



АГЕНТСТВО
СТРАТЕГИЧЕСКИХ
ИНИЦИАТИВ

ПроЕДУ по России

Гастрономический паспорт Челябинской области

СТРАНУ
МЕНЯЮТ
ЛЮДИ



РЕСУРСЫ ИНФРАСТРУКТУРА

Основные показатели Челябинской области

ВРП региона за 2023 год

2 589,1 ^{+67%}
млрд руб. _{к 2019}

2,1% ^{+62%}
Доля туризма в ВРП региона _{к 2019}

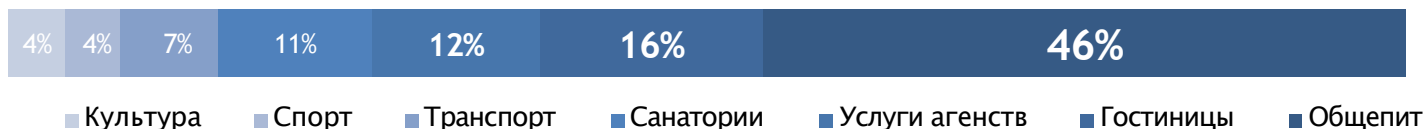
Площадь территории

88,5
тыс. кв. км



4,8%
от площади УРФО*

Структура ВДС туристической отрасли в ВРП Челябинской области за 2023 год



Население

3,4
млн чел.



27,7%
от населения УРФО*

Оценка туристического потока (по данным BigData)

за 2024 год

8,1 млн чел.

В том числе:
Туристы – 3,20 млн. чел.
Экскурсанты – 4,90 млн. чел.

Транспортная доступность

2
Международных
аэропорта

2
Федеральные трассы

* Уральский федеральный округ

Челябинская область – продовольственная столица

Строительство Транссиба (на рубеже XIX-XX в.в.) – развитие торгового сельского хозяйства и пищевой промышленности, маслоделия.

К 1914 годы (начало первой мировой войны) 2/3 продовольствия – мука, крупы, масло и т.д.

В н. XX века Челябинск – столица чайного дела, весь чай из Китая фасовался и упаковывался в Челябинске (Великий чайный путь)

В 2024 году Челябинская область – лидер в пищевой и сельскохозяйственной индустрии:

по России

1 место

по объемам производства макарон

2 место

по производству муки

3 место

по производству круп

по УрФО

2 место

в УрФО по объемам выращивания овощей



«Григорьевские сады» – лучшие садоводческие предприятия в Российской Федерации в премии «Агроинновация года»



Единственный регион в УрФО развивает промышленные сады!

Челябинская область – обладает прочной производственной и сельскохозяйственной базой для развития гастрономического туризма, а расположение на границе Европы и Азии, вносит особенный колорит в формирование гастрономических особенностей.



Григорьевские сады

Продуктовая база регионального туризма

Категории объектов	Количество	Градо-образующие наименование (топ 3)	Фермерские наименование (топ 3)	Семейные наименование (топ 3)	Рынки реализации	% Экспорт	% продукции, реализуемой внутри региона
Сельское хозяйство	1 497	Компания «Увелка»; ООО «Агрокомплекс «Чурилово»; ООО «Чебаркульская птица»	Группа Компаний «Российское Молоко» («Первый Вкус»); ООО «Подовинновское молоко»; Агрофирма «Ариант»	Фабрика мороженого «РосФрост»; Сыроварня «Иван-сыр»; ИП Муратов Л.М. (компания «Кундравинские горки», ССПК «Буренка»)	Федеральные рынки	Экспорт зерновых 9,6% Страны ЕАЭС, Китай, Турция, Тунис	Более 50%
Пищевая промышленность	Более 850 предприятий	АО «МКХП-СИТНО»; АО «Макфа»; «Мясоперерабатывающее предприятие «Таврия»;	АО «Чебаркульский молочный завод»; ТМ «Ромкор»; ООО «Уральская Фабрика Мяса»	ООО «Объединение Союзпищепром»; ООО «Центр пищевой индустрии - Ариант»; АО «Первый Хлебокомбинат»	Федеральные рынки	Экспорт продукции пищевой и перерабатывающей промышленности 32,5%; экспорт прочей продукции АПК 48,1%	Более 50%

Ссылки: [Увелка](#), [Чурилово](#), [Чебаркульская птица](#), [Российское молоко](#), [Подовинновское молоко](#), [Агрофирма «Ариант»](#), [Иван-Сыр](#), [Макфа](#), [Таврия](#), [Чебаркульское молоко](#), [Ромкор](#), [Уральская фабрика мяса](#), [Союзпищепром](#), [ЦПИ «Ариант»](#), [Первый хлебокомбинат](#), [Кундравинские горки](#).



Григорьевские сады



Продуктовая база регионального туризма

	Количество	Спецификация кухни %	Работают с аутентичной кухней региона	Топ-10
Предприятия общественного питания	3 108 объектов открытой сети; 1 482 объекта закрытой сети (заведения, располагающиеся при учреждениях и организациях)	Локальная – 10% Европейская – 60% Азиатская – 30%	1. Ресторан уральской кухни «Дача»; 2. Гастробар «Vosk»; 3. Ресторан «Счастливый Кузюк»; 4. Ресторан «Буфет на Большой» 5. Ресторан «Y Bistro»	1. Ресторан «Уральские пельмени»; 2. Ресторан «Цыплята табака»; 3. Ресторан «Счастливый Кузюк»; 4. Кафе- музей «ПоЕли»; 5. Музей пельменя; 6. Ресторан «Буфет на Большой»; 7. Ресторан «Родня»; 8. Кондитерская «Лакомка»; 9. Ресторан «Степной»; 10. Ресторан «Левобережный Дворец культуры»;

Средний показатель обеспеченности предприятий общественного питания: **77,5 посадочных мест на 1 000 жителей**

