

Министерство транспорта Российской Федерации  
Федеральное агентство железнодорожного транспорта  
Дальневосточная железная дорога – филиал ОАО «РЖД»  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Дальневосточный государственный  
университет путей сообщения»



# **НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И ЭКОНОМИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО СТРАН АТР В XXI ВЕКЕ**

**Труды Всероссийской  
научно-практической конференции  
творческой молодежи с международным участием**

**[Хабаровск, 20–23 апреля 2021 г.]**

## **Том 2**

**ХАБАРОВСК  
2021**

|                                                                                                                                                                               |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| ВЕЛИЧКО А.Г., ТЕЛИЧЕВА Е.Г. Особенности продвижения туристского продукта.....                                                                                                 | 369 |
| ГАГАРИНА А.В., ЛЕШКОВА О.В. Развитие трансграничного туризма между Хабаровским краем и Японией в допандемический период 2016–2019 годы.....                                   | 373 |
| ЕВСЮКОВ М.В., ГОМИЛЕВСКАЯ Г.А. О представлении рейтинга туристского предприятия в системах онлайн-бронирования с помощью инфографики.....                                     | 379 |
| ЖИГУЛИНА А.А., КУРБАНОВА Л.М. История народа Нивгун.....                                                                                                                      | 384 |
| ИВАНОВА Е.А., КУРБАНОВА Л.М. Проблемы развития услуг на горнолыжных курортах Хабаровского края (на примере горнолыжного комплекса «Холдоми» города Комсомольск-на-Амуре)..... | 389 |
| КИСЕЛЕВА В.В., КОВЫНЕВА Л.В. Фоновая музыка в ресторане как инструмент воздействия на потребителя .....                                                                       | 394 |
| КОЛЕСНИКОВА Э.И., ШЕМЕТОВА Е.В. Тенденции вегетарианского питания на туристском рынке города Владивостока.....                                                                | 398 |
| КОРОТКОВА Е.А., КУРБАНОВА Л.М. Современное состояние и перспективы развития речного круиза на реке Амур.....                                                                  | 404 |
| КРИВЕНКО А.С., ТЕЛИЧЕВА Е.Г. Социальный туризм в Хабаровском крае: состояние и перспективы .....                                                                              | 409 |
| МЕРКУШЕВА А.С., СКОРОМЕЦ Е.К. Перспективы использования этнокультурных фестивалей в качестве фактора привлечения туристов в Хабаровский край .....                            | 413 |
| НАМАКОНОВА А.А., ЧЕРНОВ В.А. Улучшение качества предоставляемых услуг на туристских предприятиях как фактор повышения конкурентоспособности .....                             | 418 |
| МАРКОВА О.В., НЕВЕРОВА А.В. Объекты историко-культурного наследия («памятные места») как туристский ресурс .....                                                              | 423 |
| ПОДКОЛЗИНА М.Ю., ЩЕКИНА Е.Г. Инновационные способы продвижения туристского потенциала.....                                                                                    | 427 |
| СОПРОНЮК О.В., ЩЕКИНА Е.Г. Благоприятная среда для иностранных обучающихся как способ повышения качества образовательных услуг.....                                           | 430 |
| ШИМОЛИНА М.В. Улучшение качества обслуживания людей с инвалидностью через внедрение модульной программы повышения квалификации персонала .....                                | 435 |
| ВОЛЯНИЦКАЯ М.А., БОЙЦОВА Т.М. Современное состояние рынка кейтеринговых услуг Владивостока.....                                                                               | 440 |

**Колесникова Э.И., Шеметова Е.В.,** Владивостокский государственный университет экономики и сервиса

## **ТЕНДЕНЦИИ ВЕГЕТАРИАНСКОГО ПИТАНИЯ НА ТУРИСТСКОМ РЫНКЕ ГОРОДА ВЛАДИВОСТОКА**

В статье анализируется развитие услуг вегетарианской кухни на предприятиях общественного питания за рубежом и в России, в том числе в г. Владивостоке. Делается акцент на необходимость разработки вегетарианского меню в предприятиях г. Владивостока. В рамках исследования проведено анкетирование потребителей с целью заинтересованности в вегетарианской кухне. Выявлены перспективы совершенствования услуг вегетарианской специализации в столице Дальнего Востока.

Ключевые слова: предприятия общественного питания, вегетарианское меню, вегетарианство, ресторан, г. Владивосток.

