

DOI: <https://doi.org/10.15688/re.volsu.2024.4.20>UDC 332.122
LBC 65.053Submitted: 27.07.2024
Accepted: 30.08.2024

DEVELOPMENT OF GASTRO TOURISM IN SOUTHERN RESORT AREAS OF RUSSIA

Victor V. Selivanov

Humanitarian-Pedagogical Academy (Branch) of V.I. Vernadsky Crimean Federal University in Yalta,
Yalta, Russian Federation

Anastasiya L. Kriukova

Humanitarian-Pedagogical Academy (Branch) of V.I. Vernadsky Crimean Federal University in Yalta,
Yalta, Russian Federation

Abstract. Gastrotourism is characterized by positive dynamics in the Black Sea resorts of Russia. This type of tourism is actively progressing in the economy of many countries. Ecotourism, which also includes gastronomic tourism, is a complex promising economic phenomenon that has a number of perspective development paths. The following types of tourism are directly connected with ecological tourism: nature tourism, ethnographic tourism, gastronomic tours, etc. Gastronomic types of travel have been gaining popularity for a long time and are attracting more and more tourists. The relevance of research topic, which the article is devoted to, is that for the well-known Black Sea resort areas of Russia, the formation of gastronomic tours ensures the dynamic development of system-forming complexes of the service sector, which can be considered as a progressive factor contributing to the economic development of popular southern resort regions. In addition, for the Black Sea resort destinations, this type of tourist activity contributes to the stimulation and development of important economic areas of production activities and, above all, viticulture and winemaking. During the period of dynamic development, the tourist service has the opportunity to offer gourmets and connoisseurs a variety of gastronomic destinations with truly original dishes, drinks and desserts. The taste preferences of a potential tourist determine the choice of travel destination with scheduled tastings of products prepared in the traditions of multifaceted national cuisines. The gastronomic flavor acts as a link between the peculiarities of national culture and the authenticity of national kitchen customs. A study of unique wine gastronomic tours was conducted in the article that will allow you not only to plunge into the local flavor, enjoy grapes, cheese and fine wines of the Crimean Peninsula and the Caucasus, but also to get acquainted with many places of interest. Wine festivals are particularly attractive in Crimea and the Caucasus. For this purpose, a separate study was conducted on the organization of wine festivals in the Caucasus and Crimea.

Key words: wine festivals, gastrotourism, destination, resorts of Caucasus and Crimea, eco-tourism.

Citation. Selivanov V.V., Kriukova A.L., 2024. Development of Gastro Tourism in Southern Resort Areas of Russia. *Regionalnaya ekonomika. Yug Rossii* [Regional Economy. South of Russia], vol. 12, no. 4, pp. 209-215. (in Russian). DOI: <https://doi.org/10.15688/re.volsu.2024.4.20>

УДК 332.122
ББК 65.053Дата поступления статьи: 27.07.2024
Дата принятия статьи: 30.08.2024

РАЗВИТИЕ ГАСТРОТУРИЗМА В ЮЖНЫХ КУРОРТНЫХ ЗОНАХ РОССИИ

Виктор Вениаминович Селиванов

Гуманитарно-педагогическая академия (филиал)
Крымского федерального университета им. В.И. Вернадского в г. Ялте, г. Ялта, Российская Федерация

© Селиванов В.В., Крюкова А.Л., 2024

Анастасия Леонидовна Крюкова

Гуманитарно-педагогическая академия (филиал)

Крымского федерального университета им. В.И. Вернадского в г. Ялте, г. Ялта, Российская Федерация

