



azimut

HOTELS

17 апреля 2026 г.

ПРЕСС-РЕЛИЗ

Больше 65% путешественников пробуют национальные блюда в поездках по России

Гостиничная сеть AZIMUT Hotels и национальный туроператор Алеан составили топ направлений для гастропутешествий. В него вошли города Золотого кольца, Казань, Калининград, Сочи, Геленджик, Тюмень и Санкт-Петербург.

Все чаще выбор направления для поездки определяется не только историко-архитектурными и природными достопримечательностями места, но и возможностью познакомиться с локальной кухней, региональными продуктами, авторскими ресторанами, гастрономическими фестивалями и фермерскими хозяйствами. По данным опроса гостей сети AZIMUT Hotels, больше 65% путешественников, находясь в новом городе, обязательно пробуют местную кухню.

По наблюдениям AZIMUT Hotels, гастротуризм становится заметной тенденцией внутреннего туризма. Путешественники все чаще включают в маршрут посещение рынков, сыроварен, виноделен, ресторанов, ремесленных производств и гастрономических пространств, а также участвуют в тематических фестивалях и дегустационных программах.

«Мы видим, что гастрономическая составляющая все заметнее влияет на выбор направления, продолжительность поездки и насыщенность маршрута. В дни проведения гастрофестивалей загрузка отелей может достигать 95%. Еда для путешественников становится способом познакомиться с культурой региона и является дополнительной эмоцией. В ответ на этот запрос, совместно с молочным холдингом «Эконива» мы внедрили в меню завтраков на шведской линии блюда русской кухни, приготовленные с использованием местных специалитетов. Так в Воронеже можно попробовать яичницу с воронежским салом, в Астрахани — арбузные блинчики, в Санкт-Петербурге — старинную гурьевскую кашу. Проект «Русский завтрак» действует в 14 отелях сети AZIMUT Hotels и пользуется большой популярностью. По статистике, пробуют блюда из этого сета на завтраке более 2/3 гостей», — отметили в пресс-службе AZIMUT Hotels.

По данным Национального туроператора Алеан, спрос на размещение в отелях на даты гастрономических фестивалей выше, чем в обычные дни месяца. В зависимости от направления число бронирований в городе во время гастрособытий возрастает в пределах 20-30%. В числе ежегодных мероприятий, привлекающих туристов, можно выделить «Вкусы России» в Москве, «День огурца» в Суздале, «Пир на Волге» в Ярославле, Черноморскую винную неделю на курортах Краснодарского края, «Фиштиваль» в Зеленоградске, фестивали «Гастрономическая Рождественская» в Нижнем Новгороде, «Сибирь на вкус» в Тюмени.

«Развитие гастрономического направления помогает городам разнообразить экскурсионные программы, наращивать число повторных визитов и, в частности, поездок в межсезонье. Туристам нравится знакомиться с регионами через гастрономию. На 10-15% в год растет спрос на туры с гастрособставляющей, экскурсионные программы, включающие посещение фермерских хозяйств, гастрошопинг, мастер-классы по приготовлению национальных блюд. Также увеличивается число гастромероприятий в событийной повестке городов, что дает

AZIMUT HOTELS

Россия, 129110, Москва, Олимпийский пр-т, 18/1
AZIMUT Сити Отель Олимпик Москва

azimuthotels.com

T: +7 (495) 994 44 50
info@azimuthotels.com

туристам дополнительный повод для короткого путешествия в течение года», — рассказывает пресс-служба Национального туроператора Алеан.

Среди городов, где особенно заметен интерес к гастрономическим поездкам, эксперты AZIMUT Hotels и Национального туроператора Алеан выделяют:

Казань продолжает укреплять позиции как один из главных гастрономических центров страны. Туристов привлекают современные прочтения национальных блюд, локальные сладости и аутентичные ресторанные концепции, как, например, местная фастфуд-сеть «Тюбетей», в меню которой популярная традиционная выпечка — кыстыбай, губадия, элеш, эчпочмаки. В рамках экскурсионных туров путешественники посещают локации, где рассказывают об истории татарских блюд, например, «Музей чак-чака», «Дом-музей эчпочмака».

