

Шепелева Светлана Владимировна,
к.э.н., доцент, ФГАОУ ВО ГУАП, Санкт-Петербург
Shepeleva Svetlana Vladimirovna,
St. Petersburg State University of Aerospace Instrumentation

ОПЫТ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В ИНДИИ EXPERIENCE IN THE DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC TOURISM IN INDIA

Аннотация: В статье рассмотрен опыт развития гастрономического туризма в Индии, прогноз роста данного рынка на ближайшие десять лет. Обозначены тенденции в спросе путешественников, активно способствующие популяризации и продвижению данного сегмента туризма в Индии.

Abstract: The article examines the experience of the development of gastronomic tourism in India, the forecast of growth of this market for the next ten years. The trends in the demand of travelers are outlined, actively contributing to the popularization and promotion of this segment of tourism in India.

Ключевые слова: гастрономический туризм, кулинарный туризм, Индия, гастрономический тур, гастрономический фестиваль.

Keywords: gastronomic tourism, culinary tourism, India, gastronomic tour, gastronomic festival.

Ежегодно количество путешественников, интересующихся направлением «гастрономический туризм», растёт во всём мире. Индия обладает большим туристическим потенциалом благодаря своему уникальному местоположению, богатому культурному наследию, гостеприимству, а также своей гастрономии, представляющей собой оригинальное сочетание специй и вкусов. Наличие национальных кулинарных изделий, дегустаций, приготовление изысканных и качественных блюд в общедоступных предприятиях питания, являются важными аспектами, влияющими на развитие туризма в любой стране.

В России данный вид туризма так же стал активно развиваться в последние годы, а Санкт-Петербург в 2023 году провозгласили столицей гастрономического туризма в России. Поэтому изучение индийского опыта интересно и полезно для специалистов туристического сектора, заинтересованных в активном развитии и продвижении национального гастрономического туризма.

До недавнего времени кулинарный туризм у международных путешественников не часто ассоциировался с Индией. Но за последние несколько лет интерес к гастрономическому туризму в Индии резко возрос. Туристы посещают разные регионы в стране, чтобы насладиться широким ассортиментом оригинальных блюд и напитков. Многие путешественники обращаются к аюрведической кулинарии и оздоровительным центрам в Индии из-за растущего интереса к своему здоровью и стремлению к оздоровлению. В таких турах часто сочетаются здоровое питание и традиционные лечебные практики. Растущее число гурманов, путешествующих в целях изучения кулинарных традиций и национальных напитков, также оказывают влияние на рост индийского сектора гастрономического туризма.

По прогнозам специалистов, индийские предприятия, связанные с предоставлением услуг гастрономического туризма, продемонстрируют значительный рост в следующем десятилетии (таблица 1).



Прогнозные показатели роста объема рынка
гастрономического туризма Индии в период с 2023 по 2033 гг.

| Характеристики | Прогнозные статистические данные |
|---|----------------------------------|
| Предполагаемый объем рынка гастрономического туризма Индии (2023) | 23028,91 млн долларов США |
| Предполагаемый объем рынка гастрономического туризма Индии (2033) | 182525,90 млн долларов США |
| CAGR, основанный на стоимости (с 2023 по 2033 год) | 23% |

Рынок кулинарного туризма Индии достигнет 23028,91 миллиона долларов США в 2023 году. Согласно Future Market Insights, с 2023 по 2033 год масштабы кулинарного туризма в Индии, как ожидается, будут увеличиваться ежегодно на 23% и его абсолютный рост увеличится к 2033 году почти в 8 раз по сравнению с доходами от данного сектора в 2023 году. [1]

Изучая опыт развития гастрономического туризма в Индии, можно выделить следующие тенденции в спросе путешественников, которые активно способствуют популяризации и продвижению данного сегмента.

1. Практика ужина в доме местного жителя. В Индии туристы часто обедают в домах местных жителей и наблюдают за семейными традициями во время совместного приготовления блюд, посещают местные закусочные. Таким образом, туристы получают достоверную информацию о кулинарных культурных обычаях от местных жителей.

2. Растущий сдвиг в сторону локализма. Ожидается, что растущий спрос на аутентичный туристический опыт укрепит тенденцию, когда путешественники присоединяются к местным жителям за домашним ужином и знакомятся друг с другом. Люди, живущие в отдаленных районах, отходят от глобализации и переходят к локализму, что благоприятствует спросу на местные продукты питания и напитки. Это также помогает отразить культуру и уникальность местности, вместо того, чтобы следовать глобальной тенденции.

3. Растущая популярность кулинарных уроков. Сегодня кулинарные уроки становятся все более популярными среди туристов. В то время как ужин в ресторане позволяет путешественникам попробовать блюда местной кухни, наблюдение за процессом приготовления блюд и участие в нём помогают им получить более глубокое представление о гастрономии страны. Уроки кулинарии становятся чрезвычайно популярными среди молодежи, семей с детьми и одиноких путешественников, как увлекательная возможность познакомиться и пообщаться с новыми людьми, включая местных жителей и иностранных туристов. Кроме того, путешественники получают навыки обработки продуктов и особенностей приготовления национальных индийских блюд, знакомятся с их историей.

