



ISSN (E): 2181-4570

Гастрономический туризм как фактор развития внутреннего туризма государства.

Научный руководитель. Старший преподаватель кафедры туризм

Усманова Азизахон Фазыловна

Ташкентского международного университета Киме. г.Ташкент Узбекистан,

azizahonusmanova71@gmail.com

Маджидова Дилафруз Боходир кизи бакалавр 3-курс

Аннотация:

Гастрономический туризм в Узбекистане становится все более популярным среди туристов, и это предоставляет отличную возможность для развития внутреннего туризма в государстве. Однако, существуют проблемы, которые могут затруднить его дальнейшее развитие, такие как недостаток квалифицированного персонала, низкое качество обслуживания и сервиса, недостаток инвестиций и технологических инноваций, а также недостаточное продвижение продукта на мировых рынках. Для устранения этих проблем необходимо принимать меры, направленные на повышение качества обслуживания, подготовку высококвалифицированного персонала, увеличение инвестиций в сферу гастрономического туризма, проведение маркетинговых исследований и разработку новых туристических маршрутов и программ.

Ключевые слова: Гастрономический туризм, Узбекистан, Развитие, Проблемы, Квалифицированный персонал, Обслуживание, Инвестиции, Технологические инновации, Мировые рынки, Продвижение продукта.

Аннотация - это краткое описание статьи, содержащее основные цели и задачи исследования, а также ключевые выводы. Она представляет собой резюме всей статьи и является первым документом, который читатель видит при ознакомлении с материалом. Цель статьи - рассмотреть влияние гастрономического туризма на развитие внутреннего туризма государства. В статье исследуется, как гастрономический туризм может улучшить привлекательность государства для туристов и способствовать его экономическому развитию. Основные задачи исследования включают:





- Рассмотрение понятия гастрономического туризма и его основных характеристик;
- Изучение роли гастрономического туризма в развитии внутреннего туризма государства на примере стран-лидеров в этой области;
- Анализ влияния гастрономического туризма на экономику страны и развитие малого и среднего бизнеса в сфере гостеприимства и общепита;
- Обзор мер поддержки и стимулирования развития гастрономического туризма в Узбекистане;
- Рассмотрение основных проблем и ограничений, связанных с развитием гастрономического туризма в Узбекистане, и обсуждение перспектив дальнейшего развития в этой области. Ключевые выводы статьи включают:
 - Гастрономический туризм имеет большой потенциал для развития внутреннего туризма и экономики государства в целом;
 - Гастрономический туризм может быть эффективным инструментом продвижения национальной культуры и традиций, а также укрепления национального самосознания;
 - Меры поддержки и стимулирования развития гастрономического туризма, такие как создание специальных туристических маршрутов и разработка программ обучения для местных предпринимателей, могут помочь повысить привлекательность государства для турист

Введение

Введение представляет собой значимый элемент статьи, поскольку оно помогает читателю понять, о чем будет идти речь в данной работе, а также знакомит с основными идеями и проблемами, которые будут рассмотрены далее. В данном разделе мы рассмотрим концепцию гастрономического туризма и его важность для развития туризма в целом, а также проанализируем текущее состояние гастрономического туризма в мире и его перспективы.

Гастрономический туризм является относительно новым направлением в индустрии туризма, которое набирает популярность в последнее время. Он предполагает не только посещение различных туристических объектов и достопримечательностей, но и знакомство с местной культурой и традициями через еду и напитки. Гастрономический туризм дает туристам возможность





узнать больше о местной кухне, попробовать традиционные блюда и напитки, посетить рынки и места продажи продуктов, а также познакомиться с местными производителями продуктов.

Гастрономический туризм может оказывать положительное влияние на развитие туризма в целом и на экономику государства. Он способен повысить привлекательность государства для туристов, увеличить количество туристов и продолжительность их пребывания, создать новые рабочие места и развивать бизнес в сфере гостеприимства и общепита. Кроме того, гастрономический туризм может служить эффективным инструментом продвижения национальной культуры и традиций, а также укрепления национального самосознания.

На сегодняшний день гастрономический туризм является одним из наиболее быстроразвивающихся направлений в индустрии туризма. Многие государства по всему миру уже понимают потенциал этого вида туризма и активно развивают эту отрасль.

История гастрономического туризма

История гастрономического туризма находится в течение многих веков. С самых давних времен люди путешествовали, чтобы опробовать новые блюда и попробовать местные деликатесы. Однако, гастрономический туризм, как отдельное направление туризма, начал развиваться только в последние десятилетия.