ТОП 10 Предприятий общественного питания

Ресторан «Уральские пельмени» Визитная карточка Челябинска с более чем 30 видами пельменей.  г. Челябинск  uralpelmeni.ru	Ресторан «Цыплята табака» Один из старейших ресторанов города в здании-объекте культурного наследия.  г. Челябинск  tabaka74.ru
Ресторан «Счастливый Кузюк» Представляют блюда по старинным уральским рецептам.  г. Златоуст  vk.com/happy_kuzuk	Кафе – музей «поЕли» Расположено рядом с природно-историческим комплексом ГЭС «Пороги» на который открывается панорамный вид.  пос. Пороги  vk.com/poeli_porogi
Музей пельменя Первый в России.  г. Миасс  silkinclub.ru/	Ресторан «Буфет на Большой» Ресторан в старинном особняке с современной европейской кухней, живой музыкой и уютным интерьером с предметами антиквариата.  г. Челябинск  bufetnabolshoy.ru
Ресторан «Родня» Расположен в здании конца XIX века и специализируется на русской, европейской и грузинской кухнях.  г. Челябинск  rodnya74.ru	Кондитерская «Лакомка» Кулинарный символ Магнитогорска, сохранившая лучшие черты советского времени.  г. Магнитогорск  vk.com/club4872479
Ресторан «Степной» Русская дворянская кухня в атмосфере усадьбы конца XIX века.  г. Троицк  hotel-c.ru/restaurant/	Левобережный Дворец культуры Metallургов Столовая с аутентичной атмосферой и знаменитым «обедом металлурга».  г. Магнитогорск  ordjo.com/my-delaem-prazdniki-2/

Туристские ресурсы:

	Количество	Дополнительно ссылки на сайт
Объекты промышленного туризма среди пищевых производств, открытые для посещения туристов	11	1. АО «МКХП-СИТНО»* (г. Магнитогорск) - https://sitno.ru/ ; 2. Фабрика «Чаокофе»* (г. Миасс) - https://chaokofe.ru/page39118076.html ; 3. ООО "Продукты «Солнечная долина»* (Миасский городской округ) - https://medok-market.ru/brewery ; (Выпускники образовательной программы АСИ по развитию промышленного туризма) 4. Кондитерская фабрика МС-Конди (г. Пласт) - https://mirsladko.ru/?ysclid=m9bcx5b332324371241 ; 5. «Григорьевские сады» (Каслинский район) https://agrotur.su/ ; 6. Агрофирма «Ариант» (Увельский район) - https://af-ariant.ru/company/contacts/ 7. «Вишневогорская кондитерская фабрика» (Каслинский район) - https://www.wishcon.ru/ ; 8. Сыры «Султаново» (Кунашакский район) - https://sultanovo.vsite.pro/ ; 9. Сыроварня «Иван-сыр» (Вернеуральский район) - https://pxxh2076.uds.app/c ; 10. Пивоварня «Цех № 1» (Миасский городской округ) - https://medok-market.ru/brewery ; 11. Ромкор (Еманжелинский район) - https://www.romcor.ru ;
Фермерские рынки, ярмарки	5	1. Выставка Цветов и плодов (г. Челябинск) - https://chelduma.ru/press/news/deputat-chelyabinskoy-gorodskoy-dumy-kirill-matvee862/ 2. Яблочный Спас (территория муниципалитетов Челябинской области) -- https://lenadmin74.epс74.ru/Publications/News/Show?id=3593 3. Ярмарка мёда (г. Челябинск) - https://gubernia74.ru/content/articles/1127398/ 4. Универсальная агропромышленная выставка-ярмарка «АГРО» (г. Челябинск) - https://agroual74.ru/ 5. Сельскохозяйственная выставка «День поля» (Нарайбаковский район) - https://field74.ru/
Магазины локальных продуктов	12	1. АО «МКХП-СИТНО» (г. Магнитогорск) - https://visit.magnitogorsk.ru/tours/promyshlenny-turizm/ot-polya-do-qr-koda-kak-zerno-stanovitsya-brendom/ ; 2. Златоустовская пивоварня «Перас»(г. Златоуст) - https://zlatpivo.ru ; 3. «Лавка Кузюка» (г. Златоуст) - https://vk.com/cheesezlat ; 4. Магазины компании «Смарт» (г. Златоуст) https://www.smart174.ru/ ; 5. Магазин «Вишневогорская кондитерская фабрика» (Каслинский район) - https://www.wishcon.ru/ ; 6. Магазин-кулинария «Домашний на Декабристов» (г. Касли) - https://vk.com/ddkasli?ysclid=m98e41pexu485750138 ; 7. Фабрика «ЧаоКофе» (г. Миасс) - https://chaokofe.ru/page39118076.html ; 8. «Гастролавка Medok» (Миасский городской округ) - https://medok-market.ru/production ; 9. Лавка при Музее Пельменя (г. Миасс) - https://silkinclub.ru/kafe/ 10. Магазин троцкого консервного комбината (г. Троицк) - http://tushonka.com/ 11. Кафе - кондитерская «Лакомка» (г. Магнитогорск) - https://visit.magnitogorsk.ru/what-to-do/mestnye-brendy/kafe-konditerskaya-lakomka/ 12. Магазин «Уральские пельмени» (г. Челябинск) - https://uralpelmeni.ru/freeze-pelmeni/

Туристские ресурсы:

	Количество	Дополнительно ссылки на сайт
Туристические компании, предлагающие гастрономические туры	5	1. ООО «Челябинское бюро международного туризма «Спутник» - https://sputnik74.ru/ 2. ООО «Центральное Агентство Воздушного Сервиса» - https://www.cavs-travel.ru/ 3. ООО «Фирма «Каникулы» - https://kanikuli74.ru/o-nas/ 4. ООО «МАГИСТРАЛЬ-ТУР» - https://магистраль-тур.рф/magistraltour 5. ООО «УРАЛПРОСВЕТМАРШРУТЫ» - http://turprosvet-m.ru
Гастрономические туры\маршруты и «винные дороги» в реестре региона	Более 100 туров	1. https://www.cavs-travel.ru/event-details/gastronomicheskiy-tur-syr-kozy; 2. https://sputnik74.ru/tvd/vesna/vkusy-urala; 3. https://kanikuli74.ru/ehkskursii/zagorodnye/agro-tur-po-kunashakskomu-rajonu/ 4. https://магистраль-тур.рф/page64437505.html 5. https://sputnik74.ru/tvd/leto/zlatoust-v-gostyah-u-kuzyakov 6. https://www.cavs-travel.ru/event-details/gastronomicheskiy-tur-pelmeni-turgoyak-1 7. http://sputnik74.ru/tvd/budnie-dni/ural-na-tarelochke 8. http://turprosvet-m.ru/ 9. https://kanikuli74.ru/ehkskursii/shokoladnye-istorii_21433/ 10. https://sputnik74.ru/tvd/fermerskij-voyazh

Туроператоры активно включают гастрономические локации в туры по Челябинской области.