**Kolesnikova E.I., Shemetova E.V.,** Vladivostok State University  
of Economics and Service

## **VEGETARIAN FOOD TRENDS ON THE TOURIST MARKET OF THE CITY OF VLADIVOSTOK**

The article analyzes the development of vegetarian cuisine services at public catering establishments abroad and in Russia, including in the city of Vladivostok. Emphasis is placed on the need to develop a vegetarian menu in enterprises in Vladivostok. As part of the study, a survey of consumers was conducted with the aim of being interested in vegetarian cuisine. The prospects for improving the services of vegetarian specialization in the capital of the Far East are identified.

Keywords: catering establishments, vegetarian menu, vegetarianism, restaurant, Vladivostok.

Организация питания – принципиальный элемент туристской инфраструктуры. Вегетарианство – разновидность питания, исключающее из употребления мясо и рыбу из этических, религиозных, моральных, медико-гигиенических убеждений. Веганство, в свою очередь, более строгая форма, исключающая из питания любые продукты животного происхождения [1]. Из-за высокой ценовой политики на ассортимент блюд в предприятиях питания и сложностью обслуживания, вытекает проблема развития услуг предприятий питания вегетарианской специализации на туристском рынке г. Владивостока.

При этом во многих ресторанах по сей день нелегко отыскать вегетарианское меню. Одной из основных причин этого является общее восприятие вегетарианской пищи как трудоемкой, скучной и не вдохновляющей. Немаловаж-

ным фактором является то, что многие приверженцы вегетарианства часто обедают в невегетарианских ресторанах [2]. Во-первых, возникает трудность найти строго вегетарианское место в интересующем районах. Во-вторых, это также связано с тем, что их сопровождают отчасти мясоеды.

Концепции здоровой вегетарианской пищи придерживается ученый, автор множества книг, научно-популярных статей Николай Дроздов [4]. Ученый утверждает, что здоровье – это главное, а вегетарианство – это жизненное credo, исходящее из философии йогов. Дроздов считает, что путь к вегетарианству очень правилен для человека, что наша пищеварительная система хорошо приспособлена к переработке растительной пище, а вот на переваривание животной необходимы значительные энергозатраты.

Крупнейший знаток русской кулинарии В.В. Похлебкин считает, что чередование вегетарианского и обычного стола позволит сохранить «разумный физиологический баланс, обеспечивающий работоспособность» [3].

Научными исследователями было выявлено, что идея вегетарианства имеет свои положительные и отрицательные стороны. Подробно преимущества и недостатки рассматриваются в табл. 1.

Таблица 1. Преимущества и недостатки вегетарианской практики

| Преимущества                                                                                                                               | Недостатки                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Большое количество растительных волокон, которые способствуют выведению из кишечного тракта токсинов, дают своевременное чувство насыщения | Недостаточная обеспеченность организма полноценными белками                                                                         |
| Обеспеченность организма витаминами, содержащимися в большом количестве в овощах и фруктах                                                 | Недостаточная обеспеченность минеральными элементами (кальцием, цинком, железом, йодом, селеном), витаминами B <sub>12</sub> , A, D |
| Отсутствие риска набора лишнего веса                                                                                                       | Риск развития железодефицитной анемии                                                                                               |
| Снижение уровня холестерина, и как следствие уменьшение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний                                     | Нарушения работы кишечника, опорно-двигательного аппарата, прочности костей                                                         |
| Снижение риска развития раковых заболеваний                                                                                                | Сложность приобретения некоторых продуктов, которые к тому же стоят дорого                                                          |
| Защита от болезней, вызванной животной пищей (бычий цепень, птичий грипп)                                                                  | Рацион неразнообразен, небольшое количество узкоспециализированных кафе                                                             |

Источник: исследование автора по [2, 3].

Исходя из приведенной табл. 1 следует отметить, что несмотря на весомый список преимуществ вегетарианства, у отказа от мяса есть и многочисленные минусы. Они ещё раз доказывают, что во всём нужен баланс и осознанный подход [2].

На сегодняшний день во всем мире насчитывается более 1 миллиарда вегетарианцев (рисунок).

