Данные туры реализуются в черте города, все популярные рестораны и кафе обычно расположены Центральном и Советском районах Красноярска, поэтому следует рассмотреть возможность размещения в городских гостиницах	- Hilton Garden Inn Красноярск 4*; - Novotel Красноярск центр 4*; - Ibis Красноярск центр 3*; - АМАКС Сити-отель 3*
3	Образовательный тур	Во время данного тура туристы посещают мастер-классы, лекции, семинары по приготовлению того или иного блюда. Образовательные и бизнес центры обычно расположены в центральной части города, целесообразно будет разместить гостей в городские гостиницы	- Hilton Garden Inn Красноярск 4*; - Novotel Красноярск центр 4*; - Ibis Красноярск центр 3*; - АМАКС Сити-отель 3*; - Гостиница Красноярск
4	Событийный тур	Наиболее удачным решением будет разместить гостей в деловом центре города Красноярск, где удобная транспортная развязка	- Hilton Garden Inn Красноярск 4*; - Гостиница Красноярск
5	Комбинированный тур	В данный тур может входит несколько гастрономических туров одновременно. Во время реализации тура необходимо рассмотреть различные варианты проживания. Если в тур включено и посещение ресторанов и тур по сельской местности, то стоит предусмотреть, как минимум, два вида проживания.	- Hilton Garden Inn Красноярск 4*; - Novotel Красноярск центр 4*; - База отдыха «Манский бриз»; - Отель «Сибирская Венеция»

В табл. 1 представлены наиболее популярные по выбору проживающих гостиницы. Можно сделать вывод, что туристы предпочитают останавливаться в

международных сетевых гостиницах. Преимущество таких отелей в программе предоставления скидок постоянным гостям, единые стандарты обслуживания и качественный маркетинг, который притягивает клиентов. В Красноярске множество локальных гостиниц, имеющих такие же комфортные условия, как и в сетевых, однако немногие знают о них. Для поддержки малого и среднего бизнеса при создании туров целесообразно подключать несетевые гостиницы города Красноярск, что значительно увеличит коэффициент загрузки.

**Обсуждение.** Красноярский край с его богатой культурой, национальными и географическими особенностями является одним из лучших гастрономических центров страны. Красноярск – это город, где можно попробовать сугудай, ароматные пельмени, оленину с таежными ягодами, облепиху и купить разные съедобные сувениры. Заведения общественного питания различных уровней и ценовой политики, современные дизайнерские решения в интерьере, качество обслуживания говорят о возможности организации гастрономических ресторанных туров в данном регионе.

При составлении гастрономического тура стоит учитывать множество факторов, которые определяют перспективность и успешность продукта:

- отлично развитая сфера ресторанного бизнеса и гастрономии;
- устойчивый рынок общественного питания в регионе;
- гармоничное использование ноу-хау и традиций в кулинарии;
- традиционная кухня с местными ингредиентами;
- гастрономические фестивали, форумы, конкурсы;
- бережное отношение к окружающей среде (экологические гастротуры и туры по сельской местности);
- продвижение гастрономических направлений в образовательные учреждения;
- обеспечение комфортного проживания во время тура.

За 2020-2022 гг. в Красноярске на 1,5% выросло количество заведений общественного питания, 250 рублей – средний чек в красноярских кафе и столовых, 3000 рублей – средняя стоимость одного посещения кафе и ресторана. Имея демократичную ценовую политику, заведения города уделяют внимание деталям: современному дизайну, квалифицированному персоналу и необычной подаче блюд. Эти показатели могут способствовать созданию успешного ресторанный гастрономического тура по Красноярскому краю. Стоит отметить, что у Красноярска уже сформирована ресторанный и барная база из уникальных заведений компаний «Berrywood Family» и «Bellini Group», которые притягивают не только местных жителей, но и гостей города.

Для сравнения показателей численности туристов Красноярского края, приведем данные официального сайта Федеральной службы государственной статистики, которые представлены в табл. 2 [20-22].

Таблица 2. Показатели численности туристов, размещенных в средствах размещения  
Table 2. Indicators of the number of tourists accommodated in accommodation facilities

Период	Показатели численности туристов, размещенных в средствах размещения, тыс. чел.			
	2019 год	2020 год	2021 год	2022 год
Январь-март	178,400	167,593	133,406	171,880
Январь-июнь	342,826	212,786	295,162	365,961
Январь-сентябрь	569,771	358,831	490,356	566,901
Январь-декабрь	757,064	484,716	650,195	726,975

Таким образом, можно сказать, что в 2022 г. случился прирост численности туристов, размещенных в гостиницах, хостелах и других средствах размещения. Очевидно, что гостиницы круглый год в обороте, большой коэффициент загрузки отелей приходит с апреля по сентябрь. В 2022 г. показатели возросли благодаря восстановительным государственным программам развития внутреннего туризма, куда входят и направления гастрономического туризма. С июня по октябрь 2022 г. в Красноярском крае проводились множество мероприятий, связанных с гастрономией, и это повлияло на загрузку гостиниц Красноярска. В число перспективных программ развития входит и гастрономический туризм, который набирает популярность среди отечественных путешественников.

