

УДК 911.3:338.48

СИСТЕМА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРИАЗОВЬЯ: ТУРИСТСКИЙ АСПЕКТ

Яковенко И. М.

Крымский федеральный университет имени В. И. Вернадского, Симферополь, Российская Федерация
E-mail: yakovenko-tnu@ya.ru

Особенностью территориальной организации системы общественного питания в муниципальных образованиях Приазовья является обусловленность абсолютных и относительных показателей обеспеченности объектами туристско-рекреационной специализацией и общей степенью благоприятности социально-экономических условий в регионе. Максимальное число мест в объектах ресторанного хозяйства сосредоточено в городах Таганрог и Керчь и Ейском и Темрюкском районах Краснодарского края. Недостаточную сеть объектов общественного питания имеют муниципальные районы новых регионов — Херсонской, Запорожской областей и ДНР. Приазовье характеризуется большим разнообразием национальных кухонь. По числу представленных ресторанов лидируют европейская, в т.ч. итальянская, кухня. В Северо-Восточном и Восточном Приазовье развита местная казачья кухня, пользующаяся спросом у туристов. Увеличение туристского потока в перспективе потребует открытия новых заведений общественного питания, включая формат быстрого питания, а также расширения сети объектов, работающих в сегменте высокой и экологической кухни для привлечения участников гастрономического туризма.

Ключевые слова: система общественного питания, ресторанное хозяйство, туристско-рекреационный комплекс, Приазовье.

ВВЕДЕНИЕ

По мнению большинства исследователей, связь между туризмом и едой может быть определена четырьмя категориями: «еда как туристская достопримечательность / продукт», «модели потребления продуктов питания», «впечатления туристов от ресторанов» и «особый интерес туристов к продовольственным мероприятиям в местах назначения» [1]. Таким образом, система общественного питания региона, являясь составной частью общей системы гостеприимства, также обуславливает развитие таких специализированных видов туризма, как *гастрономический, культурно-познавательный, событийный и этнографический*.

В научно-методической литературе проблемам развития системы общественного питания как составной части инфраструктурного обеспечения туризма в Приазовском регионе уделено сравнительно мало внимания. В большинстве работ рассмотрены преимущественно структура ресторанного хозяйства отдельных административно-территориальных единиц и степень обеспеченности населения объектами общественного питания [2,3], дана оценка динамики экономических показателей развития системы общественного питания под влиянием пандемии COVID-19 [4] и в постпандемийный период [5]. Гастрономическим особенностям регионального турпродукта Запорожской области посвящено исследование О.И. Топаловой [6].

Целью данной работы явилось изучение географических особенностей развития системы общественного питания Приазовья как единого региона, оценка проблем и актуальных задач по ее совершенствованию в целях развития туризма.

ИЗЛОЖЕНИЕ ОСНОВНОГО МАТЕРИАЛА

Система общественного питания регионов Приазовья обеспечивает едой и напитками местных жителей и гостей — участников традиционных видов туристско-рекреационной деятельности — отдыхающих у моря, в санаторно-курортных учреждениях или принимающих участие в туристско-экскурсионных программах. Сегмент объектов гастрономического и винного туризма, представляющих пищевые продукты, блюда и напитки данной местности для специальной потребительской аудитории, находится в стадии становления.

В последние пять лет число действующих объектов общественного питания в регионе испытывало значительные колебания под влиянием многих внутренних и внешних условий и факторов, среди которых особая роль отводится геополитическим, социально-экономическим и санитарно-эпидемиологическим факторам. Данный тезис наглядно иллюстрирует динамика числа объектов ресторанного хозяйства Ленинского района Республики Крым: в 2009–2014 гг. оно медленно росло (с 29 до 48 объектов), после вхождения в состав РФ к 2018 г. достигнув максимума (68 объектов), однако в результате пандемии COVID-19 резко сократилось до 32 объектов. В настоящее время на территории района действуют 45 ресторанов, кафе и баров [7]. В Геническом районе Херсонской области в «ковидный период» число предприятий ресторанного бизнеса, перешедших на обслуживание мобильного питания, составило 17%, что, однако, ниже, чем в городах, не специализирующихся на сезонном обслуживании туристов [4].