Наличие в регионе:

	Количество	Дополнительно Ссылки на сайт\соцсети
Места и объекты показа для гастрономических туристов	15	1. Легендарная ресторация «Счастливый Кузюк» (г. Златоуст) - https://vk.com/happy_kuzuk ; 2. Башкирское подворье «Тамыр» (Аргаяшский район) - https://vk.com/tamur174 ; 3. Сыры «Султаново» (Кунашакский район) - https://sultanovo.vsite.pro/ ; 4. Сыроварня «Иван-сыр» (Вернеуральский район) - https://pxxh2076.uds.app/c ; 5. Праздник казахской культуры «Туган Жер» (Чесменский район) - https://npural.chelreglib.ru/places/view/chesmenskiy-rayon-prazdnik-traditsionniy-kazakhsko ; 6. Бородиновский общественный центр «Станица» (Варненский район) - https://vk.com/club200335591 ; 7. Осетровая фирма «Фишка» (Кунашакский район) - https://vk.com/fish_ka74 ; 8. Экопарк «Семейное подворье» (Сосновский район) - https://vk.com/sempod74?ysclid=m9ibx7g02k991227056 ; 9. Культурный центр татарской и башкирской культуры (Сосновский район) - https://vk.com/public201078323 ; 10. Украинский культурный центр «НАДІЯ» (г. Троицк) - https://npural.chelreglib.ru/places/view/troitsk-ukrainskiy-kulturniy-tsentr-nadi-ya ; 11. Ландшафтный отель «VERT» (Карабашский городской округ) https://verthotel.ru ; 12. Фестиваль еды и музыки «Первое Уральское яблоко» (г. Сатка) - https://npural.chelreglib.ru/places/view/satkinskiy-rayon-festival-edy-i-muzyki-pervoe-ural ; 13. Фудмаркет «Белый рынок» (г. Челябинск) - https://vk.com/nabelom_che ; 14. Гастрономические пространства «Гастропарк» (Челябинск) - https://gastropark.ru/ ; 15. Городской курорт «Притяжение» (г. Магнитогорск) - https://attraction-place.ru/
Тематические музеи, посвященные локальным продуктам	4	1. Музей пельменей и музей хлеба (г. Миасс) https://silkinclub.ru/pelmenmuseum/ ; 2. Музей Нарайбакской культуры https://vk.com/museum_popovo ; 3. Музей поселка Кассельский (нарайбакская культура) https://muzeum.chel.muzkult.ru/museum_kassel/ ; 4. Кафе-музей «Бутербродная поЕли» https://vk.com/poeli_porogi
Организаторы гастрономических событий	5	1. Министерство культуры Челябинской области - https://mincult.gov74.ru/ ; 2. Администрация города Челябинска - https://cheladmin.ru/ ; 3. Администрация города Магнитогорска - https://www.magnitogorsk.ru/ ; 4. ТРК «Мегаполис» - https://mega74.ru/ ; 5. Городской курорт «Притяжение» - https://attraction-place.ru/



ТУРИЗМ

Какие сегменты с участием локальной гастрономии в регионе развиты/ имеют высокий туристический потенциал

Развит:

Промышленный туризм - пищевые производства (большое количество промышленных предприятий, экскурсии на производство).

Имеют высокий туристический потенциал:

1. Культурно - познавательный туризм - музеи, достопримечательности, история, рынки (разнообразие объектов историко-культурного наследия, ежегодно более 100 крупных мероприятий и событий на территории области)
2. Этнический туризм - изучение местной кухни, мастер-классы, музеи под открытым небом, этнопарки (многообразие народов и культур, в основе которых лежит историческая и культурная самобытность Южного Урала).

Основной туристический сезон - *в течение всего года:*

Зима <https://www.kp.ru/russia/chelyabinskaya-oblast/zima/>

Весна https://www.cheltv.ru/vodopady-chelyabinskoj-oblasti-5-mest-kotorye-mozhno-posetit-vesnoj/?utm_source=yandex.ru&utm_medium=organic&utm_campaign=yandex.ru&utm_referrer=yandex.ru

Лето <https://nashural.ru/dostoprimechatelnosti-urala/chelyabinskaya-oblast/top-7-otlichnyh-napravlenij-kuda-poehat-na-vyhodnye-iz-chelyabinska/>

Осень <https://cpr74.ru/node/19215>

Какое место в путешествии по вашему региону для туриста занимает гастрономическая составляющая?

- **Сопутствующий фактор путешествия (72% опрошенных)**
- Один из мотивов путешествия (входит в топ-5) (25% опрошенных)
- Еда - цель путешествия (3% опрошенных)

В опросе приняли участие 89 человек.

Ссылка на опрос: https://vk.com/wall-123332912_23850



Туристская навигация, направленная на продвижение гастроиндустрии

	<i>Сайт, соцсети</i> <i>Общий туристский сайт региона, если есть отдельный блок по гастро, прикрепить несколько ссылок</i>	<i>Дорожная навигация</i> <i>Количество навигационных табличек к гастрономическим объектам</i>	<i>ТИЦ</i> <i>Какие материалы предоставляются туристам по гастрономическому направлению</i>	<i>Гастрогид региона</i> <i>Существует или нет. Печатная версия (да\нет). Цифровая версия (нет\да, ссылка)</i>
Навигация	https://chel.travel/ - общий туристический сайт региона; https://chel.travel/food/ - отдельный блок по гастро https://chel.travel/activities/gde-otvedat-uralskuyu-kukhnyu/ - рекомендации по заведениям уральской кухни для туристов	5	https://chel.travel/upload/boonklets/gastro%20v%20krivykh.pdf В ТИЦ размещен данный буклет по гастрономии.	Информационно-просветительский проект «Нескучные путешествия по Южному Уралу» (приложение и электронная версия - https://npural.chelreglib.ru/)

Кухни народностей, проживающих в регионе, и кулинарные традиции, которые лежат в основе местной кухни

Челябинская область:

- ✓ расположена на стыке Европы и Азии;
- ✓ граничит с Казахстаном и Башкортостаном, Свердловской и Омской областями;
- ✓ является «Мультинациональным котлом» (проживает более 135 национальностей: русские, башкиры, татары, нагайбаки, казахи).