4. Доступность традиционных ингредиентов. Наличие большого количества обычных продуктовых магазинов на всей территории Индии, предлагающих традиционные ингредиенты для приготовления пищи, будет способствовать росту гастрономического туризма. Иностранные туристы часто относятся к специям, карри и индийским блюдам как к искусству. Кроме того, ожидается, что растущее желание узнать больше о ярких традициях, культуре и образе жизни Индии будет стимулировать развитие рынка.

5. Правительственные инициативы по развитию гастрономического туризма. Правительство Индии предпринимает различные инициативы по развитию туризма в стране. Особое внимание уделено развитию новых отелей и хостелов для международных путешественников по относительно низкой цене. Поскольку качество и безопасность пищевых продуктов у туристов часто вызывает сомнение, учитывая чистоту и происхождение ингредиентов, используемых в уличной еде, Управление по стандартизации Индии (FSSAI) предприняло различные программы по обеспечению безопасности пищевых



продуктов по всей стране. На первом этапе проекта «Чистая уличная еда», который начался в 2016 году, почти 20000 уличных продавцов в Дели прослушали лекции о важности чистоты для здоровья.

6. *Гастрономические фестивали.* Многочисленные фестивали еды и напитков, проходящие по всей Индии в течение года, дают богатый гастрономический опыт и стимулируют кулинарный туризм. В разных городах кулинарные фестивали организуют государственные исполнительные органы в партнерстве с рядом организаций и частных структур. В Дели Северо-Восточное общество слоу-фуда и агробиоразнообразия (NESFAS) ежегодно организует Национальный фестиваль уличной еды, а в Мей Рам-ю Северо-Восточное Общество слоу-фуда и агробиоразнообразия (NESFAS) организует фестиваль этнической еды. В Священной роще в Маупхланге, Мегхалая, проводится множество культурных мероприятий с вкусными блюдами, принадлежащими разным индийским штатам, с целью сохранения и продвижения различных продуктов питания (выращенные в лесах, в различных индийских провинциях), которые готовят и подают коренные общины Северо-Востока Индии.

Из всех рассмотренных выше тенденций спроса, сегмент фестивалей еды обеспечил наибольшую долю индийского рынка гастрономического туризма в 2022 году, и эта тенденция сохранится и в последующие годы. Рост объясняется увеличивающимся спросом на индийские экзотические блюда и напитки со стороны туристов. Кроме того, кулинарные эксперименты позволяют туристам интересно проводить время в период своего отпуска. Гастрономические путешественники посещают разные города за короткий промежуток времени и могут продегустировать довольно широкий ассортимент блюд. Ожидается, что большое количество ресторанов организуют фестивали новой индийской кухни, чтобы предоставить туристам возможность попробовать блюда различных кулинарных направлений и отведать больше блюд за относительно короткое время.

В марте 2023 года Delhi Tourism организовала трехдневный кулинарный фестиваль на крупном национальном стадионе Дхиан Чанд, где были представлены блюда индийской и интернациональной кухонь. В сотрудничестве с Sahitya Kala Parishad были организованы различные культурные программы для развлечения посетителей мероприятия. На фестивале была представлена информация о пищевой ценности и особенностях приготовления деликатесов международной и индийской кухонь.

Ведущим каналом бронирования на рынке кулинарного туризма Индии, являются *платформы онлайн-бронирования для гастрономического туризма.* Ожидается, что сегмент онлайн-бронирований займет значительную долю рынка в предстоящем десятилетии. По прогнозам, рост проникновения Интернета по всему миру будет стимулировать развитие данного сегмента. Это дополнительно предоставит путешественникам легкий доступ к подробной информации о различных местах в Индии. Кроме того, многие поставщики услуг ориентируются на онлайн-каналы в качестве эффективной платформы для маркетинговой и рекламной деятельности.

На рынке гастрономического туризма Индии наиболее популярны туристические пакеты. Индийские турагентства предлагают инновационные турпакеты, которые включают уникальные кулинарные мероприятия, в том числе приготовление пищи с местными жителями. Гастрономические турпакеты могут включать дополнительные языковые курсы, мероприятия на свежем воздухе (пешие походы, верховую езду и т.п.).

Кулинарные туры становятся все более популярными среди иностранных туристов, которые предпочитают острую уличную еду. Чтобы обеспечить безопасность таких туристов, ключевые компании Индии избирательно подходят к организации своих туров и включают заведения общественного питания, которые соблюдают санитарно-гигиенические требования на своих предприятиях и предоставляют качественные блюда.

Исходя из выше изложенного анализа развития гастрономического туризма в Индии, для роста объемов туристского российского рынка в данном сегменте, следует обратить внимание на такие тенденции, как популярность гастрономических фестивалей, кулинарных



уроков национальной кухни у иностранных туристов, их интерес к семейным кулинарным традициям. Спрос на аутентичный туристический опыт можно реализовать, предложив путешественникам проживание на сельских территориях различных регионов России с их отличительными особенностями приготовления национальных блюд и семейными кулинарными традициями.

Список литературы:

1. India Culinary Tourism Market – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.futuremarketinsights.com/reports/india-culinary-tourism-market>