Сначала гастрономический туризм был доступен только тем, кто имел достаточно финансовых возможностей, чтобы путешествовать по всему миру, чтобы насладиться местной кухней. В 19 веке был организован первый гастрономический тур в Великобритании для туристов, которые хотели попробовать настоящий британский афтернун-ти.

Понятие	Описание
Гастрономический туризм	Путешествия, связанные с изучением местной кухни, ее истории, традиций, производства и потребления.
Фактор развития	Событие, явление или условие, способствующее развитию чего-либо.





Понятие	Описание
Внутренний туризм	Путешествия граждан по территории своей страны с целью отдыха, развлечения, познания и т.д.
Гастрономический туризм как фактор развития внутреннего туризма государства	
Гастрономический туризм способствует развитию внутреннего туризма, т.к. предлагает уникальный и привлекательный опыт для путешественников.	
Это позволяет государству использовать культурные и кулинарные ресурсы для развития экономики, создания рабочих мест и привлечения инвестиций.	

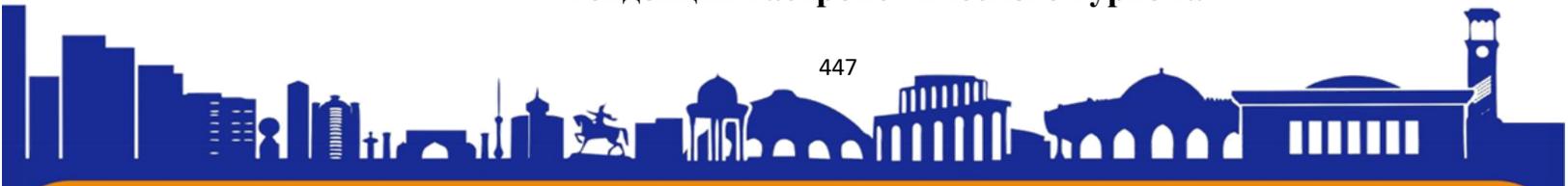
В 20 веке гастрономический туризм стал все более популярным и начал набирать обороты. Крупные отели и рестораны стали организовывать курсы кулинарного искусства и фестивали еды, чтобы привлечь туристов. В этот период были созданы первые гастрономические маршруты по всему миру, включающие посещение ресторанов, ферм, виноделен и других мест, где можно было попробовать настоящую местную кухню.

В настоящее время гастрономический туризм является одним из наиболее динамично развивающихся направлений туризма в мире. Развитие транспортной инфраструктуры, расширение выбора кулинарных маршрутов и увеличение количества кулинарных фестивалей и мероприятий сделали его доступным для широкой аудитории туристов.

Важно отметить, что гастрономический туризм не только представляет собой способ познакомиться с местной кухней и культурой страны, но и стимулирует экономический рост и развитие туризма в целом.

Основной часть

Тенденции гастрономического туризма





Раздел «Тенденции гастрономического туризма» является важной частью статьи, поскольку позволяет ознакомиться с современными тенденциями развития гастрономического туризма и выявить ключевые факторы, влияющие на его рост. В этом разделе мы рассмотрим ключевые тенденции, которые проявляются в гастрономическом туризме сегодня.

Первая и, пожалуй, самая заметная тенденция — возрастающий интерес к местным продуктам и блюдам. Сегодня все больше и больше туристов хотят попробовать аутентичную местную кухню, а не блюда интернациональной кухни, которые можно найти в любой точке мира. Это связано с тем, что местная кухня отражает культуру и традиции региона и позволяет посетителям ощутить уникальные вкусы и ароматы.

Второй тренд – разнообразие кухонь. Туристы становятся все более авантюрными в своих вкусах, и сегодня они хотят попробовать не только известные кухни, такие как французская, итальянская или японская, но и менее известные, такие как узбекская, грузинская или тайская. В результате рестораны и кафе в различных регионах мира начинают предлагать туристам блюда, соответствующие их вкусам и предпочтениям.

Третье направление – устойчивость и экологичность. Сегодня все больше и больше людей беспокоят продукты, которые они потребляют, и их влияние на окружающую среду. Именно поэтому многие рестораны и кафе начинают использовать продукты, выращенные без применения химических удобрений и пестицидов, а также продукты, произведенные на местных фермах.

Страны-лидеры в гастрономическом туризме

Статья включает Раздел V, посвященный странам-лидерам в гастрономическом туризме. В этой части статьи представлены краткие сведения о странах, признанных гастрономическими центрами мира, а также описаны особенности и характеристики гастрономического туризма в каждой из этих стран.