По годовым статистическим показателям численности туристов, размещенных в средствах размещения Красноярского края, был произведен расчет доли численности туристов Красноярского края в процентном соотношении к численности туристов Сибирского федерального округа и Российской Федерации в целом. Данные представлены на рис. 1, 2.

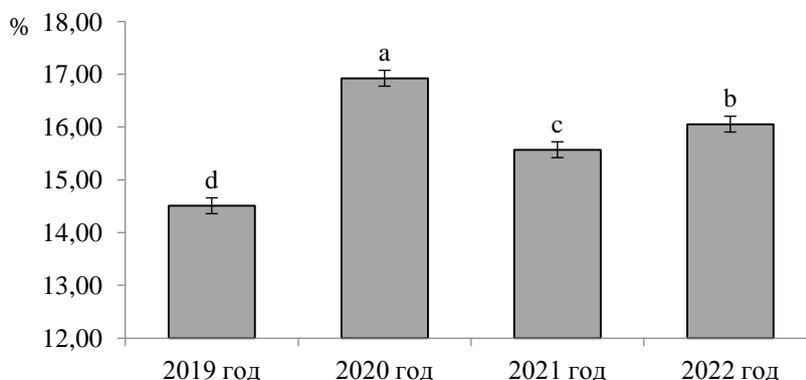


Рисунок 1. Доля численности туристов, размещенных в средствах размещения Красноярского края к численности туристов по Сибирскому федеральному округу  
Figure 1. The share of the number of tourists accommodated in the accommodation facilities of the Krasnoyarsk Territory to the number of tourists in the Siberian Federal District

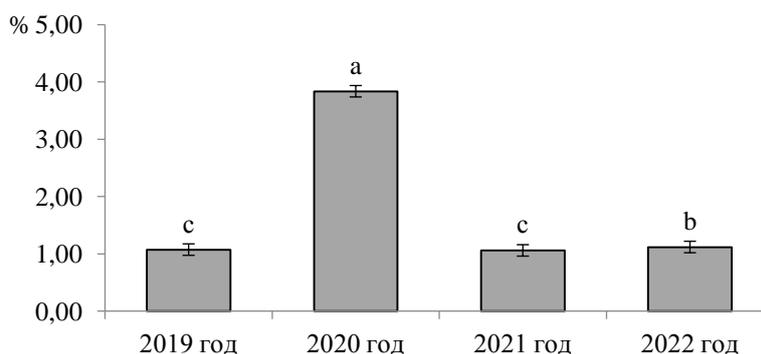


Рисунок 2. Доля численности туристов, размещенных в средствах размещения Красноярского края к численности туристов по Российской Федерации  
Figure 2. The share of the number of tourists accommodated in the accommodation facilities of the Krasnoyarsk Territory to the number of tourists in the Russian Federation

Из представленных графиков видно, что под влиянием государственных программ развития туризма доля численности туристов Красноярского края в

процентном соотношении к общей численности туристов Сибирского федерального округа за 2022 г. увеличилась на 1,5% в сравнении с 2019 г. Изменение доли численности туристов Красноярского края в процентном отношении к общей численности туристов по Российской Федерации составило 0,12%, 2020 г. резко выбивается из общей тенденции. Это связано с чрезвычайно низким показателем численности туристов по Сибирскому федеральному округу и Российской Федерации в период пандемии, что характеризует Красноярский край как регион с наибольшей устойчивостью и стабильностью в период кризиса.

Успешность и эффективность реализации гастрономических туров будет способствовать развитию гостиничной индустрии и ресторанного бизнеса Красноярского края.

**Выводы и дискуссионные вопросы.** Таким образом, гастрономический туризм в Красноярском крае находится на стадии формирования. Тем не менее, регион является одним из самых перспективных для гастрономических туров. Богатый потенциал для развития различного вида туризма, в том числе и гастрономического, позволит успешно организовать образовательный гастрономический тур, расширить ассортимент ресторанных туров, а также создать перспективные событийные, комбинированные туры и туры по сельской местности. Для Красноярского края развитие гастрономических туров станет катализатором социально-экономического развития территории, а именно будет способствовать развитию инфраструктуры, росту загруженности гостиничных предприятий, увеличению денежного потока.