Города Золотого кольца славятся своими специалитетами. В рамках гастротуров путешественники пробуют медовуху в Суздале, пряники в Ростове Великом, сыр в Костроме, копченую ряпушку в Переславле-Залесском, соленые огурцы в Вятском, вишню во Владимире. Посещают агротуристические комплексы и рестораны с традиционной русской кухней.

Нижний Новгород, который недавно включили в Золотое кольцо, фиксирует повышенное внимание со стороны путешественников, интересующихся локальной кухней, фермерскими продуктами, гастрономическими традициями и событийными мероприятиями. Многие хотят увидеть знаменитые закаты над «стрелкой» — местом слияния Оки и Волги, — попробовать блюда из волжской рыбы (карася, судака, стерляди, леща), ветлужские пельмени с начинкой из мяса и грибов.

Сочи и Геленджик интересуют туристов не только, как курортные направления, но и как центры южной гастрономии. Гостей Краснодарского края привлекает эклектичная черноморская кухня, включающая блюда из свежих морепродуктов, блюда кавказской и казачьей кухни. Отдельное внимание уделяется энogaстрономическим маршрутам. Не менее 20% гостей южных объектов AZIMUT посещают винодельни. Есть интерес и к сборным организованным турам, например, к экскурсионной программе «Винные дороги Боспорского царства».

Калининград все чаще выбирают для коротких поездок с выраженной гастрономической мотивацией, чтоб сочетать отдых у моря с посещением ресторанов и крафтовых производств (сыроварен, пивоварен). Туристов интересуют блюда из балтийской рыбы и морепродуктов, гастросувениры в виде главной сладости региона — марципана.

Владивосток укрепляет статус гастрономической столицы Дальнего Востока. Основной драйвер интереса — морепродукты (крабы, гребешки, устрицы, морские ежи), тихоокеанская рыба и рестораны, работающие с локальными продуктами. Для многих туристов гастрономический опыт становится ключевой причиной поездки в регион.

Тюмень. В городе ежегодно проводятся гастрономические фестивали («Сибирь на вкус», «Вкусная Тюмень»). Туристы пробуют пельмени с разнообразными начинками, строганину из муксуна, блюда из дичи, десерты с морошкой, еловыми шишками и таежными травами. У ресторанов, специализирующихся на сибирской кухне, появились свои «визитные карточки», как например, «уха нефтяника», десерт из кедрового молока в форме мамонта, блюда по рецептам 18 века (икряники, сырчики и др.).

Санкт-Петербург, получивший официальный статус кулинарной столицы страны, привлекает путешественников, в том числе возвратных, разнообразными гастрономическими концепциями: от пышных до модных ресторанов, которые входят в рейтинги лучших в России. Под брендом «Петербургская кухня» рестораторы возрождают

кулинарные традиции дореволюционной и советской кулинарии (бланманже, бефстроганов, рассольник по-ленинградски и другие блюда).

В ближайшие годы гастротуризм продолжит усиливать свое влияние на внутренний туристический рынок России. Развитие ресторанной индустрии, повышение интереса к локальным продуктам, рост числа гастрономических фестивалей и популяризация региональных брендов создают дополнительные возможности для городов, отелей, ресторанов и локальных производителей.

О компании:

AZIMUT Hotels – крупнейшая гостиничная сеть России. Включает 74 отеля и санатория в 50 городах, общий номерной фонд сети составляет более 12 700 номеров. Сеть динамично развивается: за последние два года компания открыла объекты размещения в 20 городах России. Под управлением компании развиваются бренды в различных сегментах отельной индустрии: городской и загородный отдых, оздоровительные санатории, бизнес-отели.

Дополнительная информация:

Валерия Мальцева

Пресс-служба AZIMUT Hotels

Maltseva.vv@azimuthotels.com

Тел. +7 (495) 994-44-50 доб. 1605