Разнообразие культурных особенностей народов вносят уникальные кулинарные традиции, рецепты, создавая богатое разнообразие блюд, ароматов, техник приготовления, ярко отражается в её кулинарных традициях и вносит особенный колорит в формирование гастрономических особенностей.

Основу местной кухни формируют: нагайбакская, русская, татарская, башкирская, уральская кухни

Нагайбакская кухня

Нагайбаки — один из самых малочисленных в России народов (не более 8 тыс. человек в мире), являются носителем уникальной культуры, проживают в Нагайбакском, Чебаркульском и Уйском районах Челябинской области.

В основе уникальной нагайбакской кухни лежат следующие традиции:

- обилие мяса и молочной продукции;
- нехватку фруктов, овощей и зелени заполняют дикорастущие: вишня, лесная земляника и шиповник;
- архаичные напитки на основе молока или в сочетании с водой: катык, эйрэн, пахта;
- распространена свекольная настойка и компот из вишни (влияние русской кухни);

Русская кухня

Кулинарные традиции, которые лежат в основе русской кухни и нашедшие отображения в меню ресторанов Челябинской области:

- разнообразие супов: щи, борщ, рассольник, солянка, уха, ботвинья и окрошка;
- использование печи в приготовлении блюд: хлеб, калачи, кашу, томили овощи и первое.
- приготовление разных грибов по отдельности;
- использование круп, особенно местного производства: пшеницу, рожь, просо, гречиху, овёс.
- популярность закусок: соленья, холодное заливное, вяленое мясо, икра и рыба.
- ритуальные блюда: блины и кисель на поминальную трапезу, кутья из пшеницы с мёдом на Рождество, курник на свадьбу, кулич на Пасху;
- разнообразие пельменей.

Ресторан «Уральские пельмени» (<https://uralpelmeni.ru/>)

Уральская кухня

В основе уральской кухни лежат следующие кулинарные традиции:

- простота приготовления, рецепты блюд в большинстве своём не сложны в приготовлении, а их компоненты недороги и доступны;
- использование даров природы, активно применяют рыбу, грибы, ягоды, мясо диких животных;
- обилие выпечки, пироги, кулебяки, делают вареники и лепят шаньги;
- консервация, в регионе короткое лето и только один цикл урожая, поэтому уральская кухня построена на сохранении продуктов, здесь консервируют, квасят, мочат, вялят и коптят практически всё.

Ресторан «Счастливый кузюк» (https://vk.com/happy_kuzuk)

Татарская кухня

Кулинарные традиции, которые лежат в основе татарской кухни, применяемые в ресторанах Челябинской области:

- основа рациона — мясо, обычно используют говядину, баранину или конину, из мяса варят густые наваристые бульоны, готовят из него вторые блюда и закуски;
- употребление молочных продуктов, из кочевого прошлого сохранилась традиция употреблять в пищу кумыс, айран, сыры, сметану;
- широкое использование мучных изделий, наиболее популярно дрожжевое тесто, из которого готовят различные пирожки со сладкой или солёной начинкой.
- важное место специй, основные специи и травы: чёрный перец, кориандр, кумин (зира), укроп и петрушка;
- отсутствие свинины, в соответствии с исламскими традициями в рецептах мясных блюд отсутствует свинина.
- Ресторан «АЛТЫН АЙ» (<https://altynai174.turbo.site/>)

Башкирская кухня

В основе башкирской кухни лежат следующие кулинарные традиции, применяемые в ресторанах Челябинской области:

- использование мяса. Преимущественно в рационе — баранина и конина. Свинина встречается крайне редко: в исламе, который является традиционной религией края, это мясо под запретом.
- применение кисломолочных продуктов. Кумыс, айран и катык широко используются в качестве напитков и для приготовления блюд.
- применение дикорастущих трав и ягод. Богатая флора региона позволила включить в рацион множество дикорастущих растений. Курай, душица, зверобой и другие травы активно используются в приготовлении чаёв и как приправы к блюдам.
- использование злаков. Это супы и похлёбки, каши, разновидности лапши и другие изделия из теста, сваренные в воде, молоке или бульоне, разнообразная выпечка из пресного или кислого теста.
- палое использование специй. Изредка в блюдах можно встретить чёрный или красный перец, а также чеснок.

Кафе «Бай Кунак» (<https://vk.com/baykunak>)

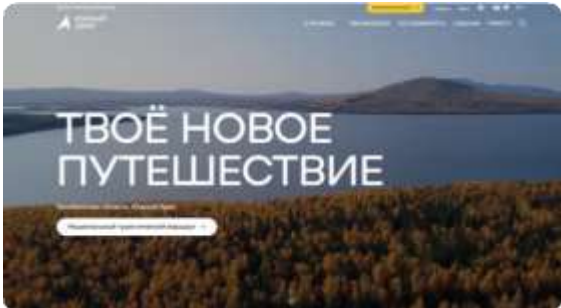


Рестораторы Челябинской области не только используют продукты местных производителей (мука, макароны, крупы, мясо, яйца, молочные продукты, овощи, фрукты, ягоды), но также делают совместные проекты с фермерами, устраивая шоу по приготовлению блюд из фермерской продукции (<https://xn--74-9kcqjffxfnf3b.xn--p1ai/news/chelyabinskiy-restoran-zapuskaet-seriyu-fermerskikh-uzhinov/>).



