

## КРАТКИЕ СООБЩЕНИЯ | SHORT REPORTS

Бояркина Марина Андреевна

[Boyarkina Marina Andreevna]

### ПРЕДПОСЫЛКИ РАЗВИТИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЛОКАВОРСКОЙ КУХНИ НА ПОЛУОСТРОВЕ КРЫМ

УДК 338.48: 642.59  
DOI: 10.37493/2307-910X.2023.1.10

### PREREQUISITES FOR THE DEVELOPMENT OF PUBLIC CATERING ENTERPRISES OF THE LOKAVOR CUISINE ON THE CRIMEAN PENINSULA

ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет» Россия, г.  
Севастополь, [flower-marina@mail.ru](mailto:flower-marina@mail.ru) / Federal State Autonomous Educational Institution of  
Higher Education "Sevastopol State University" Russia, Sevastopol, [flower-marina@mail.ru](mailto:flower-marina@mail.ru)

#### **Аннотация**

*Государственная поддержка агропромышленного комплекса на полуострове Крым привела к росту объема производства продукции сельского хозяйства. Появление в достаточном количестве местных продуктов питания, а также стремление населения употреблять в пищу качественные продукты, способствуют появлению на полуострове заведений общественного питания придерживающихся принципов локаворства (региональность, сезонность, сохранение экологии, использование натуральных продуктов, поддержка отечественного производителя).*

**Ключевые слова:** локаворство, локаворская кухня, гастрономический туризм, предприятия общественного питания, полуостров Крым.

#### **Abstract**

*State support for the agro-industrial complex on the Crimean peninsula has led to an increase in the volume of agricultural production. The appearance of a sufficient number of local food products, as well as the desire of the population to eat high-quality products, contribute to the emergence of public catering establishments on the peninsula adhering to the principles of locavoring (regionality, seasonality, preservation of ecology, the use of natural products, support for domestic producers).*

**Key words:** locavoring, Locavor cuisine, gastronomic tourism, catering enterprises, Crimea peninsula.

В последнее время в России, в сфере общественного питания, набирают популярность заведения локаворской кухни.

Термин «локаворство» происходит от английского «Local» – «местный» и латинского «Vorare» – «есть». Суть локаворства заключается в использовании местных продуктов: мяса, рыбы, овощей, фруктов и т.д.

#### **Принципы локаворства:**

1. Региональность.

Локаворы-консерваторы считают, что «местной» можно назвать продукцию, выращенную или произведенную не далее, чем за 160 км.

Современные локаворы расширили рамки до границ региона, а кто-то – и страны.

Допускается использование импортных продуктов в небольшом количестве.

## 2. Сезонность.

Из-за климата во многих странах нет возможности круглогодично выращивать овощи и фрукты. Зимой и весной их доставляют из других стран, из-за чего невозможно избежать их дополнительной химической обработки. Во избежание употребления такой продукции, ее заменяют на сезонные аналоги или различные заготовки, сделанные в сезон. Принцип сезонности распространяется не на все продукты, к примеру, поставки мясной и молочной продукции редко зависят от времени года.

## 3. Сохранение экологии.

Из-за использования местной продукции сокращается число транспортных перевозок и, как следствие, выхлопов в атмосферу, таким образом снижается уровень загрязнения окружающей среды. Помимо этого, уменьшается количество упаковочного материала, например, пластика.

## 4. Использование исключительно натуральных продуктов.

Приверженцы локаворства выступают против использования ГМО, пестицидов, консервантов и иной химии при выращивании продукции.

## 5. Поддержка отечественного производителя.

При сотрудничестве с местными фермерами, предприятия питания оказывают им финансовую поддержку, благодаря чему местное производство развивается и выходит на новый уровень. Это также положительно влияет на экономику региона в целом [1, 2].

На полуострове Крым есть все предпосылки для успешного развития локаворства в сфере общественного питания. Рассмотрим их более подробно.

Как уже отмечалось ранее, суть локаворства заключается в использовании при приготовлении блюд местных продуктов: мяса, рыбы, овощей, фруктов и т.д. Уникальное географическое положение и разнообразие климатических зон на полуострове позволяют выращивать на его территории большинство сельскохозяйственных культур умеренного пояса и некоторые субтропические культуры.

Садоводство в республике представлено выращиванием семечковых (яблоки, груши) и косточковых (сливы, персики, абрикосы, черешня) культур.

Климат региона благоприятен для возделывания эфиромасличных культур (кориандр, роза, лаванда).

Республика известна именно техническими сортами винограда, используемыми для изготовления высококачественных вин, коньяков и соков.