#### **Библиографический список**

1. Российская Федерация. Распоряжение Правительства. О стратегии развития туризма в РФ на период до 2035 г. Распоряжение Правительства № 2129-р: [от 20 сентября 2019 года; ред. 23 ноября 2020 года]. – Москва: ООО "НПП "ГАРАНТ-СЕРВИС", 2019. – 41 с.
2. Концепция федеральной целевой программы «Развитие внутреннего и въездного туризма в Российской Федерации (2019-2025 годы)» [Электронный ресурс]. – URL: <https://www.russiatourism.ru/>.
3. Дунаева, В. Г. Развитие гастрономического туризма и трансграничное сотрудничество [Текст] / В. Г. Дунаева, Л. В. Семенова // Туризм и трансграничное сотрудничество: гастрономический туризм и его роль в диверсификации экономической деятельности региона : материалы науч. конф. молодых ученых. – Калининград : Балтийский федеральный университет им. И. Канта, 2017. – С. 13-20.
4. Веретенников, А. Н. Гастрономический туризм [Текст] / А. Н. Веретенников, Е. А. Соломахина // Экономика. Инновации. Управление качеством. – 2016. – № 2(15). – С. 36-38.
5. Ефремова, Е. В. Гастрономический туризм в контексте продвижения национальных идей и традиций [Текст] / Е. В. Ефремова // Глобализация и русский мир : сб. ст. участников Всерос. науч.-практ. конф. – Нижний Новгород : Интерконтакт, 2016. – С. 90-94.
6. Драчева, У. Л. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы [Текст] / У. Л. Драчева, Т. Т. Христов // Российские регионы: взгляд в будущее. – 2015. – № 3(4). – С. 36-50.
7. Гастрономические туры [Электронный ресурс] / GASTROLY travel. – URL: <https://www.gastroly.agency/gastrotravel>.
8. Зеленская, Е. М. Гастрономический компонент в индустрии туризма / Е. М. Зеленская [Текст] // Вестник Северного (Арктического) федерального университета. Серия: Гуманитарные и социальные науки. – 2015. – № 3. – С. 110-117.

9. Российский гастрономический форум [Электронный ресурс] / GASTRO FORUM. – URL: <https://gastroforumkrsk.ru/>.
10. Официальный сайт Всемирной ассоциации гастрономического туризма // World Food Travel Association [Электронный ресурс]. – URL: <https://www.worldfoodtravel.org/>.
11. Балынин, К. А. Аспекты диверсификации гастрономического туризма [Текст] / К. А. Балынин // Сервис в России и за рубежом. – 2017. – Т. 11, № 1(71). – С. 97-108.
12. Воробьева, М. С. Понятия и особенности гастрономического туризма [Текст] / М. С. Воробьева, Н. Е. Нехаева // Тенденции развития науки и образования. – 2017. – № 32-3. – С. 45-49.
13. Кедрова, И. В. Гастрономическая экскурсии как новое направление развития регионального туризма [Текст] / И. В. Кедрова // Общество, экономика, управление. – 2018. – № 1. – С. 32–36.
14. Локша, А. В. Особенности развития гастрономического туризма в Приморском крае [Текст] / А. В. Локша, Н. И. Петрова // Вестник НГИЭИ. – 2018. – № 12. – С. 58-68.
15. Узун, И. Н. Гастрономический туризм как перспективное направление индустрии гостеприимства [Текст] / И. Н. Узун // Современные проблемы теории и практики сервисной деятельности : сб. тр. по материалам молодеж. конф. – Курск : Университетская книга, 2017. – С. 87-92.
16. Кузнецова, Н. Ф. Гастрономический туризм как перспективное направление в туризме Южной Сибири [Текст] // Проблемы эффективного использования научного потенциала общества: сборник статей по итогам международной научно-практической конференции (Новосибирск, 12 января 2018). В 3 ч. Ч. 1. – Стерлитамак: АМИ, 2018. – С. 122.
17. Кущева, Н. Б. Органические продукты как важная составляющая услуги питания в гастрономическом туре [Электронный ресурс] / Н. Б. Кущева, В. И. Терехова // Вестник евразийской науки. – 2017. – Т. 9, № 2. – URL: <http://naukovedenie.ru/PDF/84EVN217.pdf>.
18. Gronroos, C. Service management and marketing [Text] / C. Gronroos // West Sussex. – 2000. – № 12. – Pp. 1-3.
19. Направления гастрономического туризма в России [Текст] / С. Н. Казначеева, Н. В. Быстрова, А. А. Сеницына, Д. А. Казначеев // Вестник Евразийской науки. – 2019. – № 6. – С. 5-14.
20. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики (ЕМИСС) [Электронный ресурс]. – URL: <https://www.fedstat.ru/>.
21. Пахарь, В. В. Состояние и направления развития гастрономического туризма в мире и в России [Текст] / В. В. Пахарь // Международный научно-исследовательский журнал. – 2021. – №7. – С. 138-142.
22. Шумакова, Е. В. Проблемы гостиничного бизнеса в условиях пандемии (коронавируса) [Текст] // Экономика. Серия: Экономика и Право. – 2020. – № 6 – С. 103-106.