Первой страной-лидером, которую следует упомянуть, является Франция. Французская кухня славится своим изысканным и роскошным характером во всем мире. Она известна своими блюдами высокой кухни, такими как фуа-гра, мусселины, рататуй и красное вино, а также родиной многих изысканных десертов, таких как макаронны и эклеры. Во Франции можно найти множество





известных ресторанов, включая трирестораны Мишлен, такие как Л'Арпеж и Ле Берн, которые известны своей кухней высшего уровня.

Следующей страной-лидером в гастрономическом туризме является Италия. Итальянская кухня славится своей простотой, свежестью и качеством продуктов. Она знаменита своими пастами, пиццами, морепродуктами, мясом и сырами. Кроме того, Италия является родиной многих видов вина, таких как Чианти и Бароло, а также многих видов десертов, таких как тирамису и панакотта.

Испания также является одной из стран-лидеров в гастрономическом туризме. Испанская кухня славится своими тапасами, паэльей, морепродуктами и вином. Тапас - это маленькие закуски, которые можно заказывать в барах и кафе, а их многообразие и качество отличаются в разных регионах Испании. Паэлья - это блюдо из риса, морепродуктов и мяса, которое является национальным блюдом Испании

Гастрономический туризм в Узбекистане

Раздел «Гастрономический туризм в Узбекистане» посвящен изучению гастрономического туризма в Узбекистане. В этом разделе будут рассмотрены уникальные особенности узбекской кухни, делающие ее привлекательной для туристов, а также описаны конкретные предложения и возможности для гастрономического туризма в Узбекистане.

Узбекистан известен своей богатой культурой и историей, а также разнообразной кухней, которая является национальной гордостью страны. Узбекская кухня обладает неповторимым вкусом и ароматом и включает в себя широкий ассортимент мясных блюд, плова, супов, салатов и сладостей. В качестве основных ингредиентов используются мясо, овощи, фрукты, рис, мука и специи, такие как тмин, кориандр, тмин, пажитник и другие.

Одной из главных особенностей узбекской кухни является традиционное приготовление плова. Это национальное блюдо состоит из риса, мяса (обычно баранины), моркови, лука, чеснока, тмина, кориандра и других специй. Плов готовится на открытом огне в казане, что придает ему неповторимый вкус и аромат. Кроме того, в узбекской кухне очень популярны шашлыки, которые готовят из баранины, говядины или куриного мяса. Шашлыки обычно подают со свежими овощами и зеленью.





Узбекистан также известен своими сладостями, среди которых халва, лепешки с изюмом и кунжутом, пахлава, сумалак, чак-чак и другие. Многие фрукты, такие как виноград, абрикосы, яблоки, гранаты, хурма и другие, также используются в узбекской кухне.

Узбекистан, расположенный в Центральной Азии, является уникальным направлением для гастрономического туризма. Узбекская кухня известна своим разнообразием и богатством вкусов и ароматов, которые формируются благодаря географическому положению страны, национальной культуре и истории. Узбекское гостеприимство и культурное наследие делают эту страну привлекательной для туристов, желающих попробовать местную кухню и узнать больше о культуре.

Узбекская кухня представляет собой смесь влияний многих культур, таких как персидская, турецкая, казахская, таджикская и уйгурская, что создает уникальный кулинарный стиль. Одной из главных особенностей узбекской кухни является использование многих специй и трав, таких как тмин, куркума, кинза и мята. Традиционные узбекские блюда включают плов (рис с мясом и овощами), лагман (суп с лапшой с мясом и овощами), шурпу (суп с мясом и овощами) и самсу (выпечка с мясом или овощами).

Роль гастрономического туризма в развитии

Гастрономический туризм в Узбекистане имеет огромный потенциал для развития внутреннего туризма и способствует росту экономики страны. Этот вид туризма не только предоставляет возможность попробовать местную кухню, но и позволяет познакомиться с культурой, традициями и обычаями Узбекистана, что может стать ключевым фактором в привлечении туристов в эту страну.

Развитие гастрономического туризма может стимулировать развитие малого и среднего бизнеса в сфере гостеприимства и общественного питания. Рестораны, кафе и другие заведения, которые предлагают местную кухню, смогут увеличить свою привлекательность и привлечь большее количество туристов, что приведет к созданию новых рабочих мест и улучшению экономического положения региона.

Кроме того, гастрономический туризм может способствовать сохранению культурных традиций и национальных блюд. За счет повышения интереса к местной кухне и продуктам, производители смогут сохранять традиционные





рецепты и способы приготовления блюд, а также продвигать свои продукты на рынок.

Примером развития гастрономического туризма в Узбекистане является проведение фестивалей и конкурсов, связанных с местной кухней. Каждый год проходят фестивали "Ориентал гастрономи" и "Шарк ўлкани" (Широкий стол), где представляются различные блюда узбекской кухни, а также конкурсы профессиональных поваров.