Аннотация. Гастротуризм характеризуется положительной динамикой на черноморских курортах России. Этот вид туризма активно прогрессирует в экономике многих стран. Экологический туризм, к которому относится и гастрономический, – сложное перспективное экономическое явление, которое имеет ряд многообещающих путей развития. С экологическим туризмом непосредственно связаны: природный туризм, этнографический туризм, гастрономические туры и др. Гастрономические виды путешествий уже давно набирают популярность и привлекают к себе все большие туристские потоки. Актуальность темы исследования, которой посвящена статья, состоит в том, что для известных причерноморских курортных зон России формирование гастрономических туров обеспечивает динамичное развитие системообразующих комплексов сферы услуг, что можно рассматривать в качестве прогрессирующего фактора, способствующего экономическому развитию популярных южных курортных регионов. Кроме того, для причерноморских курортных дестинаций этот вид туристской активности способствует стимулированию и развитию важных экономических направлений производственной деятельности, прежде всего виноградарства и виноделия. Туристский сервис в период динамичного развития имеет возможность предложить гурманам и ценителям разнообразные направления гастротуров с поистине оригинальными кушаньями, напитками и десертами. Вкусовые пристрастия потенциального туриста определяют выбор направления путешествия с плановыми дегустациями продуктов, приготовленных в традициях многогранных национальных кухонь. Гастрономический колорит выступает связующим звеном между особенностями национальной культуры с аутентичностью национальных кухонных обычаев. В статье также было проведено исследование уникальных винных гастрономических туров, которые позволяют не только окунуться в местный колорит, насладиться виноградом, сыром и прекрасными винами Крымского полуострова и Кавказа, но и ознакомиться со множеством достопримечательных мест. Винные фестивали пользуются особой привлекательностью в Крыму и на Кавказе. С этой целью проведено отдельное исследование вопросов организации винных фестивалей на Кавказе и в Крыму.

Ключевые слова: винные фестивали, гастротуризм, дестинация, курорты Кавказа и Крыма, экологический туризм.

Цитирование. Селиванов В. В., Крюкова А. Л., 2024. Развитие гастротуризма в южных курортных зонах России // Региональная экономика. Юг России. Т. 12, № 4. С. 209–215. DOI: <https://doi.org/10.15688/re.volsu.2024.4.20>

Постановка проблемы

Туристская сфера имеет тенденцию активного изменения и обновления. Подвержена изменению туристская индустрия, ее характеристики и общая структура. Массовый, стандартный и комплексный туризм замещается новыми видами, направлениями согласно изменениям потребительского спроса. Для данного процесса характерны инновационные составляющие. У многих потребителей туристского сервиса появляется любовь к эксклюзивным блюдам, которые готовятся кулинарами. Естественно, что должна быть возможность продегустировать эти блюда в туристских регионах с этнографической спецификой [Кушева, Терехова, 2017].

Гастротуризм – путешествие с целью познания региональных особенностей кухонного мастерства различных национальностей, методов аутентичного производственного подхода в приготовлении пищевой продукции. Это новое туристское направление, имеющее большой потенциал для своего развития. О жизненном укладе, культурных особенностях представителей разных

национальностей страны можно узнать с помощью ознакомления с их кулинарными традициями. По-новому формируется мировосприятие после участия в гастрономических путешествиях и дегустации блюд кухонь различных народностей. Еда может рассказать об особенностях жизни разных народов не менее интересно, чем архитектура и искусство. Потому что известные произведения искусства говорят об одном конкретном авторе, а гастрономия – это творческие особенности представителей всего народа. Представители современного туристского сообщества, выбирая туристские маршруты, имеют желание узнать что-то необычное. Это стремление и формирует развитие новых туристских направлений [Иванов, 2017].

Знакомство с конкретной курортной зоной, ее культурными обычаями с помощью традиционной кухни – цель гастрономического туризма. Еще много веков назад в винодельческих районах Крыма и Кавказа люди практиковали «виноградолечение». Сейчас это активно популяризируется посредством проведения винных фестивалей [Сухолишко, Абрамова, 2018].

Динамика развития экологического и гастротуризма, их влияние на развитие туристской сферы, выводы авторов статьи и оценочные критерии были использованы и применены на базе проведения системного изучения материалов научных работ, часть из которых приведена в списке литературных источников.

Особые стороны гастротуризма

В настоящее время гастротуры стали достаточно популярными у туристского сообщества в связи с тем, что они не являются простым обычным походом с посещением ресторанов и других объектов организованного питания, но дают возможность участия во многих мероприятиях, которые посвящены ознакомлению с оригинальными кушаньями [Дорофеева, Казак, 2023].

Гастротуризм достаточно разнообразен и формирует несколько направлений в своем развитии: сельский, дегустационный, познавательный, экологический, событийный, комбинированный туризм.

