

KARELIA

CBC // Cross-border cooperation



RIVERIA

Karelia
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

ООО «ОНЕГОТУР»
отдых в Карелии и за рубежом

Резолюция конференции «ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ: ПУТЕШЕСТВИЯ СО ВКУСОМ»

в рамках международного проекта КА4007 «Калитка – развитие приграничного гастрономического туризма» при финансовой поддержке Европейского Союза, Российской Федерации и Республики Финляндия

Участники конференции отмечают, что в условиях современного развития рынка туристских услуг, когда усиливается значение впечатлений, интерактивности и вовлеченности туриста, популярность гастрономического туризма возрастает. Республика Карелия и Северная Карелия обладают самобытной гастрономической традицией и оригинальными экологически чистыми местными продуктами. Руководствуясь задачами проекта, осознавая роль и значение туризма для социально-экономического развития территории, участники конференции считают необходимым:

1. Осуществлять последовательные действия, направленные на улучшение качества гастрономических услуг и повышение роли местных производителей в развитии туризма. Фермерские хозяйства, рестораны, кафе являются базовой платформой для создания собственных гастрономических брендов. Малый бизнес является основой для развития гастро-туризма. Выращивание продуктов, приготовление блюд традиционной кухни из местных продуктов, проведение кулинарных мастер-классов позволит кооперировать работу производителей, рестораторов в производстве конечного турпродукта – гастрономического тура.
2. Рассмотреть возможность проведения кулинарных мастер-классов и круглых столов для студентов образовательных учреждений (ПетрГУ, Сортавальский колледж, колледж технологии и предпринимательства и др.) с представителями ресторанного и туристского бизнеса, в том числе по организации производственной практики. Активнее вовлекать образовательные учреждения и бизнес в диалог по вопросам подготовки и переподготовки кадров для индустрии гостеприимства с целью контроля качества обучения и достижению высоких стандартов обслуживания.

3. Использовать возможности продвижения регионального продукта через проект Федерального агентства по туризму «Гастрономическая карта России», направленный на популяризацию народных культурно-гастрономических традиций и ремесел и сохранение самобытности регионов России.
4. Продолжить формирование коммуникационной площадки между производителями продуктов питания и напитков, представителями организаций общественного питания и туристской индустрии. Продвижение, логистика, цена – ключевые проблемы, которые мешают местным производителям сотрудничать с организациями общественного питания.
5. Обмениваться опытом развития гастрономического туризма с финскими экспертами, привлекать их к проведению мастер-классов для соблюдения гармоничного баланса между аутентичными рецептами национальной кухни и актуальными гастрономическими трендами.
6. Осуществлять активные усилия по обмену лучшими практиками формирования и продвижения качественного регионального продукта с учетом гастрономических традиций и национальных особенностей регионов.
7. Усилить аналитическую и исследовательскую работу по изучению текущего состояния, барьеров и возможностей развития гастрономического туризма в Республике Карелия и Северной Карелии.
8. Содействовать сотрудничеству между туристскими компаниями, ресторанами, местными производителями, администрациями в Республике Карелия и Северной Карелии для формирования новых предложений в области гастрономического туризма по обе стороны границы.
9. Конференция поддерживает усилия Управления по туризму Республики Карелия по продвижению гастрономического туризма и считает необходимым продолжить взаимодействие по совместному проведению, как региональных событий, так и мероприятий проекта «Калитка».