

ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ГАСТРОФЕСТОВ В БЕЛАРУСИ

В современном мире, перенасыщенном информацией, продукцией и рекламой, становится наиболее актуальным использование технологий, воздействующих на эмоции людей, их внутренние переживания и воспоминания. Проведение ивентов является одним из самых ярких проявлений в этой области. Ивенты — это специально организованные события с большим количеством участников, способствующие реализации потребностей граждан политического, культурного, экономического и религиозного характера.

Гастрономический фестиваль — это ежегодное туристическое мероприятие, призванное познакомить гостей с гастрономическими особенностями региона, местной кухней и локальными рестораторами. Гастрономические события способствуют притоку туристов в регион, увеличению продолжительности их пребывания в определенном месте в связи с проведением события, привлечению средств в местную экономику, повышению уровня занятости населения, улучшению имиджа дестинации, укреплению духа сообщества и национальной гордости у местного населения, увеличению продолжительности туристического сезона и сокращению издержек сезонности, увеличению ценности местных продуктов.

Гастрофестивали проводятся в каждой стране мира, но не все из них привлекают посетителей из других стран. Чтобы заинтересовать людей, необходимо внедрять какие-либо новшества, создавать шоу и еда должна значительно отличаться от повседневной.

Парижский фестиваль шоколада (Salon du chocolat) объединяет 9 тыс. участников и 7 млн посетителей со всего мира. Кроме конфет и шоколада по тысячам разных рецептов, на фестивале также есть возможность попробовать десерты от лучших кондитеров Парижа. Во время фестиваля проводятся лекции и мастер-классы, а также модный показ, на котором модели демонстрируют одежду, сделанную целиком из шоколада.

Бекон-фест (Bacon Fest) — фестиваль бекона в Сакраменто, США. Более 100 шеф-поваров из Америки и Европы готовят во время Бекон-феста разнообразные блюда из фермерской свинины, выращенной на территории штата Калифорния. Используются элементы молекулярной кухни, так как бекон присутствует во всех блюдах, приготовленных во время фестиваля, даже в десертах. В 2017 г. особой популярностью пользовались салат из бекона, рамен с лапшой из бекона и мороженое из него же. Помимо всевозможных блюд из свинины посетители наблюдают за соревнованиями шеф-поваров, участвуют в мастер-классах и наслаждаются живой музыкой.

В Беларуси есть свой гастрофестиваль — Gastrofest. С 2016 г. команда радует гостей фестиваля различными темами, придерживаясь одной механики: заведения предлагают свои «визитные карточки» — дегустационные сет

единую фиксированную выгодную стоимость. В рамках фестиваля рестораны города разрабатывают сеты, стараясь удивить своими сочетаниями, но в сравнении с мировыми гастрофестивалями в нем нет ничего особенного. Более того, в Беларусь не стремятся ехать на данный фестиваль в связи с политической и экономической ситуацией.

Чтобы привлечь гостей на гастрофестиваль в Беларусь, необходимо:

1. Организовать качественную рекламу мероприятию.
2. Внедрить новые технологии в ресторанный индустрию.
3. Пригласить известных поваров для проведения мастер-классов.
4. Разнообразить меню новыми и необычными блюдами.

Источник

1. Проведение фестивалей в Европе [Электронный ресурс] // One Two TRIP. — Режим доступа: <https://www.onetwotrip.com/ru/blog/smart-travel/did-you-know/best-food-festivals-in-the-world/>. — Дата доступа: 15.11.2022.