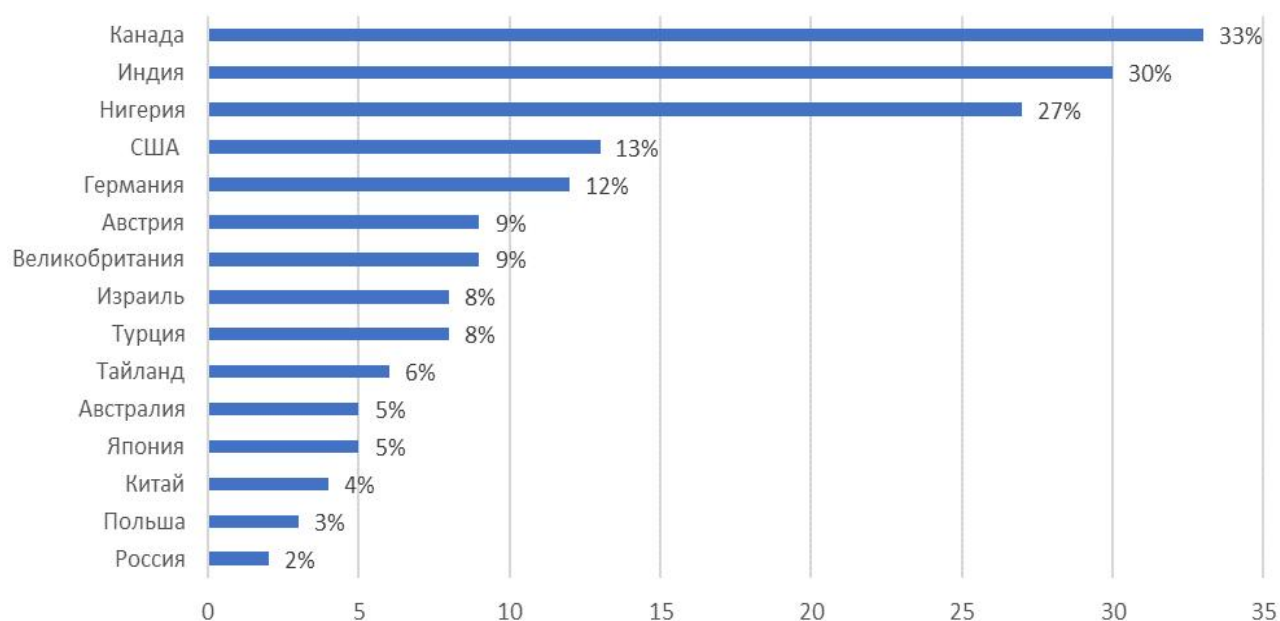


Рисунок. Доля вегетарианцев в разных странах, 2019 г., % (составлено авторами [1, 2])

Из европейских стран существенный интерес представляет Германия, добившаяся в последние годы безумных успехов в форсирование вегетарианства и предлагающая вегетарианцам раздор вариантов для поддержания здорового образа жизни. В Индии, на родине вегетарианства по оценкам исследователей, вегетарианцами являются от 20 до 45 % населения страны. В России же вегетарианцы составляют 2 % населения [5].

Следовательно, можно сделать вывод, что прогрессивно увеличивается и спрос на развитие и разработку тенденции вегетарианского питания на предприятиях питания в этих странах (табл. 2).

Таблица 2. Международный опыт ассортимента вегетарианской кухни в предприятиях питания

| Средний чек на вегетарианские блюда          | Название предприятия | Вегетарианское меню                                                                                          |
|----------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Канада</b>                                |                      |                                                                                                              |
| 50–60 \$ (кейтеринг на 6–8 чел.) (4460 руб.) | Boon Burger          | Салат-смесь мескулина, коричневый рис, свекла, морковь, тофу BBQ, горох, авокадо, кунжутно-имбирная заправка |
| <b>Индия</b>                                 |                      |                                                                                                              |
| 200–400 рупий (~ 416 руб.)                   | Big boss             | Чечевичный хлебец с масалой, суп с овощами, овсяная каша с бананом                                           |
| <b>Нигерия</b>                               |                      |                                                                                                              |
| 7000 найра (~1400 руб.)                      | Cactus               | Кале клубничный салат, питательные листья капусты, киноа, клубника, сыр фета, украшенные сушеной клюквой     |