МЕРЫ ПОДДЕРЖКИ

Продвижение региональных брендов

Фестивали	Международные выставки и форумы :	Информация на туристско-информационных порталах:	Медиапроекты
 1. Гастрономический фестиваль Уральской кухни «Блюда от Верблюда» (г. Челябинск); 2. Национально - культурный праздник Сабантуй; 3. Гастрономический фестиваль «Первое Уральское яблоко»; 4. Фестиваль традиционной кухни народов Южного Урала «Крынка»; 5. Всероссийский «Бажовский фестиваль народного творчества» 6. Фестиваль «Солянка» 7. Фестиваль ухи в Усть-Катаве	 1. МИТТ 2. «Путешествуй!» 3. Интурмаркет 4. ПИР экспо 5. форум «Kazan Digital Week 2024» 6. WorldFood Moscow 7. Гастрономический фестиваль «Вкусы России» 8. «Иннопром. Центральная Азия» в г. Ташкент 9. VIII Российско-китайский ЭКСПО в г. Харбин 10. Отдых(г. Минск) 11. Китайская международная выставка продуктов питания и специализированного оборудования SIAL в г. Шанхай	 Информация на туристско-информационных порталах: Официальный туристический портал: https://chel.travel/ 1. Размещен буклет «Гастрономическое путешествие» 2. Раздел «Где поесть в разных городах» 3. Страница, описывающая традиционную кухню Южного Урала	 ТВ - передачи: 1. <u>Тревел-шоу на НТВ «Поедем, поедим»</u> 2. <u>Кулинарное тревел-реалити «Повара на колесах»</u> 3. <u>«4 канал Ю Тревел Медиа» в Магнитогорске.</u> 4. <u>«Невероятно интересные истории» для телеканала Рен ТВ</u> 5. Проект «Медиаразведка». 6. Проект «VK места».

Интеграция мероприятий по развитию гастроиндустрии

В социально-экономическую стратегию

Интеграция мероприятий по развитию гастроиндустрии в Стратегию социально-экономического развития Челябинской области на период до 2035 года (утв. постановлением Законодательного Собрания Челябинской области от 31.01.2019 г. № 1748):

- содействие производству продукции ремесленнических сообществ и ее продвижению на российской и мировом рынках, развитие творчества и обеспечение самозанятости граждан в следующих приоритетных направлениях, в том числе: изготовление народных безалкогольных напитков и экологически чистых продуктов питания;
- повышение конкурентоспособности туристической отрасли, в том числе: содействие повышению уровня организации общественного питания;
- содействие производителям сельскохозяйственной продукции и продуктов питания Челябинской области в освоении зарубежных рынков.

Наличие регионального знака качества для продуктов

АНО «Российская система качества» (rskrf.ru), в рамках независимых исследований, отметила Знаком качества продукцию региональных производителей: крупу гречневую под торговыми марками «Увелка» и «Царь», муку пшеничную под торговыми марками «Ситно» и «Царь», вафли с шоколадной начинкой торговой марки «Коровка», изделия макаронные из пшеничной муки торговой марки «Царь». (Информация размещена на ресурсе по защите прав потребителей Челябинской области по ссылке: zpp.gov74.ru/zpp/expertise/products_with_quality_mark1.htm).

Товары акционерного общества «Первый хлебокомбинат» вошли в «Золотую сотню России» на Всероссийском конкурсе Программы «100 лучших товаров России» - 2024 (www.100best.ru). Реестр продукции, удостоенной звания «100 лучших товаров России» от Челябинской области размещен на информационном ресурсе по защите прав потребителей Челябинской области по ссылке: zpp.gov74.ru/zpp/expertise/best_products.htm/

Наличие мер поддержки для производителей региональных продуктов

Проект	Региональная мера поддержки	Муниципальная мера поддержки	Поддержка бизнес-сообществ
«Льняные истории», ИП Перепелкина О.Р. ООО "Межевская пекарня"	Образовательная, информационная, консультационная, финансовая поддержка	Образовательная, информационная, консультационная, финансовая, имущественная поддержка.	МАУ «Центр инвестиционного развития и предпринимательства – проектный офис» Саткинского муниципального округа Челябинской области.
Производство пельменной продукции «Родной вкус», ИП Перина М.Ю. Кафе -музей бутербродная «ПоЕли», ООО «Пороги тур»	Сопровождение инвестиционных проектов в режиме «Одного окна»	Сопровождение инвестиционных проектов в режиме «Одного окна» Сертификация пищевой продукции; Подготовка документов для участия в конкурсе на грант «Агротуризм».	Микрокредитная компания «Фонд развития бизнеса» Саткинского муниципального округа (МКК «ФРБ» СМО) Центр «Мой бизнес» г. Сатка



РЕГИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

Самые перспективные «гастробренды\региональные продукты»

Гастробренд\региональный продукт	Производитель	Популярен за пределами региона	Органи ка	Гастро-экзотик а	Продукт с историей\сторителлин г	Событийные мероприятия , связанные с продуктом	ГУНМПТ юридически защищен как региональный	Тур продукт, связанный с брендом
«Уральские пельмени»	ООО «Фирма «Уральские пельмени»	да	нет	нет	да	Фестиваль пельменей	нет	локация входит в национальный туристический маршрут «Челябинск: к нам прилетают даже метеориты»
Ресторан «Счастливый кузюк»	ИП Ценнер О. В.	да	нет	да	да	-	нет	
«Макфа»	ОА «Макфа»	да	да	-	да	-	да	Производственные экскурсии
«Ситно»	Компания «Ситно»	да	да	-	да	-	да	Производственные экскурсии
«Первый хлебокомбинат»	АО «Первый хлебокомбинат»	да	да	-	да	-	да	-
«Царь»	ООО «Объединение «Союзпищепром»	да	да	--	да	-	да	-
Петровские соленья	ИП ГКФХ Козлов А.П. (Красноармейский район, село Миасское)	да	нет	да	нет	-	нет	локация входит в туристический маршрут «От кочана до пима»
«Южуралкондитер»	ОАО «Южуралкондитер»	да	нет	-	да	-	да	-
Лимонад «LAPOCHKA»	Лимонадный завод LAPOCHKA	да	да	-	нет	-	да	-