## References

1. The Russian Federation. Government decree. On the strategy of tourism development in the Russian Federation for the period up to 2035, Government Decree No. 2129-г: [dated September 20, 2019; ed. November 23, 2020]. Moscow: LLC "NPP "GARANT-SERVICE", 2019, 41.

2. The concept of the federal target program "Development of domestic and inbound tourism in the Russian Federation (2019-2025)". [Electronic source] URL: <https://www.russiatourism.ru/>.
3. Dunaeva, V. G. (2017). Development of gastronomic tourism and cross-border cooperation. Tourism and cross-border cooperation: gastronomic tourism and its role in the diversification of economic activity in the region : materials of the scientific conference of young scientists. Kaliningrad : Baltic Federal University named after I. Kant, 13-20.
4. Veretennikov, A. N., Solomakhina, E. A. (2016). Gastronomic tourism. Economy. Innovation. Quality management, 2(15), 36-38.
5. Efremova, E. V. (2016). Gastronomic tourism in the context of promoting national ideas and traditions. Globalization and the Russian world : collection of participants of the All-Russian Scientific and Practical Conference. N. Novgorod: Intercontact, 90-94.
6. Dracheva, U. L., Hristov, T. T. (2015). Gastronomic tourism: modern trends and prospects. Russian regions: a look into the future, 3(4), 36-50.
7. Gastronomic tours/ GASTROLY travel. [Electronic source] URL: <https://www.gastroly.agency/gastrotravel>.
8. Zelenskaya, E. M. (2015). The gastronomic component in the tourism industry. Bulletin of the Northern (Arctic) Federal University. Series: Humanities and Social Sciences, 3, 110-117.
9. Russian Gastronomic Forum. GASTRO FORUM. [Electronic source] URL: <https://gastroforumkrsk.ru/>.
10. Official website of the Federal State Statistics Service (EMISS). [Electronic source] URL: <https://www.fedstat.ru/>.
11. Balynin, K. A. (2017). Aspects of diversification of gastronomic tourism. Service in Russia and abroad. Vol. 11, No. 1(71). 97-108.
12. Vorobyova, M. S., Nekhaeva, N. E. (2017). Concepts and features of gastronomic tourism. Trends in the development of science and education, 32-3, 45-49.
13. Kedrova, I. V. (2018). Gastronomic excursions as a new direction of regional tourism development. Society, economics, management, 1, 32-36.
14. Loksha, A. V., Petrova, N. I. (2018). Features of the development of gastronomic tourism in Primorsky Krai. Bulletin of the NGIEI, 12, 58-68.
15. Uzun, I. N. (2017). Gastronomic tourism as a promising direction of the hospitality industry. Modern problems of theory and practice of service activity : collection of tr. based on materials of youth. conf. Kursk : University Book, 87-92.
16. Kuznetsova, N. F. (2018). Gastronomic tourism as a promising direction in tourism in Southern Siberia. Problems of effective use of scientific potential of society: collection of articles on the results of the international scientific and practical conference (Novosibirsk, January 12, 2018). At 3 h. H.1. Sterlitamak: AMI, 122.
17. Kushcheva, N. B., Terekhova, V. I. (2017). Organic products as an important component of catering services in a gastronomic tour. Bulletin of Eurasian Science. Vol. 9, No. 2. [Electronic source] URL: <http://naukovedenie.ru/PDF/84EVN217.pdf>.
18. Gronroos, C. (2000). Service management and marketing. West Sussex, 12, 1-3.
19. Kaznacheeva, S. N., Bystrova, N. V., Sinitsyna, A. A., Kaznacheev, D. A. (2019). Directions of gastronomic tourism in Russia. Bulletin of Eurasian Science, 6, 5-14.
20. Official website of the World Association of Gastronomic Tourism // World Food Travel Association. [Electronic source] URL: <https://www.worldfoodtravel.org/>.
21. Pakhar, V. V. (2021). The state and directions of development of gastronomic tourism in the world and in Russia. International Scientific Research Journal, 7, 138-142.
22. Shumakova, E. V. (2020). Problems of the hotel business in the conditions of a pandemic (coronavirus). Economics. Series: Economics and Law, 6, 103-106.