Сельский туризм имеет своей особенностью организацию проживания туристов в загородных районах. Туристы имеют возможность дегустировать продукцию местной кухни, а также и продукцию местного производства. Им предоставляется возможность принять участие в сельскохозяйственных работах. В сельских турах туристам предоставляется возможность собрать лесные ягоды, участвовать в уборке овощного и фруктового урожая в садоводческих и на фермерских хозяйствах, освоить маршруты, относящиеся к местному виноделию. Такое направление туризма не ограничивается одним интересом к кулинарному мастерству. Оно представляет возможности при помощи потребления исключительных блюд и продуктов сельскохозяйственного производства более полно узнать повседневную жизнь местного населения, проникнуться пониманием их жизненных устоев, привычек, обычаев.

Дегустационный туризм – интенсивно развивающаяся сторона туризма, при участии в которой имеется возможность посещения известных и популярных гастрономических объектов. Как правило, такие объекты имеют представляют высокое качество предоставляемого сервиса, особую национальную кухню, эксклюзивное направление приготавливаемых блюд.

Познавательный туризм – дает возможность пройти обучение в области кулинарного мастерства в специальных образовательных учреждениях. Также, в пакете туристских мероприятий

предусмотрена возможность прохождения специальных курсов и посещения мастер-классов.

Экологический туризм дает возможность посетить экологически чистые фермы и производства сельскохозяйственной продукции. Туристов знакомят с экологически чистым производством даров природы. Такие хозяйства и производства развиваются в различных регионах России. Поэтому эти регионы наиболее привлекательны для развития экологического туризма.

Событийный туризм имеет своей особенностью участие и посещение туристами различных культурных зрелищных направлений широкого спектра направленности. Это выставочные площадки, ярмарочные мероприятия, праздничные фестивали. Винно-гастрономические туры по Северному Кавказу, экскурсии по винному парку в Крыму служат отличным примером таких мероприятий.

Комбинированный туризм связан с путешествиями, которые включают в себя некоторые упомянутые виды туризма. Таким турам отдают предпочтение люди, имеющие достаточный туристский опыт. Они уже знакомы с кулинарией различных стран. Объединенный тур во Францию может предполагать сначала знакомство с кухнями парижских ресторанов в течение двух или трех дней. После этого – занятия в школе кулинарии. В заключение – поездка в известные сельские районы для ознакомления с выращиванием винограда или производством вина известных марок. Особенностью некоторых туров является то, что туристы дегустируют единственное блюдо и имеют возможность оценить нюансы его приготовления в разных регионах. Популярными являются путешествия, связанные с виноградарством и виноделием. Туристы имеют возможность пройтись по виноградникам, участвовать в сборе виноградных гроздей, а в заключение продегустировать вина местного производства [Селиванов, 2024].

Гастрономический туризм как объект исследования

Изучением данной отрасли туризма занимаются ученые различных стран, так как это весьма перспективная отрасль. К основе гастротуризма можно отнести определенный гастрономический бренд [Reznikova, 2019]. Разработки и классификация такого направления туризма основывается на изучении его составных частей. Седует различать понятия «гастрономия» и «кулинария». Понятие «кулинария» в первую очередь

предполагает необходимый набор технологических условий доведения продуктов до полной готовности.

«Гастрономия», в отличие от «кулинарии» связана с пищевыми продуктами, напитками и др. Поэтому такое понятие, как «гастрономия», представляет более широкое поле для исследования. В этой связи становится ясно, что гастрономический и кулинарный виды туризма имеют разные цели. Гастротуризм связан с ознакомлением с различными видами продуктов, блюд и напитков. Непосредственно с пищевыми продуктами турист имеет возможность ознакомиться в промышленных и агрономических турах [Шарафуддинов и др., 2023]. В этнокулинарном и промышленно-кулинарном туризме имеется возможность продегустировать готовые блюда. Броваж-туризм и каве-туризм знакомят туристов с напитками. Гастрономических туристов тоже можно разделить на определенные виды: Гастрономические впечатления и сведения о национальной кухне и культуре интересуют экзистенциального гастрономического туриста. Такой человек не станет питаться в знаменитых ресторанах. Его предпочтения – фермы, винодельческие хозяйства, кулинарные школы и т. д. Турист-экспериментатор ищет новаторские заведения, где он может попробовать необычные блюда. Его модный и актуальный стиль жизни отражается и на его выборе питания.