На 1 января 2024 г. на территории регионов Приазовья функционировало 1888 предприятий общественного питания (без учета малых субъектов предпринимательства). Официальная статистическая информация содержится в паспортах муниципальных образований Федеральной службы государственной статистики РФ лишь по Ростовской области, Краснодарскому краю и Республике Крым. Информация о действующих объектах общественного питания в новых приазовских регионах РФ (Херсонская и Запорожская области, Донецкая Народная Республика) была получена из информационной системы «Яндекс карты» и из личных наблюдений автора в период экспедиции РГО в июле-августе 2024 г. В расчет не принимались общественные столовые и столовые учебных заведений, организаций и промышленных предприятий.

Интерес представляет анализ числа и структуры предприятий общественного питания в разрезе административно-территориального деления Приазовья (рис. 1). Максимальное число объектов зафиксировано в крупных городских округах — Керчи (371), Таганроге (250), Мариуполе (131), а также в популярных курортных дестинациях (Ейский район — 204 объекта, Славянский — 105). В большинстве городских округов и муниципальных районов преобладают рестораны, кафе, и бары; исключение составляют город Керчь, Азовский, Приморско-Ахтарский и Ленинский муниципальные районы, где число столовых и закусочных превышает

СИСТЕМА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРИАЗОВЬЯ: ТУРИСТСКИЙ АСПЕКТ

число объектов ресторанного типа. Необходимо принимать во внимание тот факт, что в курортный сезон число точек питания увеличивается за счет открытия летних площадок, принадлежащих, как правило, предпринимателям малого бизнеса. По мнению Джум Т.А., Заднепровской Е.Л. и Ползиковой Е.В., обеспеченность посадочными местами в прибрежной курортной зоне увеличивается в летний сезон более чем на 60% [3]. В районах не рекреационного типа дополнительное разветвление сети предприятий общественного питания практически не выражено.

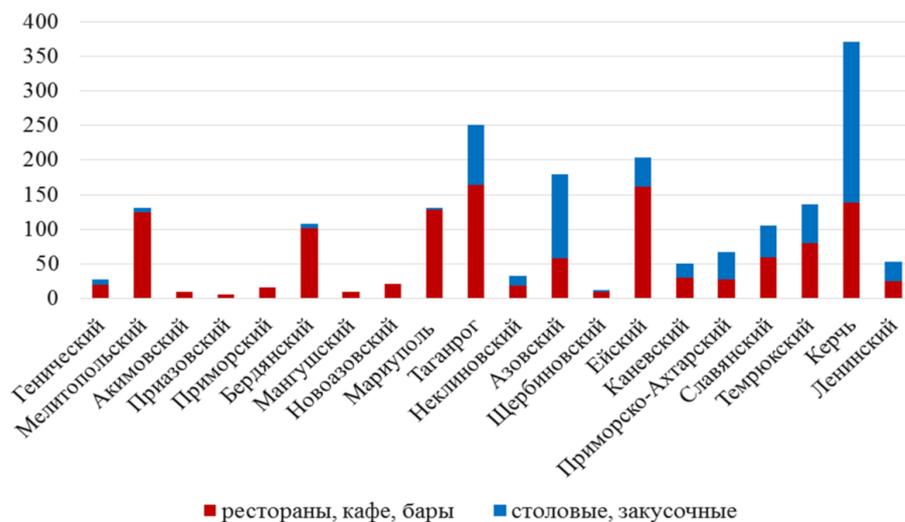


Рис. 1. Число и структура предприятий общественного питания в разрезе округов и муниципальных районов Приазовья, 2024 г.

Источник: составлено автором по: [8]

Важной оценочной характеристикой признана *обеспеченность региона объектами питания*. Некоторые авторы предлагают для оценивания показатель числа объектов общественного питания, приходящихся на 1000 чел. населения. В статье Кондрашиной М.К и Волковой Т.А. он использован применительно к муниципальным образованиям Краснодарского края. Высокая степень обеспеченности ресторанами, кафе и барами по регионам Приазовья определена в Ейском районе, средняя — в Славянском и Приморско-Ахтарском, низкая — в Каневском и Темрюкском и очень низкая — в Щербиновском районе [3]. Более репрезентативным, на наш взгляд, является *показатель общего числа посадочных мест в предприятиях общественного питания в расчете на 1000 чел.* Он подтверждает значительный разрыв между регионами Приазовья в продовольственном обеспечении туристско-рекреационной деятельности: при среднем значении по региону 48,3 мест на 1000 чел. максимальное значение составляет 103,5 мест в Керчи, минимальное — 12,9 мест на 1000 чел. — в Щербиновском районе (табл. 1). Для сравнения — средняя обеспеченность

населения посадочными местами в целом по Краснодарскому краю составляет 70 мест на 1000 чел., что также является самым высоким показателем в Российской Федерации [2]. Это говорит о пока недостаточном насыщении многих регионов Приазовья сетью объектов общественного питания.