## Окончание таблицы

| Средний чек<br>на вегетарианские блюда                                                        | Название<br>предприятия                                         | Вегетарианское меню                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Германия</b>                                                                               |                                                                 |                                                                                                                        |
| Бизнес-ланч – 13 евро,<br>закуски – 7–8 евро,<br>10–11 евро – основные<br>блюда (~ 1100 руб.) | Frea – первый<br>веганский безот-<br>ходный ресторан<br>Берлина | Рагу из чечевицы с обжаренными овощами<br>и травяным соусом. Тако с зеленой спар-<br>жей, жареными                     |
| <b>Австрия</b>                                                                                |                                                                 |                                                                                                                        |
| 7,9–9,4 евро<br>(~900 руб.)                                                                   | Бургерные<br>Swing Kitchen                                      | Котлеты из соевого мяса, веганские шни-<br>цели / вручную замаринованные расти-<br>тельные отбивные                    |
| <b>Турция</b>                                                                                 |                                                                 |                                                                                                                        |
| 40 лир (~400 руб.)                                                                            | Mahatma Café                                                    | Чечевичный суп-пюре с овощами, «турец-<br>кое ассорти», бореk с грибами и чечевицей                                    |
| 70–90 лир ( ~900 руб.)                                                                        | Community<br>Kitchen                                            | Веганский искандер кебаб (соевое мясо в<br>томатном соусе, подается с рисовым йо-<br>гуртом), турецкая пицца лахмаджун |
| 60 лир (~560 руб.)                                                                            | EcoIstHan                                                       | Фалафель – кабачок, грибы, баклажан,<br>острый томатный соус (на выбор)                                                |
| <b>Тайланд</b>                                                                                |                                                                 |                                                                                                                        |
| 350–500 бат (~1200 руб.)                                                                      | Santosa Restaurant                                              | Тыквенный суп Zen, Пад-Тай (рисовая<br>лапша), манго-торт Temptation                                                   |

Источник: исследование автора [2, 4].

В результате проведенного анализа выявлено, что средняя цена на вегетарианские блюда варьируется от 500 до 1200 руб., кухня представлена широким ассортиментом бобовых, овощей, фруктов и предлагает потребителю широкое поле для выбора заведения по цвету и вкусу.

В России культура вегетарианства не развита. У нас нет агропромышленной индустрии, которая обеспечивала бы вегетарианцев полноценным рационом, как в других странах. Из-за этого могут возникать дефициты витаминов животного происхождения и микроэлементов. Исследователями было выявлено, что всего 2 % населения нашей страны относят себя к вегетарианцам. При этом почетное место среди всех городов России занимает Санкт – Петербург. В культурном центре России закрепилась целая сеть вегетарианских кафе «Троицкий мост», предлагающая гостям и жителям города несложные блюда китайской, тайской индийской, итальянской, французской и, конечно, славянской кухонь. На сегодняшний день в Санкт-Петербурге работают 5 кафе и одно «Гранд-кафе» – фактически ресторан.

Структура предприятий питания города Владивостока по типам заведений представлена следующим образом (на начало 2020 г. насчитывалось 681 заведение, осуществляющее деятельность по подаче продуктов питания и напитков, т.е. ресторанов, кафе и баров) [5]: кафе, бары – 47 %; рестораны – 20 %; улич-

ная еда, пит-стопы – 13 %; кофейни, кондитерские – 7 %; закусочные столовые – 7 %; доставка еды – 5 %, сетевые предприятия быстрого питания – 1 % [6].

Исходя из статистических данных, можем систематизировать данные заведения по тематической направленности и кухне:

- европейская и традиционная русская кухня – 42 %,
- азиатская (китайская, корейская, вьетнамская, японская, лаосская) кухня – 35 %,
- паназиатская, средиземноморская, авторская кухня – 10 %,
- восточная (армянская, грузинская, узбекская) – 9 %;
- пивные, рыбные, мясные рестораны – 5 %.

Исходя из проведенного анализа предприятий общественного питания г. Владивостока по запросу vl.ru по фильтру «вегетарианство», мы определили только 6 заведений. Это достаточно разнородные предприятия с разным количеством мест (от 15 до 70), разными типами кухни, разной величиной среднего счета (от 250 руб. до 1000 руб.) (табл. 3).