Турист, предпочитающий отдых, всегда ищет традиционные, привычные ему блюда и напитки. Он сам выбирает простые места питания. Эксклюзивность блюд для него не важна. Турист, который во время путешествия имеет желание избавиться от повседневных обязанностей и ежедневного стояния у плиты выбирает обычные заведения общепита. Для таких туристов имеет значение не высокое качество еды, а ее наличие [Ostovskaya, 2019].

Приведенный анализ дает возможность определить сферу преобладания вкусов туристов при выборе способов питания во время тура. Разграничение заведений гастрономической отрасли может быть основано на данном анализе.

Опыт туристских дестинаций

Проведенный анализ имеющегося опыта туристских дестинаций южных регионов страны дал возможность сформулировать определенные выводы, связанные с процессами применения гастрономических и кулинарных компонентов в путешествиях:

– выбор территории по гастрономическому принципу основывается на ее преимуществе по сравнению с другими дестинациями. В крымском и кавказском регионах это направление виноградарства и виноделия;

– использование гастрономического направления в туристской индустрии стимулирует бизнес-активность не только в этой сфере деятельности, но и формирует новые политические и управленческие решения;

– креативный подход и уникальность туристских предложений в значительной степени способствует успеху по внедрению гастрономического туристского компонента;

– развитие гастротуризма способствует усилению эмоционального воздействия на потребителей туристских услуг, делая путешествие незабываемым и положительно воздействует на лояльность туристов к данному туристскому направлению [Балынин, 2017].

Характеристика развития гастрономического туризма на курортах Крыма

75 национальностей населяют Республику Крым. Каждая национальность имеет свою оригинальную кухню и традиции гостеприимства. Это является плодородной почвой для расширения возможностей гастрономического туризма. Во время таких туров люди имеют возможность продегустировать различные блюда и попробовать приготовить их самостоятельно. Опытные повара покажут и расскажут обо всех особенностях приготовления национальной еды.

Винные кулинарные маршруты также популярны в Крыму. Экскурсоводы покажут сохранившиеся с давних времен хранилища вина, расскажут о культуре вина, продемонстрируют вина. Попробовать вина различных марок, ощутить букет напитка туристы смогут в процессе дегустации при сопровождении специалистов винодельческой отрасли. В специальных хранилищах можно ознакомиться с уникальным собранием продукции виноделия, со старыми и аутентичными винами. В информационном блоке туристы имеют возможность ознакомиться с процессом выращивания винограда, особенностью винного производства, посетить музейную композицию виноградарства и виноделия.

Родоначальниками кулинарии и культуры в средневековье считаются коренные народы Крыма. Благодаря давнему и долгому соседству различных

народов, межнациональным бракам особенности национальных кухонь плотно переплелись. Самыми популярными среди туристов являются караимские блюда. В Евпатории туристы стремятся попробовать особую караимскую кухню. Она является очень популярной и активно включается в турпакеты. Мало кто откажется попробовать «бузу» (слабоалкогольный напиток из пшеницы) и закусить знаменитым караимским пирожком.

В крымско-татарской кухне проявляются особенности блюд разных народов Крыма. Туристы с радостью посещают чебуречные, чтобы отведать большое разнообразие крымско-татарских блюд.

В крымском гастротуризме пользуется также популярностью армянская, греческая, итальянская и другие виды национальных кухонь, которые представлены широким выбором национальных блюд.

В настоящее время в Республике в дополнение к местным традиционным угощениям добавились аутентичные узбекские, казахские и турецкие блюда.

К сожалению, гастрономические туры чаще всего ходят по южным курортным зонам и Евпатории, а в других регионах Крыма тоже есть возможности для гастротуров.