Таблица 1.
Степень обеспеченности посадочными местами предприятий общественного питания в отдельных муниципальных образованиях Приазовья, 2024 г.

Городской округ, муниципальный район	Число посадочных мест в предприятиях общественного питания	Число посадочных мест на 1000 чел.	Степень обеспеченности посадочными местами
Ростовская область			
Городской округ Таганрог	11734	48,4	Средняя
Неклиновский	1956	22,1	Низкая
Азовский	6120	57,2	Средняя
Краснодарский край			
Щербиновский	433	12,9	Низкая
Ейский	13084	97,4	Высокая
Каневский	2712	27,9	Низкая
Приморско-Ахтарский	1614	28,8	Низкая
Славянский	7482	59,2	Средняя
Темрюкский	6841	54,4	Средняя
Республика Крым			
Городской округ Керчь	16007	103,5	Высокая
Ленинский	1193	19,8	Низкая

Источник: составлено автором по [9].

Слабая обеспеченность предприятиями общественного питания характерна для районов, не имеющих рекреационной специализации и отличающихся неблагоприятными условиями социально-экономического развития. Так, отсутствие нормальной автомобильной дороги на косе Пересыпь на отрезке до Молочной протоки (Мелитопольский район) стало причиной закрытия торговой точки, кафе и единственной базы отдыха «Дикарь». В то же время начало косы к востоку от пос. Кирилловка с хорошей транспортной доступностью характеризуется рекреационной активностью и относительно налаженным сервисом, включая организацию питания.

Рассчитать степень обеспеченности посадочными местами предприятий питания населения присоединившихся к России регионов не представляется возможным по причине отсутствия данной статьи статистического учета.

СИСТЕМА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРИАЗОВЬЯ: ТУРИСТСКИЙ АСПЕКТ

Следствием сложной геополитической обстановки в новых российских регионах явилось массовое закрытие не только средств размещения, но и, соответственно, точек питания, ранее функционировавших на курортах Херсонской, Запорожской областей и ДНР. В ходе экспедиционных исследований было установлено, что на некоторых дестинациях приостановили работу до 50% всех объектов общественного питания (Генический, Бердянский районы).

Для организации гастрономического туризма наибольшее значение имеют предприятия *ресторанного хозяйства*, включающие рестораны, кафе и бары. Наиболее распространенным типом предприятий в Приазовье являются кафе и кафетерии, а также кондитерские, которые учитывались как кафе. В совокупности их удельный вес превышает 46% (рис. 2). Однако, если учесть, что предприятия быстрого питания обычно позиционируют себя как рестораны, то именно рестораны займут ведущую долю в 69,2%.



Рис. 2. Структура предприятий ресторанного хозяйства Приазовья, 2024 г.

Источник: составлено автором по: [10]

На протяжении периода с 2010 по 2020 гг. система общественного питания ведущих курортных районов Приазовья развивалась довольно динамично, прежде всего, за счет расширения числа предприятий фаст-фуда. В городах каждый год появлялись новые объекты мировых франчайзинговых сетей — *KFC, Baskin-Robbins, Subway, McDonalds, Starbucs* и др. Являясь устойчивым к кризисам и усилению конкуренции типом заведений благодаря сочетанию доступного ценника, высокой скорости обслуживания и приемлемого качества, они и сегодня занимают заметную нишу, прежде всего, в сегменте пиццерий (*Додо-Пицца, Челентано*), домов суши (*Суши Wok, Суши Весла*), бургерных (*Вкусно и точка*) кофеен и кондитерских (*Шоколадница, Медоборы, Чао*). Показательно, что на рынке общественного питания Южного федерального округа лидирует основанная в 2004 г. компания Вкуснолюбов. Она позиционирует себя как бренд здорового фаст-фуда, развивающий свой бизнес в двух направлениях — в формате street-food на базе блинных киосков и в формате fast-casual — стационарных кафе-блинных. Высокая рентабельность предприятий быстрого питания поддерживается за счет увеличения потока клиентов, а в крупных туристских центрах — за счет постоянного

обновления меню, интерьера, авторской кухни и привлечения известных шеф-поваров. Брендовые фаст-фуды открываются и в небольших курортных поселениях и объектах туристского интереса (например, в Неклиновском районе Ростовской области — Subway в с. Самбек, Mr. Grill в пос. Комаровка).