Животноводство представлено такими подотраслями, как птицеводство, овцеводство, свиноводство, молочное и мясное скотоводство [3].

По результатам сельскохозяйственной микропереписи, которая проводилась в августе 2021 года в Крыму за пять лет выросло количество сельхозпредприятий и фермерских хозяйств. Кроме того, увеличилось поголовье крупного рогатого скота, стало больше садов и виноградников, фруктов и овощехранилищ. Прирост посевных площадей вырос на 65% за счет наращивания площадей зерновых и зернобобовых культур. А сумма инвестиций в сельское хозяйство за этот период составила около 11 млрд рублей.

На полуострове возобновляется выращивание риса [4].

«Аграрная отрасль Крыма заканчивает год с позитивными результатами. Ожидаемый рост объема производства продукции сельского хозяйства составляет порядка 10% относительно уровня прошлого года.

Объем государственной поддержки АПК – 3 млрд руб., что почти на 20% больше, чем в 2021-м», – данную информацию разместил 29 декабря 2022 года на своей странице в социальной сети «ВКонтакте» глава Крыма Сергей Аксёнов [5].

Благодаря государственной поддержке фермеров на полуострове увеличилось количество частных виноделен, сыроварен и др. Крымские вина и крымские сыры становятся визитной карточкой полуострова.

С каждым годом на Крымском полуострове увеличивается количество предприятий, специализирующихся на разведении объектов аквакультуры.

Появление местных высококачественных продуктов питания, в достаточном количестве, способствует появлению на полуострове общедоступных заведений локаворской кухни.

Развитие гастротуризма на полуострове Крым также благоприятно влияет на рост количества предприятий общественного питания придерживающихся принципов локаворства, так как данные предприятия являются главной составляющей гастрономических туров.

Крым – отличное место для путешествий со вкусом. Здесь разработаны уникальные экскурсии для гастротуризма, которые позволяют попробовать лучшую местную продукцию и знаменитое крымское вино, при этом наслаждаясь природой и туристическими объектами [6,7,8,9].

К наиболее популярным у туристов продуктам, которые лежат в основе локальной кухни Крыма можно отнести: черноморскую рыбу (барабуля, сарган, ставрида, кефаль и др.), морепродукты (мидии, устрицы и др.), орехи (миндаль, грецкий орех), мёд, персики, инжир, крымские сыры, крымские вина и др.

Несомненным плюсом локаворской кухни является её универсальность, т.е. предприятия общественного питания, придерживающиеся принципов локаворства, могут иметь совершенно разные концепции, например – это может быть, как рыбный ресторан, так и заведение национальной крымско-татарской кухни, или кафе для вегетарианцев и др. Благодаря разной концепции предприятия общественного питания не будут составлять друг-другу конкуренции.

Стоит также отметить, что цены на блюда, которые приготовлены из региональных продуктов будут ниже, по сравнению с ценами на блюда из импортных продуктов, а это несомненно привлечёт новых посетителей.

Ярким примером предприятия общественного питания, придерживающегося принципов локаворства, является первый в Крыму ресторан Локаворской кухни – Winekitchen. Все блюда в ресторане приготовлены из локальных продуктов, с любовью выращенных и произведенных на территории полуострова малыми и средними фермерскими хозяйствами [10]. В меню ресторана представлены разнообразные блюда из черноморской рыбы, морепродуктов, крымских овощей и сыров.

#### **Вывод:**

К основным предпосылкам развития предприятий общественного питания локаворской кухни на полуострове Крым можно отнести:

- повышение количества и качества производства региональных продуктов питания;
- осознанное отношение населения к питанию – всё больше людей обращает внимание на то из каких и какого качества продуктов приготовлено то или иное блюдо;
- мода на здоровое питание;
- гастротуризм – приезжающие на полуостров туристы предпочитают блюда, приготовленные из местных продуктов.