Перспективные направления развития гастротуризма в Крыму

Гастрономические туры привлекательны для туристов и формируют значительные туристские потоки. Этот вид туристской деятельности способствует аккумулированию многообразных культурных, социальных, этнических, идентификационных и религиозных черт различных привлекательных мест рекреации. Гастротуризм в настоящее время представляет собой инструмент по формированию перспективного туристского продукта, который способен вызвать заинтересованность любителей путешествий в новых ощущениях, проявить желание к изучению отдельных исторических событий, познанию традиционных и культурных ценностей одновременно с познанием особенностей жизненного уклада народов, исторически населяющих Крым. Нельзя не отметить положительного влияния гастротуризма на:

- диверсификацию экономики сельскохозяйственных регионов республики, выводя их из состояния стагнации;
- увеличение въездного турпотока и роста объема инвестиций;
- продление туристического сезона;

- рациональное использование имеющихся рекреационных возможностей курортных зон;
- стимулирование развития инфраструктурных объектов;
- стимулирование развития малого и среднего бизнеса;
- поддержание культурного наследия;
- укрепление местной самобытности.

Необходимо подчеркнуть, что проведенная в процессе исследования работа по анализу возможностей потенциального формирования гастротуризма в Крыму определила его сильные и слабые стороны, позволила оценить перспективные экономически обоснованные направления создания современных брендов туристских продуктов [Воробьева, 2017]. Имеющийся потенциал крымских туристских ресурсов был подвергнут анализу с применением методологии стратегического прогнозирования. SWOT-анализ был проведен по двум направлениям. В первую очередь аналитическое исследование фокусировалось в направлении визучения внутренних факторов, способствующих или препятствующих развитию гастротуризма в крымском регионе. Далее были изучены внешние аспекты, которые в той или иной степени способствовали внедрению новых перспективных направлений формирования туристского продукта. Проведенный анализ дал нам возможность обосновать перспективные направления гастротуризма в Крыму.

Перспективные направления гастротуризма в крымской курортной зоне

Особенности гастрономического туризма на территории Республики Крым определяют уникальным расположением полуострова. Со всех сторон его омывают Черное и Азовское моря, что позволяет активно развивать гастрономию на базе морепродуктов. Степные и горно-лесные районы дают возможность угощать гостей полуострова крымским травяным чаем и вином. Как было отмечено выше, различные гастрономические объекты разбросаны по всему полуострову, но их большее сосредоточение находится на ЮБК, Симферополе, Севастополе, Евпатории.

Винные фестивали в Крыму и на Кавказе

Авторский коллектив предлагает в качестве примера исследование уникальных винных гас-

рономический туров, которые позволят не только окунуться в местный колорит, насладиться виноградом, сыром и прекрасными винами Крымского полуострова и Кавказа, но и ознакомиться со множеством достопримечательных мест. Винные фестивали пользуются особой привлекательностью в Крыму и на Кавказе [Троценко, Абрамова, 2021]. Вдохновителем винного фестиваля в Крыму является Научно-исследовательский институт виноградарства и виноделия «Магарач». Это известный научный центр России по исследованию уникальных свойств винограда и вина, который был создан в 1828 г. по указу императора Николая I на землях Императорского Никитского ботанического сада. Специальное винодельческое предприятие, которое располагалось в окрестностях Магарача представляло из себя место для выращивания виноградных лоз в промышленном объеме и проведения опытных работ по выращиванию новых сортов винограда, выделке вина и коньячных продуктов. За время существования институт стал авторитетом на российском и мировом уровнях виноградарской науки. На базе института «Магарач» ежегодно проходят фестивальные мероприятия, представляющие виноградарство и виноделие.

На Кавказе также широко проводятся фестивали виноградарства и виноделия черноморского региона. В рамках черноморских фестивалей проводятся винные заплывы, винные забеги, мастер-классы по кулинарии, концертные мероприятия, модные дефиле. Все это происходит под эгидой ознакомления с разнообразными местными винами и продуктами виноградарства.

Заключение

Постепенно гастротуризм приобретает способность оказания все большего положительного влияния на тренды экономики разных стран, для которых туризм является основой экономического развития. Принимая участие в этом направлении туризма, туризм получает возможность для лучшего понимания культурных традиций местного населения. Все сегменты крымской курортной рекреации способны удовлетворить самые изысканные потребности гурмана, желающего получить удовольствие от уникальных гастрономических изысков местной кухни. Большой вклад в развитие гастрономической культуры, в разные времена, сумели внести греки, крымские татары, армяне, украинцы, караимы, русские и другие народы. На территории полуострова продолжают активно развиваться как традиционные виды гастрономической культуры, такие как вино-

делие, но и получает активное развитие культура производства мидий, устриц и других морепродуктов, что является основой широкого выбора гастрономических предпочтений для гостей полуострова.