Общероссийским и региональным трендом является уход с рынка несетевых кафе со средней ценой, непонятым качеством и интерьером, а также сокращение объемов реализации столовых и буфетов [5]. Это объясняется невысокой популярностью данного сегмента как у местных жителей, предпочитающих в свой обеденный перерыв домашнюю еду, так и у туристов, которых больше привлекают демократичные предприятия ресторанного типа и широкий выбор относительно дешевых фаст-фудов.

Рестораны остаются типом заведений, посещение которых нацелено не просто на удовлетворение базовых потребностей в еде, но на получение нового гастрономического опыта, проведение важных событийных мероприятий, получение удовольствия от интересно проведенного времени. В связи с этим в районах традиционной туристско-рекреационной специализации (Ейский и Темрюкский районы, Таганрог, Керчь) отмечается тенденция к использованию таких инструментов, как креативный, авторский подход к самой концепции ресторана, выбору кухни и оформлению интерьера, организации музыкальных и шоу-программ, введение дополнительных сервисов (услуги сомелье, фумелье и бариста), гибкое применение программ лояльности. Важным фактором окупаемости и конкурентоспособности ресторанов всех типов становится наличие доставки еды и налаживание комбинированных меню и бизнес-ланчей.

Тип локаций «Фуд-корт», в т.ч. в виде концептуальных заведений питания премиального уровня, организуется в крупных торгово-развлекательных центрах (ТРЦ). Он широко представлен в Краснодаре и Ростове-на-Дону, а в приазовских городах фуд-корты не с одним, а несколькими кафе отмечены в ТРЦ Таганрога и Мариуполя.

Анализ структуры ресторанов городов Приазовья позволил определить наиболее востребованные местным населением и гостями *типы кухни* (рис. 3). Из диаграммы можно видеть, что более разнообразна (7–8 типов) кухня ресторанов крупных городов и общепризнанных курортов — Таганрога, Керчи, Мариуполя, Ейска, Бердянска, в то время как рестораны многих районных центров предлагают всего 3–4 варианта кухни (города Приморск, Приморско-Ахтарск, Темрюк, Славянск-на-Кубани, Геничск).

По числу представленных ресторанов лидируют *европейская и итальянская кухни*, последняя — в виде многочисленных пиццерий. Рестораны т.н. *восточноевропейской кухни* немногочисленны; *русская кухня* (главным образом, казачья) занимает заметную нишу в регионах Дона и Кубани (города Азов, Таганрог, Темрюк) и в Крыму (г. Щелкино); *украинская* — в Запорожской области (города Мелитополь и Бердянск). По сравнению с другими регионами России *кавказская* и, в частности, *грузинская, кухня* не имеет большой доли рынка общественного питания в Приазовье, однако, можно предположить, что ее популярность будет расти не только за счет шашлычных, но и предприятий,

СИСТЕМА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРИАЗОВЬЯ: ТУРИСТСКИЙ АСПЕКТ

открытых по франшизе (*Старик Хинкалыч* уже представлен в Керчи, Краснодаре и Ростове-на-Дону, в планах бренда — расширение сети в малых населенных пунктах этих и других регионов Приазовья).