## ЛИТЕРАТУРА

1. Фролова Е. Основные принципы локаводства и локаворской кухни. 2017. URL: <https://recepty.7dach.ru/FrolovaEkaterina/osnovnye-principyu-lokavorstva-i-lokavorskoy-kuhni-107331.html>
2. Кузнецова А.А., Головачев А.Д., Курочкина А.А. Перспективы внедрения принципов локаводства в систему организации работы ресторанов // Научный альманах. 2022. № 5-1 (91). С. 29-37.
3. Экономическое обозрение. Сельское хозяйство // Инвестиционный портал Республики Крым, URL: <https://invest-in-crimea.ru/crimea-economy>
4. Гончарова О.В. Крыму за пять лет выросло количество сельхозпредприятий и фермерских хозяйств // Сетевое издание «МК в Крыму». 2022. 31 октября, URL: <https://crimea.mk.ru/economics/2022/10/31/v-krymu-za-pyat-let-vyroslo-kolichestvo-selkhozpredpriyatij-i-fermerskikh-khozyaystv.html>
5. Страница главы Крыма Сергея Аксёнова в социальной сети «ВКонтакте», URL: [https://vk.com/aksenovrk?w=wall535871340\\_419614](https://vk.com/aksenovrk?w=wall535871340_419614)
6. Время есть: популярные гастрономические маршруты Крыма // Официальный туристический портал Республики Крым, URL: <https://travelcrimea.com/gastroturizm/20190831/367543.html>
7. Вкус путешествия: популярные гастрономические маршруты Крыма // Официальный туристический портал Республики Крым, URL: <https://travelcrimea.com/chem-zanyatsya/20190827/358834.html>
8. Официальный туристический портал Республики Крым, URL: <https://travelcrimea.com>
9. Гастрономические маршруты // Официальный сайт Министерства курортов и туризма Республики Крым, URL: <https://mtur.rk.gov.ru/ru/structure/825>
10. Официальный сайт ресторана Winekitchen, URL: <https://mriyaresort.com/wine-kitchen/>

## REFERENCES

1. Frolova E. Osnovnye printsipy lokavorstva i lokavorskoi kuhni. 2017. URL: <https://recepty.7dach.ru/FrolovaEkaterina/osnovnye-principyu-lokavorstva-i-lokavorskoy-kuhni-107331.html>
2. Kuznetsova A.A., Golovachev A.D., Kurochkina A.A. Perspektivy vnedreniya printsipov lokavorstva v sistemu organizatsii raboty restoranov // Nauchnyi al'manakh. 2022. № 5-1 (91). P. 29-37.
3. Ehkonomicheskoe obozrenie. Sel'skoe khozyaistvo // Investitsionnyi portal Respubliki Krym, URL: <https://invest-in-crimea.ru/crimea-economy>
4. Goncharova O. V Krymu za pyat' let vyroslo kolichestvo sel'khozpredpriyatii i fermerskikh khozyaistv // Setevoe izdanie «MK v KrymU». 2022. 31 oktyabrya, URL: <https://crimea.mk.ru/economics/2022/10/31/v-krymu-za-pyat-let-vyroslo-kolichestvo-selkhozpredpriyatij-i-fermerskikh-khozyaystv.html>
5. Stranitsa glavy Kryma Sergeya Aksenova v sotsial'noi seti «VKontaktE», URL: [https://vk.com/aksenovrk?w=wall535871340\\_419614](https://vk.com/aksenovrk?w=wall535871340_419614)
6. Vremya est': populyarnye gastronomicheskie marshruty Kryma // Ofitsial'nyi turisticheskii portal Respubliki Krym, URL: <https://travelcrimea.com/gastroturizm/20190831/367543.html>
7. Vkus puteshestviya: populyarnye gastronomicheskie marshruty Kryma // Ofitsial'nyi turisticheskii portal Respubliki Krym, URL: <https://travelcrimea.com/chem-zanyatsya/20190827/358834.html>
8. Ofitsial'nyi turisticheskii portal Respubliki Krym, URL: <https://travelcrimea.com>

9. Gastronomicheskie marshruty. // ofitsial'nyi sait Ministerstva kurortov i turizma Respubliki Krym, URL: <https://mtur.rk.gov.ru/ru/structure/825>

10. Ofitsial'nyi sait restorana Winekitchen, URL: <https://mriyaresort.com/wine-kitchen/>

#### **ОБ АВТОРЕ / ABOUT THE AUTHOR**

**Бояркина Марина Андреевна**, кандидат технических наук, доцент кафедры «Пищевые технологии и оборудование», ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет», 299011, г. Севастополь, ул. Гоголя, 14.Тел.: +79781319799; E-mail: [flower-marina@mail.ru](mailto:flower-marina@mail.ru)

**Marina A. Boyarkina**, Cand. Sci. (Tech.), Associate Professor of the Department of «Food Technologies and equipment», Sevastopol State University, 299011, Sevastopol, Gogol Street, 14 Phone: +79781319799; E-mail: [flower-marina@mail.ru](mailto:flower-marina@mail.ru)

Дата поступления в редакцию: 12.01.2023

После рецензирования: 18.02.2023

Дата принятия к публикации: 19.03.2023