Гастротуризм стал привлекательным туристским направлением в Крымской и Кавказской курортных зонах, его развитие будет стимулировать эффективное формирование туристской дестинации этих регионов.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ

- Балынин К. А., 2017. Аспекты диверсификации гастрономического туризма // Сервис в России и за рубежом. Т. 11, № 1 (71). С. 97–108.
- Воробьева М. С., 2017. Понятия и особенности гастрономического туризма // Тенденции развития науки и образования. № 32-3. С. 45–49.
- Дорофеева А. А., Казак А. Н., 2023. Тенденции развития международного и внутреннего туризма. Симферополь : АРИАЛ. 181 с.
- Иванов В. Д., 2017. Гастрономический туризм как популярное направление в туристской индустрии // Физическая культура, спорт, туризм, двигательная рекреация. Т. 3, № 2. С. 105–113.
- Кущева Н. Б., Терехова В. И., 2017. Органические продукты как важная составляющая услуги питания в гастрономическом туре // Интернет-журнал «НАУКОВЕДЕНИЕ». Т. 9, № 2. URL: <http://naukovedenie.ru/PDF/84EVN217.pdf>
- Селиванов В. В., 2024. Рекреационный туризм. Крымские перспективы. М. : ИНФРА-М. 207 с. DOI: 10.12737/1895314
- Сухолитко А. С., Абрамова Л. С., 2018. Винный туризм как способ повышения конкурентоспособности предприятия и отрасли в целом // Вектор экономики. № 12. URL: http://www.vectoreconomy.ru/images/publications/2018/12/economicsmanagement/Suholitko_Abramova.pdf
- Троценко О. И., Абрамова Л. С., 2021. Развитие фестивального туризма как одного из направлений повышения экономической эффективности туристского бизнеса в Крыму // Вектор экономики. № 1. URL: http://www.vectoreconomy.ru/images/publications/2021/1/economicsmanagement/Trotsenko_Abramova.pdf
- Шарафуддинов В. Н., Яковенко И. М., Позаченюк Е. А., Онищенко Е. В., 2023. Крым: новый вектор развития туризма в России. М. : ИНФРА-М. 364 с.
- Ostovskaya A. A., 2019. Methodological approaches to determining the potential of spatial integration of regional systems of entrepreneurship // Service in Russia and abroad. Vol. 13. P. 16–25. DOI: 10.24411/1995-042X-2019-10202
- Reznikova O. S., 2019. Evaluation of the Effectiveness of Personnel Controlling the Activities of the

Enterprise // Service in Russia and Abroad. Vol. 13. P. 26–35. DOI: 10.24411 / 1995-042X-2019-10203