Гастрономический туризм также может способствовать развитию внутреннего туризма в Узбекистане. В настоящее время большинство туристов, посещающих Узбекистан, являются иностранцами. Однако, развитие гастрономического туризма может привести к тому, что большее количество узбекистанцев начнет путешествовать по своей стране

Меры поддержки гастрономического туризма в Узбекистане

Раздел VIII описывает существующие меры поддержки и стимулирования развития гастрономического туризма в Узбекистане под названием "Меры поддержки гастрономического туризма в Узбекистане". Эти меры включают правительственные программы, инвестиции и развитие инфраструктуры, и являются одним из главных факторов, который может поддержать развитие гастрономического туризма в Узбекистане.

Хорошо развитая инфраструктура, такая как гостиницы, рестораны и другие объекты гостеприимства, обеспечивает удобство и комфорт для туристов, которые приехали наслаждаться местной кухней и культурой. Правительство Узбекистана инвестировало в развитие туристической инфраструктуры, и в 2018 году была создана Национальная ассоциация туроператоров (NATO), которая занимается продвижением туризма в стране и созданием благоприятных условий для туристов.

Одним из главных направлений, на которые направлены меры поддержки развития гастрономического туризма в Узбекистане, является создание правительственных программ, которые стимулируют развитие туризма и поддерживают местные традиции и культуру. В 2019 году правительство Узбекистана объявило о запуске программы развития туризма на 2019-2025 годы, включающей создание новых гостиниц, ресторанов, кафе и других объектов





гостеприимства, а также проведение рекламных кампаний по всему миру для продвижения туристического потенциала Узбекистана.

В рамках этой программы была создана программа "Стратегия развития гастрономического туризма" ("Gastronomic Tourism Development Strategy"), направленная на создание условий для развития гастрономического туризма в Узбекистане. Эта стратегия включает в себя ряд мер.

Проблемы и перспективы гастрономического туризма в Узбекистане

Гастрономический туризм в Узбекистане - это новое, но стремительно развивающееся направление туристической индустрии, предоставляющее возможность туристам наслаждаться богатым культурным наследием и национальной кухней страны. В этом разделе мы рассмотрим основные проблемы и ограничения, связанные с развитием гастрономического туризма в Узбекистане, а также перспективы его дальнейшего развития.

Одной из основных проблем, которая мешает развитию гастрономического туризма в Узбекистане, является недостаток качественного сервиса. Во многих местах страны отсутствует необходимая инфраструктура для размещения и обслуживания туристов, а также высококвалифицированный персонал, обладающий знаниями о культуре и кухне Узбекистана.

Еще одной проблемой является отсутствие достаточных знаний о культуре и традициях Узбекистана у местных жителей, которые могут быть вовлечены в развитие гастрономического туризма. Это создает трудности в создании аутентичного и неповторимого опыта для туристов, которые ищут уникальность и аутентичность в своих путешествиях.

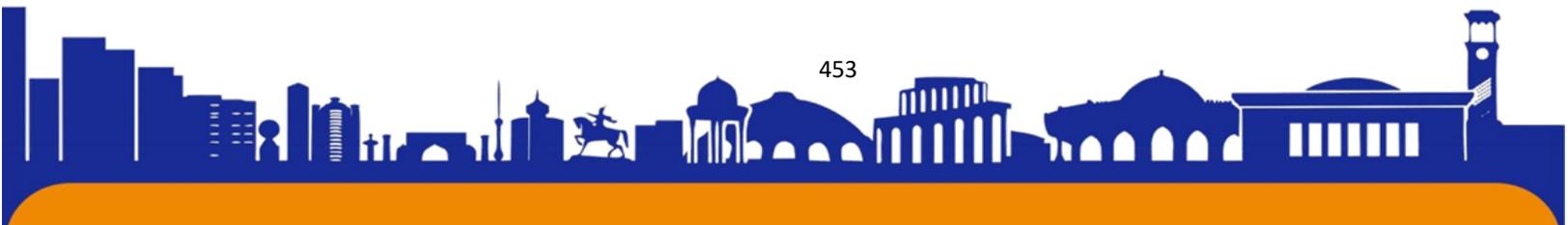
Еще одним важным аспектом является маркетинг и продвижение продукта. Несмотря на огромный потенциал Узбекистана для развития гастрономического туризма, о нем не достаточно известно в мировом масштабе. Это связано с недостаточной рекламой и маркетингом туристических продуктов, а также с низкой осведомленностью туристов о возможностях гастрономического туризма в Узбекистане.

