ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРА В КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ (НА МАТЕРИАЛАХ ООО «СЛК-ТУР» Г. НОВОСИБИРСКА

Титова Инесса, III курс, гр. ТБ-31, СибУПК

Научный руководитель: Балашова О.В., старший преподаватель кафедры сервиса и туризма СибУПК

Проблема исследования:

Отсутствие сбалансированного промышленного гастрономического туристского продукта в Калининградской области, интегрирующего локальные производства с интерактивными элементами и преодолевающего информационный барьер низкой осведомлённости туристов о гастрономическом потенциале региона.

Целью выпускной квалификационной работы является разработка нового туристского продукта, а именно гастрономического туризма, с уникальным предложением.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие **задачи:**

- изучить понятия «тур», «туристский продукт» и «гастрономический туризм»;
- исследовать процесс разработки туристского продукта с учетом особенностей при разработке гастрономических туров;
- провести анализ туристского потенциала Калининградской области;
- выявить особенности развития гастрономического туризма в Калининградской области;
- провести анализ потребительских предпочтений, путем анкетирования потенциальных потребителей;
- разработать гастрономический тур для Калининградской области;
- выработать варианты продвижения разработанного тура.

Методы исследования:

Комплексный подход, включающий теоретический анализ нормативно-правовой базы и научной литературы, эмпирическое анкетирование 103 респондентов и сравнительный анализ существующих туров, а также проектные методы разработки авторского гастротура «Загадка Балтии» с элементами геймификации и калькуляцией его стоимости.

1. АНАЛИЗ ТУРИСТСКОГО ПОТЕНЦИАЛА ТЕРРИТОРИИ

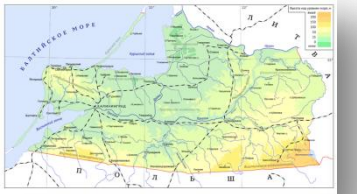

Рисунок 1 - Карта Калининградской области

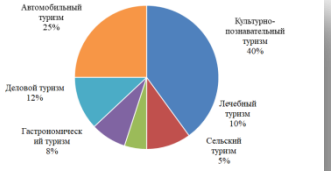

Рисунок 2 - Статистика по видам туризма в Калининградской области за 2024 год

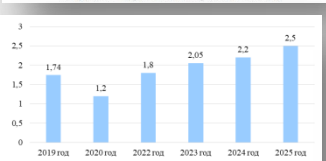

Рисунок 3 - Туристский поток в Калининградской области за 2019-2025 года

Таблица 1 – Состояние гостиниц и аналогичных средств размещения

Критерий	2020	2021	2022	2023	2024
Число гостиниц и аналогичных средств размещения, ед.	221	251	269	308	317
Число номеров (комнат), ед.	5546	6079	6666	7176	7585
Из них высшей категории	645	709	728	827	941
Число мест, ед.	13503	13712	15870	17410	18365
Число ночевок, тыс. ед.	1265,5	2019,3	2057,9	2693,7	3155,8
Численность размещенных лиц, тыс. ч.	481,4	758,1	662,8	779,3	877,2
В том числе: Граждан России	469,0	736,5	640,4	739,5	830,7
Иностранных граждан	12,4	11,6	22,4	39,7	46,4

2. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

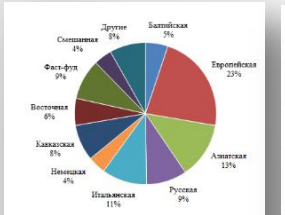

Рисунок 4 - Присутствие национальных кухонь в Калининградской области

Таблица 3 – Анализ существующих гастрономических туров в Калининградскую область

Название тура	Туроператор	Продолжительность	Количество и возраст участников	Стоимость	Особенности
«От пекарни до голодца»	Большая страна	4 дня / 3 ночи	От 1 до 40 человек. Возраст от 3-х лет	От 17 000 руб.	Перелет приобретается отдельно. Можно выбрать уровень комфорта проживания; Посещение 2-х винокурен (Пикарт и Бомбенштайн), производства Шаолин Дерф; Посещение ресторанов местной кухни
«Гастрономический тур в Калининград»	Большая страна, Горящие туры	5 дней / 4 ночи	От 6 до 14 участников. Возраст от 6-ти лет	От 188 000 руб.	Перелет приобретается отдельно; Проводится кулинарный мастер-класс; Посещение коптильного домика (Пикарт); сыроварня с дегустацией сыров, пивоварня с дегустацией пива; Выход в открытое море; Посещение ресторанов местной кухни
«Вкусы Балтики»	Наша Оказия у	4 дня / 3 ночи	От 6 до 18 человек. Возраст от 12-ти лет	От 42 480 руб.	Перелет приобретается отдельно; Выбор типа проживания; Дегустация коптильни; Посещение сыроварни; Участие в кулинарном мастер-классе; Посещение ресторанов местной кухни
«Гастротур в Калининград»	Алтин	5 дней / 4ночи	Возраст от 5-ти лет. Количество человек не указано	Не указано	Перелет приобретается отдельно; Посещение ресторанов местной кухни

3. ИССЛЕДОВАНИЕ ИНТЕРЕСА ПОТЕНЦИАЛЬНЫХ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ К ГАСТРОНОМИЧЕСКОМУ ТУРИЗМУ

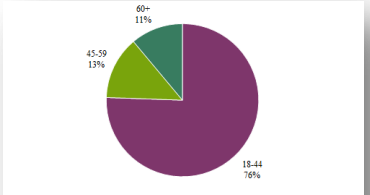

Рисунок 5 - Результат ответа на вопрос «Укажите Ваш возраст»

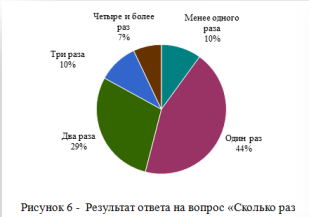

Рисунок 6 - Результат ответа на вопрос «Сколько раз в год Вы путешествуете?»