REFERENCES

- Balynin K.A., 2017. Aspekty diversifikatsii gastronomicheskogo turizma [Aspects of the Diversification of Gastronomic Tourism]. *Servis v Rossii i za rubezhom* [Service in Russia and Abroad], vol. 11, no. 1 (71), pp. 97-108.
- Vorobyova M.S., 2017. Ponyatiya i osobennosti gastronomicheskogo turizma [Concepts and Features of Gastronomic Tourism]. *Tendentsii razvitiya nauki i obrazovaniya* [Trends in the Development of Science and Education], no. 32-3, pp. 45-49.
- Dorofeyeva A.A., Kazak A.N., 2023. *Tendentsii razvitiya mezhdunarodnogo i vnutrennego turizma* [Trends in the Development of International and Domestic Tourism], Simferopol', ARIAL Publ. 181 p.
- Ivanov V.D., 2017. Gastronomicheskiy turizm kak populyarnoye napravleniye v turistskoy industrii [Gastronomic Tourism as a Popular Direction in the Tourism Industry]. *Fizicheskaya kul'tura, sport, turizm, dvigatel'naya rekreatsiya* [Physical Education, Sports, Tourism, Motor Recreation], vol. 3, no. 2, pp. 105-113.
- Kushcheva N.B., Terekhova V.I., 2017. Organicheskiye produkty kak vazhnaya sostavlyayushchaya uslugi pitaniya v gastronomicheskom ture [Organic Products as an Important Component of Food Services in a Gastronomic Tour]. *Internet-zhurnal «NAUKOVEDENIYe»*, vol. 9, no. 2. URL: <http://naukovedenie.ru/PDF/84EVN217.pdf>
- Selivanov V.V., 2024. *Rekreatsionnyy turizm. Krymskiye perspektivy* [Recreational Tourism. Crimean Prospects]. Moscow, INFRA-M Publ. 207 p. DOI: 10.12737/1895314
- Sukholitko A.S., Abramova L.S., 2018. Vinnyy turizm kak sposob povysheniya konkurentosposobnosti predpriyatiya i otrasli v tselom [Wine Tourism as a Way to Increase the Competitiveness of an Enterprise and the Industry as a Whole]. *Vektor ekonomiki*, no. 12. URL: http://www.vectoreconomy.ru/images/publications/2018/12/economicsmanagement/Sukholitko_Abramova.pdf
- Trotsenko O.I., Abramova L.S., 2021. Razvitiye festival'nogo turizma kak odnogo iz napravleniy povysheniya ekonomicheskoy effektivnosti turistskogo biznesa v Krymu [Development of Festival Tourism as One of the Directions for Increasing the Economic Efficiency of the Tourism Business in Crimea]. *Vektor ekonomiki*, no. 1. URL: http://www.vectoreconomy.ru/images/publications/2021/1/economicsmanagement/Trotsenko_Abramova.pdf
- Sharafuddinov V.N., Yakovenko I.M., Pozachenyuk Ye.A., Onishchenko Ye.V., 2023. *Krym: novyy vektor razvitiya turizma v Rossii* [Crimea: A New Vector of Tourism Development in Russia]. Moscow, INFRA-M Publ. 364 p.
- Ostovskaya A.A., 2019. Methodological Approaches to Determining the Potential of Spatial Integration of Regional Systems of Entrepreneurship. *Service in Russia and Abroad*, vol. 13, pp. 16-25. DOI: 10.24411 / 1995-042X-2019-10202
- Reznikova O.S., 2019. Evaluation of the Effectiveness of Personnel Controlling the Activities of the Enterprise. *Service in Russia and abroad*, vol. 13, pp. 26-35. DOI: 10.24411/1995-042X-2019-10203

Information About the Authors

Victor V. Selivanov, Candidate of Sciences (Economics), Associate Professor, Senior Lecturer, Department of Management and Tourist Business, Humanitarian-Pedagogical Academy (Branch) of V.I. Vernadsky Crimean Federal University in Yalta, Sevastopolskaya St, 2, Bld. A, 298600 Yalta, Russian Federation, yaltavs@mail.ru, <https://orcid.org/0009-0009-2333-2247>

Anastasiya L. Kriukova, Student, Department of Management and Tourist Business, Humanitarian-Pedagogical Academy (Branch) of V.I. Vernadsky Crimean Federal University in Yalta, Sevastopolskaya St, 2, Bld. A, 298600 Yalta, Russian Federation, nastya-kryukova-03@mail.ru, <https://orcid.org/0009-0001-6577-1813>

Информация об авторах

Виктор Вениаминович Селиванов, кандидат экономических наук, доцент, старший преподаватель кафедры менеджмента и туристского бизнеса, Гуманитарно-педагогическая академия (филиал) Крымского федерального университета им. В.И. Вернадского в г. Ялте, ул. Севастопольская, 2, корп. А, 298600 г. Ялта, Российская Федерация, yaltavs@mail.ru, <https://orcid.org/0009-0009-2333-2247>

Анастасия Леонидовна Крюкова, студент, кафедра менеджмента и туристского бизнеса, Гуманитарно-педагогическая академия (филиал) Крымского федерального университета им. В.И. Вернадского в г. Ялте, ул. Севастопольская, 2, корп. А, 298600 г. Ялта, Российская Федерация, nastya-kryukova-03@mail.ru, <https://orcid.org/0009-0001-6577-1813>