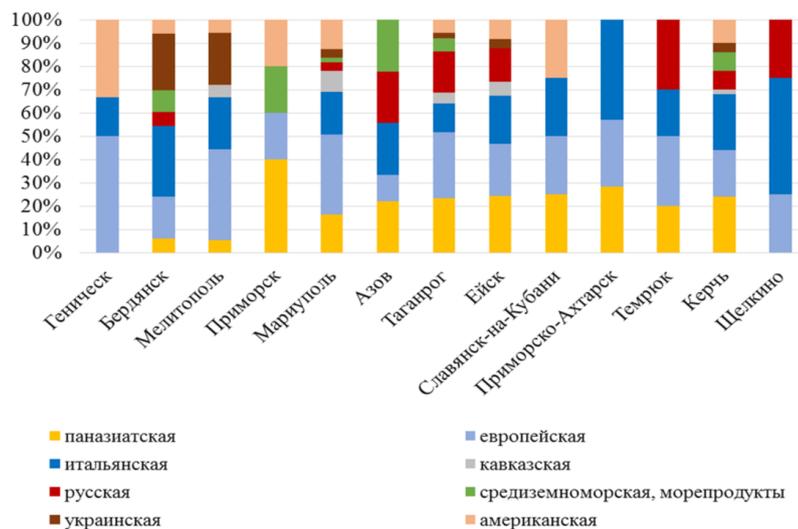


Рис. 3. Структура ресторанов городов Приазовья по типу кухни, %, 2024 г.
Источник: составлено автором по: [10, 11].

Активно развиваются рестораны *паназиатской кухни*, представляющие разнообразные гастрономические традиции многих азиатских стран, среди которых особенно популярны кухни стран Восточной Азии (*китайская, японская, корейская, сингапурская*), стран Юго-Восточной Азии (*тайская, малайзийская, вьетнамская*) и стран Южной Азии (*индийская*). Феномен роста интереса жителей Европы и России к социокультурной самобытности Востока подкрепляется успешным продвижением многих ресторанных брендов, основанных на традиционных блюдах жителей Азии — суши, китайской лапши вок, том-ям, карри и др. В Приазовье в данной нише работают рестораны «*Суши Wok*», «*Wasabi*», «*Паназия*», рестораны доставки «*Фудзияма*» и «*Сакура*» и ряд других. Некоторые предприятия, стремясь расширить клиентуру, развивают комбинированную кухню, например, в Ейске 4 ресторана-кафе «*Суши-Пицца*», предлагают посетителям на выбор блюда японской кухни (суши, сашими) и итальянской кухни (пицца, паста).

Негативным проявлением в структуре ресторанной кухни регионов Приазовья мы считаем недостаточное предложение востребованной во всем мире *средиземноморской кухни*, а также морепродуктов, наличие которых в меню считается обязательным условием эффективного ресторанного бизнеса. Несмотря на то, что многие рестораны и кафе предлагают отдельные блюда этого

направления, число специализированных предприятий на территории всех муниципальных образований не превышает двух десятков объектов.

Гастрономическим специалитетом, то есть местным деликатесом, которым известен Приазовский регион, безусловно, являются рыбные блюда. Во многих заведениях Ростовской области и Краснодарского края подают бычков, барабульку, пиленгаса, осетра и других рыб, в районах Придонья и долины Кубани многочисленны малые частные предприятия, торгующие раками. В Керчи ресторанный комплекс «*Рыбацкий стан*», помимо европейской кухни, развивает традиционную керченскую, в состав которой входят блюда из знаменитой керченской селедки.

Степень удовлетворенности услугами объектов общественного питания можно оценивать с помощью социологических опросов, анализа отзывов обратной связи в социальных сетях, а также посредством учета мнений экспертов. Мы воспользовались рейтингом ресторанов регионов Приазовья, составленным по оценкам путешественников в известном сайте *Tripadvisor* [11]. Оценку в 5 баллов в сезон 2024 г. получили сравнительно немногие рестораны, кафе и бары региона, а именно, 16 объектов: в Ейске — «*Balkan-Grill*», «*Стрим-Фуд*», «*Крэйззи Кухня*», в Керчи — «*Café Toscana*», «*Сушерия Кафе*», «*Твоя веранда*», «*Sushi Bar Fuji*», «*Lounge&Café HOME*», «*Le Tka*», «*Look Bar*», в Бердянске — «*De More*», в Геническе — «*Веранда*», «*Станция*», в Мелитополе — «*Café Franklin*», в Приморске — «*Yuga*», в Щелкино — «*Корона*». Подавляющее число предприятий — это фаст-фуды, пиццерии и рестораны японской кухни.