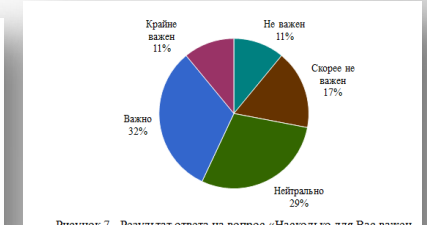

Рисунок 7 - Результат ответа на вопрос «Насколько для Вас важен гастрономический аспект в путешествии?»

Рисунок 8 - Результаты ответа на вопрос «Посещали ли Вы Калининградскую область?»

Рисунок 9 - Результаты ответа на вопрос «При посещении Калининградской области, были ли Вы на пищевых производствах (пивоварни, сыроварни и т. д.)?»

Вывод: Исследование особенностей развития гастрономического туризма свидетельствует о том, что данное направление находится на ранней стадии формирования (доля в структуре турпотока не превышает 4,2%), характеризуется фрагментарностью предложений и недостаточной интеграцией в основные маршруты, однако обладает высоким потенциалом для дальнейшего развития за счёт уникального географического положения, морской идентичности региона и растущего спроса на аутентичные кулинарные опыты среди туристов среднего класса.

4. РАЗРАБОТКА ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРА ПО КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ «ЗАГАДКА БАЛТИИ».

Таблица 6 – График проведения мероприятий

Мероприятие	Период проведения	Бюджет
Создание контента для социальных сетей	Начать за месяц до старта продаж, далее продолжать постоянно	15-20 тыс. руб. в месяц
Таргетированная реклама	Начать за месяц до старта продаж, далее продолжать постоянно	30-50 тыс. руб. в месяц
Публикации в СМИ	За месяц до старта продаж, далее 1-2 раза в год	10-20 тыс. руб. за публикацию
Печатные материалы	Регулярно обновлять	5-10 тыс. руб. за партию
Аренда стенда для фестивалей	Участие в фестивалях 1-2 раза в год	20-30 тыс. руб.
Бартерное участие блогера	Приглашение разных блогеров 1-2 раза в год	44 500 руб. (полная оплата тура выходного дня)
Размещение у туристов	Постоянно	7 416 руб. (размер вознаграждения для туристов)

Таблица 5 – Калькуляция себестоимости тура

Наименование услуги	Стоимость на человека	Расчет	Итог на группу за всю дни тура
Проживание			
Отель Калининград Центр	3 850 руб. за сутки	3 850*15=57 750 руб. за сутки 57 750*4=231 000 руб.	231 000 руб.
Трансфер			
Прокат авто «Каук Кар»	2000 руб. сутки	День 1: 2000*3=6000 руб. День 2: 2000*12=24 000 руб. День 3: 2000*10=20 000 руб. День 4: 2000*11=22 000 руб. День 5: 2000*7=14 000 руб.	86 000 руб.
Экскурсии			
«Замки»	1700 руб.	1700*15=25 500 руб.	25 500 руб.
«Local»	2500 руб.	2500*15=37 500 руб.	37 500 руб.
«Кунштюк»	1000 руб.	1000*15=15 000 руб.	15 000 руб.
«Пойдешь, ну»	1000 руб.	1000*15=15 000 руб.	15 000 руб.
«Гетка Фишер»	1500 руб.	1500*15=22 500 руб.	22 500 руб.
Мастер-классы			
«Шалин Дерф» Сыроварня	1290 руб.	1290*14=18 060 руб.	18 060 руб.
Блюда балтийской кухни	4500 руб.	4500*14=63 000 руб.	63 000 руб.
Экскурсии на производственные экспедиционные			
«Стикер»	2000 руб.	2000*15=30 000 руб.	30 000 руб.
«Пикарт»	1000 руб.	1000*15=15 000 руб.	15 000 руб.
«БиоЗаЯц»	1500 руб.	1500*15=22 500 руб.	22 500 руб.
«Ла Розанс»	2500 руб.	2500*15=37 500 руб.	37 500 руб.
«Шалин Дерф»	500 руб.	500*15=7500 руб.	7500 руб.
«Гастьгет-Ремит»	400 руб.	400*15=6000 руб.	6000 руб.
Куриная яичница	-	-	1300 руб. за прочее авто
ИТОГО:			633 360 руб.

Рисунок 11 - Карта маршрута

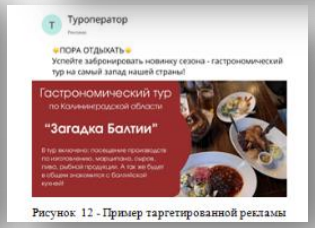

Рисунок 12 - Пример таргетированной рекламы

Рисунок 13 - Пример раздаточного материала

Вывод: Исследование подтвердило высокий потенциал промышленного гастрономического туризма в Калининградской области, несмотря на его фрагментарность (доля в турпотоке — 4,2%) и информационный барьер: 60% респондентов (n=103) нуждаются в дополнительной информации о гастромаршрутах. Разработанный тур «Загадка Балтии» с элементами геймификации (гастрономический паспорт и квест) интегрирует посещение 6 локальных производств с культурной программой. Два варианта тура (3 и 5 дней) стоимостью 44 500 и 70 574 руб. за человека позиционируются в среднем ценовом сегменте и способны преодолеть информационный дефицит, повысить вовлечённость туристов и стать драйвером развития гастротуризма за счёт монетизации уникального кулинарного наследия региона.