Кроме того, вызовом для развития гастрономического туризма в Узбекистане может стать качество образования и подготовки персонала. Не хватает специализированных образовательных программ и курсов.





Название проекта	Kamolon: открытие новых вкусов узбекской кухни	
Цель проекта	Развитие гастрономического туризма в Узбекистане и привлечение внутренних туристов	
Целевая аудитория	Любители узбекской кухни возрастом от 20 до 50 лет	
Описание проекта	Организация экскурсий и мастер-классов по узбекской кухне, разработка гастрономических маршрутов, проведение дегустаций и продажа узбекских продуктов	
Ожидаемый результат	Увеличение количества внутренних туристов в Узбекистане, повышение интереса к узбекской кухне, развитие инфраструктуры гастрономического туризма	
Инвестиции	50 000 долларов США на разработку маршрутов и мастер-классов, закупку оборудования и продуктов	
Срок реализации	1 год	
Показатели успеха	Увеличение количества туристов на 30%, увеличение продаж узбекских продуктов на 20%, положительные отзывы и рекомендации от туристов	
Проблема	Решение	
Недостаток квалифицированного персонала	Обучение и подготовка местных жителей в качестве гида и шеф-поваров	
Низкое качество обслуживания и сервиса	Повышение требований к персоналу, обучение правилам обслуживания	





Проблема	Решение
Недостаток инвестиций и технологических инноваций	Поиск инвесторов и внедрение новых технологий для повышения качества продукции и услуг
Недостаточное продвижение продукта на мировых рынках	Развитие маркетинговой стратегии, проведение рекламных кампаний и участие в международных выставках и конференциях

Заключение

Раздел "Заклучение" является важной частью любого исследования, потому что он позволяет подвести итоги и описать основные выводы, сделанные в ходе работы. В данном разделе мы рассмотрим общий вывод о роли гастрономического туризма в развитии внутреннего туризма государства и его перспективах, основные результаты и выводы, и дадим рекомендации для дальнейшего развития гастрономического туризма в Узбекистане и в мире.

Выводы и результаты: Гастрономический туризм является важным фактором развития туризма в Узбекистане, который обладает богатой культурой и историей, что в сочетании с уникальной узбекской кухней делает эту страну привлекательным местом для туристов. В этом разделе мы рассмотрели основные характеристики узбекской кухни, такие как использование специй, традиционных приправ и местных продуктов, которые делают узбекскую кухню уникальной и неповторимой.

Анализ показал, что гастрономический туризм имеет большой потенциал для развития в Узбекистане. Он может быть использован как инструмент для стимулирования внутреннего туризма и экономического роста страны. Гастрономический туризм способен создавать новые рабочие места, особенно в сфере гостеприимства и общепита, а также привлекать инвестиции в сферу развития инфраструктуры.





Однако, в процессе исследования были выявлены проблемы и ограничения, которые затрудняют развитие гастрономического туризма в Узбекистане. Они включают в себя необходимость улучшения качества сервиса и образования персонала, развития маркетинговых стратегий и продвижения продукта.

Для улучшения качества обслуживания и сервиса, можно внедрять новые технологии, в том числе с использованием интернет-технологий и мобильных приложений для бронирования и заказа услуг. Также необходимо обучать персонал умениям общения с иностранными туристами и предоставлять им дополнительные образовательные программы.

Для увеличения инвестиций в сферу гастрономического туризма можно проводить мероприятия, направленные на привлечение инвесторов и разработку инновационных технологий. Кроме того, правительство может предоставлять льготы и субсидии для туристических предприятий.

Важным аспектом развития гастрономического туризма является также разработка новых туристических маршрутов и программ. Для этого необходимо проводить исследования, изучать потребности и предпочтения туристов, а также сотрудничать с местными производителями продуктов и ресторанами для разработки новых кулинарных туров и маршрутов.

В целом, развитие гастрономического туризма в Узбекистане имеет большой потенциал и может стать одним из ключевых направлений в туристической индустрии страны, если будут предприняты соответствующие меры для устранения проблем и продвижения продукта на мировых рынках.

Список литературы:

1. Чо, Ю., и Гурсой, Д. (2016). Исследование лояльности кулинарных туристов к месту назначения и намерения вернуться. Журнал по маркетингу и менеджменту направлений, 5 (1), 51–58.
2. Квон, Х.Дж., и Ким, М.Дж. (2015). Кулинарный туризм в продовольственном городе: эмпирическое исследование опыта и удовлетворенности посетителей. Журнал по маркетингу и менеджменту направлений, 4 (3), 162–171.