В сложных геополитических и социально-экономических условиях, в которых находится регион, нельзя рассчитывать на масштабное инвестирование в строительство элитных ресторанов с дорогими изысканными блюдами и эксклюзивным обслуживанием VIP-клиентуры. Подобные рестораны с авторской кухней и всемирно известными шеф-поварами обычно являются фокусными объектами в гастрономическом туризме. Тем не менее, во многих предприятиях общественного питания Приазовья реализованы инновационные идеи, не потребовавшие разорительных расходов, но инновационные по сути и интересные для туристов. К их числу можно отнести *Центр энологии Шато Тамань* в пос. Тамань Темрюкского района, где посетители знакомятся с технологическими циклами приготовления вина, посещают современный дегустационный зал и гастрономический ресторан, участвуют в кулинарных мастер-классах и интерактивных играх «*Винное казино*» и «*Нос сомелье*» [12]. Еще один нестандартный пример — улиточная ферма «*Моллюска*» (пос. Кучугуры), где проводятся дегустации, а по субботам работает ресторан на открытом воздухе с гастроужинами, приготовленными приглашенными известными поварами.

ВЫВОДЫ

Оценивая состояние и перспективы развития системы общественного питания как фактора развития рекреации и туризма в Приазовском регионе, необходимо руководствоваться *новыми вызовами и наметившимися тенденциями*:

СИСТЕМА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРИАЗОВЬЯ: ТУРИСТСКИЙ АСПЕКТ

— усиление нормативных и законодательных требований к функционированию предприятий общественного питания в РФ. В данном контексте необходимо решить проблему ликвидации теневых схем и легализации бизнеса, введения кассового обслуживания в заведениях, работающих в новых регионах;

— в условиях роста внутреннего туризма, изменения портрета посетителя (увеличение доли обеспеченных и известных клиентов) и под влиянием социальных сетей *ожидается «завышение требований к сервису, еде и атмосфере» и рост «спроса на впечатления»* [5]. Уже сейчас на рынке услуг питания в регионе работают рестораны и кафе, которым удалось создать свой неповторимый стиль и добиться высокого качества услуг (среди малых объектов заслуживает упоминания атмосферное кафе «*Чайка Ливингстон*», с. Кучугуры). Примерами сомнительного сервиса и возможных претензий к качеству со стороны посетителей являются некоторые точки питания в известном этнографическом ансамбле «*Атамань*» (пос. Тамань) и в крупной базе отдыха «*Жемчужина Таврии*» (пос. Пересьпье Мелитопольского района);

— расширение туристско-рекреационных функций регионов Приазовья потребует *открытия новых заведений общественного питания, в том числе в формате фаст-фуда*, рассчитанного на большую пропускную способность. Так, в пос. Урзуф в сезон 2024 г. был зафиксирован большой наплыв отдыхающих, и в вечернее время, особенно в воскресные дни, ощущалась острая нехватка посадочных мест в ресторанах и кафе. В большинстве сельских поселений Неклиновского, Приморского, Акимовского, Приазовского, Щербиновского, Каневского и Ленинского районов объекты общественного питания вообще отсутствуют. Особо нуждается в наращивании числа и разнообразия объектов питания система автодорожного сервиса: по многим направлениям наблюдается очень редкая сеть как заправок, так и придорожных кафе;

— очень остро стоит *проблема обеспечения туристов качественной этнической и местной (включая казачью) кухни*. Лучшие мировые практики ориентированы на импортозамещение, предпочтение локальным продуктам питания, поддержку местной винной культуры, крафтовых напитков и блюд;

— в современной кулинарии растет *популярность стиля «фьюжн»*, целью которого является смешение разных гастрономических традиций (ингредиентов, способов обработки и оформления блюд) для создания уникальных вкусовых ощущений. Появление таких блюд в меню действующих ресторанов и кафе и открытие специализированных фьюжн-ресторанов может обеспечить мотивацию гастротуристов к поездкам в районы Приазовья;

— новым трендом в развитии мировой ресторанной индустрии становится *экологизация еды и технологий ее приготовления* (в частности, налаживание безотходного производства и экологичных способов обработки пищевых продуктов). В регионах Приазовья примеров полезного питания, включая fast-casual заведения, пока мало;

— в системе общественного питания рекреационных районов очень сильна *сезонность*, что негативно сказывается не только на финансовых результатах деятельности самих предприятий, но и на состоянии региональных и местных

рынков труда. Качество обслуживания, особенно в небольших частных кафе сезонного типа на набережных или в открытых павильонах, является низким, так как персонал часто набирается из числа случайных лиц, не имеющих профессиональной подготовки;

— в деятельности предприятий общественного питания утверждается *мультиканальная модель ведения бизнеса* – комбинация офлайн (работа с реальными посетителями заведения) и онлайн (организация доставки еды по заказу клиента). Этот подход уже эффективно используют более чем 20% предприятий региона;

— устранение резких территориальных диспропорций в обеспеченности муниципальных образований Приазовья предприятиями общественного питания.