Гастросувениры

Наименование	Производитель	Можно приобрести за пределами региона	Событийные мероприятия, связанные с продуктом	ГУНМПТ юридически защищен как региональный	Сезонность
Варенье и цукаты из кислицы и сосновых шишек	ИП Юздова М.А. «Кладовочка бурундука»	нет	Гастрономический фестиваль «Первое Уральское яблоко»	нет	нет
Лимонад Lapochka	лимонадный завод Lapochka	нет	нет	нет	нет
Фермерские сыровяленые мясные деликатесы	Продукты «Солнечной долины»	Представлен на сайтах , а также на маркетплейсах	нет	-	Круглогодично
Шоколад «Золото Урала»	Фабрика «ЧаоКофе» (ИП Диль)	Представлен на сайте Фабрики, а так же на маркетплейсах	нет	-	Круглогодично
Кондитерские изделия («Уральские сказы»; «Челябинский метеорит»; «Челябинские»; «Вечерний Челябинск»; Набор конфет «СССР»)	ОАО «Южуралкондитер»	да (экспортируются в более чем 45 стран мира)	Метеорит Фест	нет	всесезонный продукт

Гастросувениры

Наименование	Производитель	Можно приобрести за пределами региона	Событийные мероприятия, связанные с продуктом	ГУНМПТ юридически защищен как региональный	Сезонность
Сыры	Султановская сыроварня	нет	нет	да	круглогодично
Льняное масло холодного отжима, льняной жмых, льняная халва	ИП Перепелкина	нет	да	нет	нет
Кофе «Миасс Плантейшен»	Фабрика «ЧаоКофе» (ООО «АППАРАТ»)	Представлен на сайте Фабрики, а также на маркетплейсах, в т.ч. ТИЦ	нет	-	Круглогодично
Сидр «Октябрь»	Фабрика «ЧаоКофе»	Магазины крафтовых напитков	нет	-	Круглогодично
Фермерские сыры	«Легенды вкуса» «Вишневая коза» «Продукты «Солнечной долины»	Представлен на сайтах, а также на маркетплейсах	нет	-	Круглогодично
Пиво «Солнечный хмель»	Продукты «Солнечной долины»	Магазины крафтовых напитков	Грушинский фестиваль	-	Круглогодично

Объекты, связанных с региональными гастробрендами

- Ресторан «Уральские пельмени» (г. Челябинск) <https://uralpelmeni.ru/>
- Ресторан «Счастливый кузюк» (г. Златоуст) <https://hotel-bellmont.ru/glavnaya/restoran>
- Ресторан «Цыплята табака» (г. Челябинск) <https://uralpelmeni.ru/>
- Музей пельменей и музей хлеба (г. Миасс) <https://silkinclub.ru/pelmenmuseum/>;
- ГЭС «Пороги» - лимонад «Lapochka» (Саткинский район) https://vk.com/poeli_porogi?from=search&w=wall-222847608_641
- Фудмаркет «Белый рынок» (г. Челябинск) https://vk.com/nabelom_che
- Гастрономические пространства «Гастропарк» (г. Челябинск) <https://gastropark.ru/>
- Кафе - кондитерская «Лакомка» (г. Магнитогорск) <https://visit.magnitogorsk.ru/what-to-do/mestnye-brendy/kafe-konditerskaya-lakomka/>

Топ 5 региональных брендов по опросам местных жителей

1. «Макфа» - 27,2%,
2. «Увелка» - 16%,
3. «Чебаркульская птица» - 11,1%,
4. «Уральские Пельмени» - 8,6%,
5. «Южуралкондитер» - 4,9%.

Всего в опросе было представлено 14 региональных брендов, опрошено - 76 человек.

Ссылка на опрос: https://vk.com/wall-123332912_23850



Гастрономические кластеры\дестинации региона (ключевые зоны притяжения, в которых сильно проявлена гастрономическая составляющая, собран ряд ресторанных проектов, торговых объектов и тп)

1. Пешеходная часть улицы Кирова, на которой расположен самый старинный ресторан города «Цыплята табака»
2. «Белый рынок» - фуд-маркет в центре города, где объединены гастробары, рестораны и кафе. Представлены различные кухни, магазины, бары, лавки с продуктами.
3. «Гастропарк» - это масштабные гастрономические пространства объединённые общей территорией, десятки кафе и ресторанов, расположенные на территории КРК «Мегаполис» и ТРК «Фокус»
4. Фабрика «Чаокофе» экскурсия - объединяет под одной крышей разных производителей гастрономических продуктов.
5. Лаборатория живого пива - пивоварня и дегустацию пива и закусок, экскурсии и «пивные» ванны.
6. Термальный комплекс «Бани мира» - особенностью комплекса является уникальность программ парения. Гости могут окунуться в атмосферу детства, вдыхая ароматы варёной картошки с чесноком и укропом, оздоровиться с помощью морской соли и розмарина, а также испытать на себе парение медовым веником.
7. Экопарк «Семейное подворье» - реализует фермерскую продукцию (яйца, молоко, полуфабрикаты, молочную продукцию).

*Введена практика совместных проектов фермеров Челябинской области и рестораторов по проведению фермерских ужинов в ресторанах Челябинска - <https://мойбизнес74.пф/news/chelyabinskiy-restoran-zapuskaet-seriyu-fermerskikh-uzhinov/>

График гастрономических событий

Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь
Фестиваль аутентичной уральской кухни (г. Екатеринбург, при участии ресторанов Урала)	Гастрофестиваль "Кочерга" - Блинный фестиваль (рестораны Челябинска) кочергафест.рф	Гастрономический фестиваль «Искусство вкуса» (Магнитогорск)	Праздник самовара «Самауырзар йырлаһын, халкым моңо тынмаһын» (Усть-Катавский городской округ)	Гастрономический фестиваль «Первое Уральское яблоко» (Сатка) Гастрофестиваль «Кочерга» - Завтраки/Бранчи (рестораны Челябинска)	Областной национально-культурный праздник «Сабантуй»
Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
Гастрофестиваль "Кочерга" - Грибы (рестораны Челябинска)	Городской фестиваль «Солянка» (г. Магнитогорск) Крынка - фестиваль традиционной кухни народов Южного Урала (Аркаим) Фестиваль бардовской и авторской песни «На арбузных корках» (Златоустовский городской округ)	Гастрономический фестиваль Уральской Кухни "Блюда от верблюда" (Челябинск) Гастрофестиваль "Кочерга" - Пельмени (рестораны Челябинска) Праздник урожая (Сатка)	Фольклорно-гастрономический фестиваль национальной кухни и творчества (Чебаркульский район)	Фольклорно-гастрономический фестиваль «Чебаркульская трапеза» (г. Чебаркуль)	Фольклорно-гастрономический разгуляй «Уральские пельмени на Николу Зимнего»

Наличие в магазинах региональной полки

- Выделенную полку имеют такие региональные бренды, как Ситно, Ариант, Чебаркульская птица, Макфа, Первый вкус, Мирель. Продукция местных производителей, занимает центральные места в торговых залах и пользуется стабильным спросом у покупателей.