Таблица 3. Ассортимент предлагаемых вегетарианских блюд на туристском рынке г. Владивостока

| Позиции в меню                          |                |                        | Средний чек на вегетарианское блюдо, руб. | Вегетарианские блюда                                                                                                                 |
|-----------------------------------------|----------------|------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Всего                                   | Вегетарианские | Процент от общего меню |                                           |                                                                                                                                      |
| Ресторан «Del Mar»                      |                |                        |                                           |                                                                                                                                      |
| 94                                      | 23             | 24                     | 740                                       | Овощной салат, картофельные оладьи, баклажаны в соусе                                                                                |
| Сервис доставки здоровой еды «Eatclean» |                |                        |                                           |                                                                                                                                      |
| 63                                      | 23             | 37                     | 800 (фиксированная цена)                  | Десерт с грушей и ванильным кремом; злаковая кокосовая каша с клубникой; яблочно-творожный крамбл; каша злаковая с сыром и семечками |
| Вегетарианский ресторан «Ганга»         |                |                        |                                           |                                                                                                                                      |
| 50                                      | 50             | 100                    | 450                                       | Королевская кофта; плов; тали                                                                                                        |
| Кафе здорового питания «Steam & Dream»  |                |                        |                                           |                                                                                                                                      |
| 24                                      | 24             | 100                    | 360                                       | Бургер со свекольной котлетой, пикантным соусом, зеленью; тыквенный крем-суп с грецким орехом и сливками                             |
| «Organiccafe»                           |                |                        |                                           |                                                                                                                                      |
| 11                                      | 11             | 100                    | 250                                       | Кокосовые сырники; салат-бургер (свекольные котлеты); скрэмбл из тофу                                                                |
| «Венеция»                               |                |                        |                                           |                                                                                                                                      |
| 130                                     | 54             | 12                     | 440                                       | Крем-суп из шампиньонов; кутаб с сыром и зеленью                                                                                     |

Источник: исследование автора.

Так из табл. 3 следует, что средняя доля вегетарианских блюд в обозначенных предприятиях составляет 62 %, а средняя стоимость блюда – 506 руб.

Для определения границ потенциального спроса на услуги питания (в сегменте вегетарианских блюд), а также интереса к гастрономической составляющей в целом, жителям и гостям города было предложено пройти анкетирование. Оно проводилось с февраля по март 2021 г. в популярных местах отдыха. Из общего числа опрошенных респондентов (120 человек) 45 % отметили, что их интересует концепция вегетарианской здоровой еды, 25 % ответили, что попробовали бы вегетарианские блюда в рамках гастрономического фестиваля с привязкой к любимому предприятию, 16 % не интересует вегетарианская пища, 4 % не определились с ответом, 10 % питаются в домашних условиях.

В связи со сложившейся ситуацией в мире, в частности во Владивостоке, появилась потребность в создании своего гастрономического бренда здорового питания. Гастрономический бренд содействует увеличению конкурентоспособности предприятий и территории в целом. Сильным инструментом продвижения гастрономического бренда вегетарианского питания может стать разработка сетов вегетарианского типа питания на вынос.

Таким образом, чтобы сохранить клиентов, предприятиям здорового питания, следует изменить состав рецептур блюд, чтобы сделать их более полезными, при этом сохранить вкус, осуществить диверсификацию ассортимента, сократить количество животных жиров в рационе, увеличить общедоступность здоровых продуктов питания.

## Список литературы

1. Алексеев, С.И. Вегетарианское и веганское питание – основа здорового образа жизни / С. И. Алексеев, А. В. Аношкин // Электронный научный журнал. – 2017.– № 1-2 (16).– С. 268–271.
2. Городничева, Е.А. Вегетарианство / Е. А. Городничева // Современная наука: проблемы, идеи, тенденции : материалы Международной (заочной) научно-практической конференции: научное (непериодическое) / под общ. ред. А.И. Вострецова.– Нефтекамск, 2017. – С. 44–48.
3. Зарубина, Н.Н. Вегетарианство в России: индивидуальный выбор против традиций / Н.Н. Зарубина // Историческая психология и социология истории. – 2017. – Т. 9, № 2. – С. 137–154.
4. Зиннурова, Н.Р. Стиль жизни как основа формирования потребительского поведения / Н.Р. Зиннурова // EUROPEAN RESEARCH : сборник статей победителей IX Международной научно-практической конференции. – Пенза, 2017. – С. 238–240.
5. Федеральная служба государственной статистики. – URL: <https://rosstat.gov.ru/> (дата обращения: 15.03.2021).
6. Шеметова, Е.В. Потенциал предприятий питания г. Владивостока в формировании гастрономического туризма региона / Е.В. Шеметова, В.Г. Ден // Территория новых возможностей. Вестник Владивостокского государственного университета экономики и сервиса. – 2019. – Т. 11, № 3. – С. 94–104.