БЛАГОДАРНОСТИ

Исследование выполнено при финансовой поддержке РГО в рамках научного проекта «Туристско-рекреационный потенциал Приазовья и перспективные направления его использования».

Список литературы

1. Mak, A. Globalization and food consumption in tourism / A. Mak, M. Lumbers, A. Eves // *Annals of Tourism Research*. 2012. No 39. P. 171–196. DOI: 10.1016/j.annal.2011.05.010.
2. Джум Т.А., Заднепровская Е.Л., Ползикова Е.В. Анализ развития общественного питания на курортных территориях Краснодарского края // *Сервис в России и за рубежом*. 2018. Т. 12. Вып. 2. С. 90–101. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/analiz-razvitiya-obschestvennogo-pitaniya-na-kurortnyh-territoriyah-krasnodarskogo-kraja> (дата обращения 14.09.2024)
3. Кондрашина М.К., Волкова Т.А. Анализ обеспеченности населения объектами общественного питания в Краснодарском крае // *Молодой ученый*. 2017. № 9 (143). С. 184–194. URL: <https://moluch.ru/archive/143/40257/> (дата обращения: 25.09.2024)
4. Шепель Т.В., Живець А.М. Ресторанне господарство Херсонщини в умовах пандемії COVID-19: проблеми та перспективи // *Східна Європа: економіка, бізнес та управління*. Вип. 5. 2021. С. 96–105.
5. Что происходило со сферой общепита в Краснодарском крае в 2023 году. URL: <https://yugtimes.com/news/95463/> (дата обращения: 12.09.2024)
6. Топалова О.И. Гастрономические особенности регионального турпродукта Запорожской области. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskie-osobennosti-regionalnogo-turprodukta-zaporozhskoy-oblasti/viewer> (дата обращения: 26.10.2024).
7. Стратегия социально-экономического развития муниципального образования Ленинский район Республики Крым до 2030 года. URL: <https://lenino.rk.gov.ru/structure/87c58e2b-85b7-4075-9288-e118db640b8a> (дата обращения: 25.09.2024).
8. Яндекс карты. URL: <https://yandex.ru/maps/27085/belogorsk/?ll=34.599914%2C45.058058&z=14> (дата обращения: 10.10.2024).
9. Паспорт муниципального образования. URL: <https://rosstat.gov.ru/> (дата обращения: 10.10.2024)
10. Spravker – Справочник России. URL: <https://spravker.ru/> (дата обращения: 20.10.2024)
11. Tripadvisor. URL: <https://www.tripadvisor.ru/> (дата обращения: 26.10.2024)
12. Центр энологии Шато-Тамань. URL: <https://kurortkuban.ru/visit/objects/tsentr-enologii-shato-taman/> (дата обращения: 26.10.2024)

**THE PUBLIC CATERING SYSTEM OF THE AZOV REGION:
THE TOURIST ASPECT**

Yakovenko I. M.

V. I. Vernadsky Crimean Federal University, Simferopol, Russian Federation

E-mail: yakovenko-tnu@ya.ru

A feature of the territorial organization of the public catering system in the municipalities of the Azov region is the conditionality of absolute and relative indicators of the provision of tourist and recreational specialization facilities and the general degree of favorability of socio-economic conditions in the region. The maximum number of places in the restaurant facilities is concentrated in the cities of Taganrog and Kerch and Yeisk and Temryuk districts of the Krasnodar Territory. The municipal districts of the new regions – Kherson, Zaporizhia regions and the DPR - have an insufficient network of public catering facilities.

The Azov Sea region is characterized by a wide variety of national cuisines. In terms of the number of restaurants represented, European, including Italian, cuisine is in the lead. In the Northeastern and Eastern Azov region, local Cossack cuisine is developed, which is in demand among tourists. We consider a negative manifestation in the structure of the restaurant cuisine of the Azov Sea regions to be an insufficient supply of Mediterranean cuisine in demand worldwide, as well as seafood, the presence of which on the menu is considered a prerequisite for an effective restaurant business. The gastronomic specialty, that is, the local delicacy that the Azov region is known for, of course, are fish dishes.