Доступность регионального продукта для туриста

(выделите пункты, где турист может приобрести региональные гастрономические специалитеты)

- Вокзал
- Аэропорт
- Поезд
- ТИЦ
- Рынки, ярмарки

Исторические личности, повлиявшие на развитие гастрономии региона

1. Закир Галеев - хлебник, торговал бакалейными и мануфактурными товарами.
2. Михаил Николаевич Крашенинников, занимался торговлей хлебом и добычей золота.
3. Александр Адрианович Чикин - торговал хлебом, скотом, рыбой и спиртом своего завода.
4. Джордже Костич - повар, который «свершил в Челябинске гастрономическую революцию», показав, каким должен быть современный ресторан. Костич боролся с привычкой местных поваров добавлять майонез и считал, что Челябинску не хватает настоящей русской кухни.
5. Предприниматель Велизарий, который в 1780 году продавал в местах массового отдыха горожан пряники, орехи и дешёвые конфеты - первую продукцию общественного питания.

Исторические факты, повлиявшие на развитие гастрономии региона:

1. Строительство Самаро-Златоустовской железной дороги в 1891 году. Через город проходило много людей, и руководство занималось организацией предприятий общественного питания. В 1909 году в Челябинске работало три ресторана: «Рига», «Россия» и «Эрмитаж».
2. Во время голода 1921-1922 годов в Челябинске открыто 7 столовых на 5 тысяч человек. Прибывало продовольствие из Китая, Чехословакии и других стран.
3. Период 1941-1945 годов. Общественное питание было нацелено на обслуживание госпиталей и организацию полевых кухонь. Население обеспечивалось продовольствием через карточную систему.
4. 1967 год. Организован челябинский городской трест ресторанов и кафе, росла сеть предприятий общественного питания. Открылись кафе «Экспресс» и кафе-мороженое «Пингвин».
5. 1970 год. Год наибольшего подъёма в организации выставок-продаж продукции собственного производства.
6. 1993 год. Перестройка стала сложным временем для системы общественного питания, предприятия перешли в руки акционерных обществ, ТОО, ЧП, ИП. Открылись десятки новых предприятий, среди них — «Гриль-мастер», «Виктория», кафе «Ланч-Росс», «Робин-Бобин».



КАДРЫ РАЗВИТИЕ

Образование, подготовка кадров

	Наименование учебного заведения	Дополнительно
СПО и ДПО в сфере гастроиндустрии	30 учебных заведений области обучают по таким образовательным программам: Повар, кондитер, поварское и кондитерское дело. Ежегодное количество выпускников - более 900 человек.	Школа Константина Арефьева (социальный проект) на горнолыжном курорте «Солнечная долина». Обучение детей (15-18 лет) из сложных жизненных ситуаций кулинарному, барменскому искусству и сервису (бесплатно). Выпускники работают на курорте и продолжают обучение в ресторане. Академия Кулинарного искусства https://vk.com/akademyki Школа гастрономии и гостиничного дела Международного института дизайна и сервиса https://vk.com/midisservice?w=club89968040
Курсы по сервису в сфере гостеприимства	ГБПОУ «Бакальский техникум профессиональных технологий и сервиса имени М.Г. Ганиева»	Туризм и гостеприимство. Инструктор-проводник пешеходного туризма и тренинга (программа профессиональной переподготовки). Инструктор-проводник водного туризма (программа профессиональной переподготовки).
Курсы повышения квалификации для поваров, шефов, управляющих, сомелье	Мероприятия проводятся на территории города Касли в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум».	https://prof18.nubex.ru/
Уроки о гастрономических особенностях региона для школьников		

Региональные профессиональные конкурсы в сфере гастрономии:

- Международный молодёжный фестиваль кулинарного искусства. Ежегодно проходит на базе Южно-Уральского государственного университета;
- Творческий конкурс «Кулинарная звезда» на базе Южно-Уральского государственного гуманитарно-педагогического университета;
- Проект «Высокая кухня и Сервис от Константина Арефьева»

Принимает ли регион участие в межрегиональных, всероссийских, международных мероприятиях по развитию и популяризации гастрономической сферы:

Регион принимает участие в следующих мероприятиях:

- Межрегиональная агропромышленная выставка Уральского федерального округа;
- Российская агропромышленная выставка «Золотая осень»;
- Гастрономический фестиваль «Вкусы России»;
- Фестиваль «Аутентичная уральская кухня»;

Признание: призы, места в рейтингах\конкурсах за последние 2-3 года

- **Объекты питания:**

Кафе-музей «Бутербродая поЕли»

- Победа в номинации «Брендинг средств размещения и питания» на VI международный маркетинговый конкурс в сфере туризма "PROБренд"- 2024.

Легендарная ресторация Счастливый Кузюк :

- признан лучшим рестораном премии 2 GIS 2023 год
- вошел в топ- 7 лучших ресторанов России 2022,
- ресторация вошла в лонг-лист лучших ресторанов Урала Всероссийской национальной ресторанной премии Wheretoeat Russia WHERE TO EAT;
- Дважды получал 10 из 10 баллов по итогам Туту.МедиаРзведка (сервиса путешествий ТуТу.ру)

Рестобар ХЗ ПАБ

- Признан лучшим рестораном премии 2 GIS 2023 год

Ресторан «Виктория»

- Признан лучшим рестораном премии 2 GIS 2023 год

- **Гастрономические события:**

«Григорьевские сады»

- В 2024 году получили звание «Сад года».
- В 2024 году фермерское хозяйство «Григорьевские сады» получило бронзовую медаль на XXVI Российской агропромышленной выставке «Золотая осень» за достижения в выращивании плодово-ягодных культур.