Assessing the state and prospects of the development of the catering system as a factor in the development of recreation and tourism in the Azov region, it is necessary to be guided by new challenges and emerging trends. Among them:

- strengthening of regulatory and legislative requirements for the functioning of public catering enterprises in the Russian Federation;
- changing the visitor's portrait and increasing demands on service, food, atmosphere and impressions;
- the need to open new catering establishments in the context of an increasing number of tourists, including in the fast food format;
- providing tourists with high-quality ethnic and local (including Cossack) cuisine;
- greening of food and cooking technologies;
- reduction of seasonality in the work of public catering enterprises;
- reducing sharp territorial imbalances in the provision of public catering enterprises to municipalities of the Azov region.

An increase in the tourist flow in the future will require the opening of new catering establishments, including fast food format, as well as the expansion of the network of facilities operating in the segment of high and ecological cuisine to attract participants in gastronomic tourism.

Keywords: catering system, restaurant management, tourist and recreational complex, Azov Sea region.

References

1. Mak, A. Globalization and food consumption in tourism / A. Mak, M. Lumbers, A. Eves // Annals of Tourism Research. 2012. No 39. P. 171–196. DOI: 10.1016/j.annal.2011.05.010 (data obrashcheniya: 12.09.2024)
2. Dzhum T.A., Zadneprovskaya E.L., Polzikova E.V. Analiz razvitiya obshchestvennogo pitaniya na kurortnyh territoriyah Krasnodarskogo kraya // Servis v Rossii i za rubezhom. 2018. T. 12. Vyp. 2. S. 90–101. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/analiz-razvitiya-obshchestvennogo-pitaniya-na-kurortnyh-territoriyah-krasnodarskogo-kraya> (data obrashcheniya: 14.09.2024) (in Russian).
3. Kondrashina M.K., Volkova T.A. Analiz obespechennosti naseleniya ob"ektami obshchestvennogo pitaniya v Krasnodarskom krae // Molodoj uchenyj. 2017. № 9 (143). S. 184–194. URL: <https://moluch.ru/archive/143/40257/> (data obrashcheniya: 25.09.2024) (in Russian).
4. SHepel' T.V., ZHivec' A.M. Restoranne gosudarstvo Hersonshchini v umovah pandemii COVID-19: problemi ta perspektivi // Skhidna Evropa: ekonomika, biznes ta upravlinnya. Vip. 5. 2021. S. 96–105. (in Russian).
5. CHto proiskhodilo so sferoj obshchepita v Krasnodarskom krae v 2023 godu. URL: <https://yugtimes.com/news/95463/> (data obrashcheniya: 12.09.2024) (in Russian).
6. Topalova O.I. Gastronomicheskie osobennosti regional'nogo turprodukta Zaporozhskoj oblasti. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskie-osobennosti-regionalnogo-turprodukta-zaporozhskoy-oblasti/viewer> (data obrashcheniya: 26.10.2024) (in Russian).
7. Strategiya social'no-ekonomicheskogo razvitiya municipal'nogo obrazovaniya Leninskij rajon Respubliki Krym do 2030 goda. URL: <https://lenino.rk.gov.ru/structure/87c58e2b-85b7-4075-9288-e118db640b8a> (data obrashcheniya: 25.09.2024) (in Russian).
8. YAndeks karty. URL: <https://yandex.ru/maps/27085/belogorsk/?ll=34.599914%2C45.058058&z=14> (data obrashcheniya: 10.10.2024) (in Russian).
9. Pasport municipal'nogo obrazovaniya. URL: <https://rosstat.gov.ru/> (data obrashcheniya: 10.10.2024) (in Russian).
10. Spravker – Spravochnik Rossii. URL: <https://spravker.ru/> (data obrashcheniya: 20.10.2024) (in Russian)
11. Tripadvisor. URL: <https://www.tripadvisor.ru/> (data obrashcheniya: 26.10.2024) (in Russian)
12. Centr enologii SHato-Taman'. URL: <https://kurortkuban.ru/visit/objects/tsentr-enologii-shato-taman/> (data obrashcheniya: 26.10.2024) (in Russian).

Поступила в редакцию 06.10.2024 г.