ФИО шеф-поваров региона, кандидатов на звание «Посол региональной кухни»

1. Печников Антон Андреевич

Шеф-повар ресторана «Тайга» в г. Златоуст.

2. Константин Арефьев

Создатель социального проекта по обучению детей, попавших в сложные жизненные ситуации кулинарному, барменскому искусству и сервису (бесплатно). Стажировался во Франции, работал в Китае и Германии. Дважды входил в топ-50 самых известных людей Челябинской области по версии журнала "Собака.ru". 1 место в номинации "Шеф года".

3. Игорь Мошкин

Экс-бренд-шеф ресторанной компании Good Company. Концепт-шеф ресторана Allu. Победитель телешоу "Вокруг вкуса".

4. Евгений Михайлов

Шеф повар гастробара «Фортепяно». Один из организаторов ОПГ «Хлеб Соль» (Организационная поварская группировка). Продвижение локальных продуктов на Южном Урале. Награжден дипломами за вклад в развитие российской кухни на ВДНХ (Москва).

5. Константин Ляшков

Шеф-повар ресторана Ybistro. Участник и сооснователь проекта Аутентичная Уральская Кухня. Занимается продвижением казачьей кухни на Южном Урале, а также поиском и восстановлением старинных уральских рецептов. Спикер на конференциях/мероприятиях: GASTREET, Завтрак шефа, MEGUSTRO.

6. Евгений Дизендорф

Шеф-повар бара «Класс коррекции». Стал известен после участия в шоу «Адская кухня» на телеканале «Пятница!».

7. Игорь Тумаркин

Двукратный чемпион России по кулинарному искусству. Серебряный призер форума Beijing International Cuisine Competition в 2012 году, где был единственным участником из России.

Люди, сформировавшие сильный личный бренд, которые привлекают туристов в регион

1. Ценнер Ольга Владимировна - руководитель/собственник ресторации «Счастливый Кузюк»;
2. Хабибуллин Марат Жавдатович - руководитель осетровой фермы «Фишка»;
3. Мокина Елена Петровна - руководитель Экопарка «Семейное подворье»;
4. Борис Свинолобов – основатель и сыродел гастрофермы «Провинция Че» в Чебаркуле;
5. Дина Муратова - основатель семейного предприятия по производству пельменей, вареников и других продуктов под маркой «Три богатыря»;
6. Максим Сахаров – основатель фабрики «ЧАОКофе» в Миассе;
7. Филиппова Александра Анатольевна - основатель фермерского хозяйства «Григорьевские сады»;
8. Илья Игнатов и Валентина Саббатовская - основатели ЭКО ретридного центра «Каслинская Слобода».
9. Челябинский метеорит - знаменитость Южного Урала. Является вдохновителем метеоритного меню, подаваемого в нескольких ресторанах региона.
10. Игорь Курчатов - физик, организатор науки, научный руководитель советского атомного проекта. Его деятельностью вдохновлен десерт «Белый атом», который подается в ресторане «Буфет на Большой».

Какие ключевые результаты планирует достичь региональная команда, работая над развитием гастрономии?

В 2025 году:

Сформировать системный подход к развитию гастрономической составляющей в туризме.

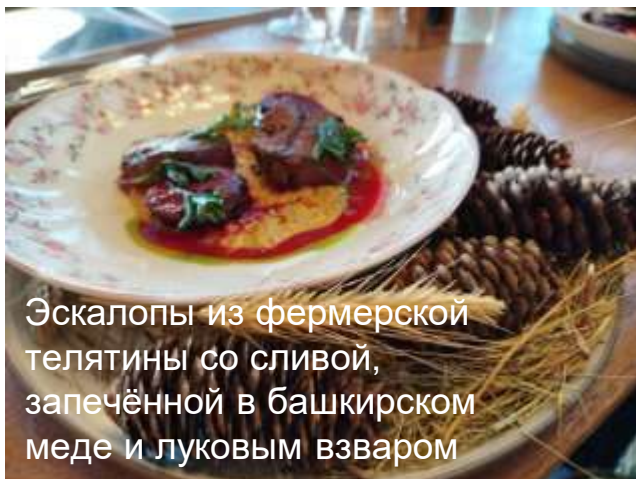
В 2025-2026 году:

Развитие компетенций у участников гастроиндустрии через обучение и наставничество;

В 2026 году:

Популяризация путешествий на Южный Урал через призму гастроиндустрии.

Фотографии, отображающие гастрономический характер региона:



Эскалопы из фермерской телятины со сливой, запечённой в башкирском меде и луковым взваром



Десерт «Белый атом»



Пельмени «Красные» фирменные с клубникой



Ляпун по-порожски



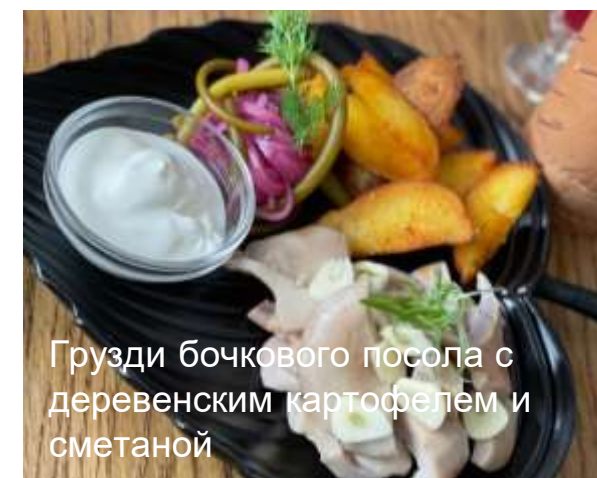
Медовик с брусникой



Пельмени в шампанском



Лимонады «Laroshka»



Грузди бочкового посола с деревенским картофелем и сметаной

Ссылка на фотобанк: <https://clck.ru/3LVJnD>