



Научная статья

05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)

УДК 642.5:339.13

doi: 10.25712/ASTU.2072-8921.2021.02.022

АНАЛИЗ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ ГОРОДА УЛАН-УДЭ

Инга Вячеславовна Хамаганова ¹, Ирина Ильинична Бадмаева ²,
Светлана Владимировна Цырендоржиева ³,
Зоригма Мункоевна Намсараева ⁴, Валентина Аркадьевна Аникина ⁵

1, 2, 3, 4, 5 Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления, Улан-Удэ, Россия

¹ xiv2609@mail.ru, <https://orcid.org/0000-0002-9953-7654>

² bii75@mail.ru, <https://orcid.org/0000-0002-7819-9617>

³ ts-svetlana1971@mail.ru, <https://orcid.org/0000-0001-9941-5174>

⁴ zorigma@mail.ru, <https://orcid.org/0000-0001-8373-0428>

⁵ valentina-vs@bk.ru, <https://orcid.org/0000-0001-7716-7018>

Аннотация. Общественное питание является одной из наиболее важных сфер экономической деятельности. Помимо удовлетворения населения в услуге питания, данный сегмент является фактором, формирующим туристский потенциал с представлением национальной кухни и традиций гостеприимства, обеспечивает население рабочими местами и участвует в формировании бюджета города как индикатор деятельности предпринимательства. Цель работы заключалась в комплексном анализе состояния индустрии общественного питания в городе Улан-Удэ Республики Бурятия. В качестве объектов исследуемого сегмента выбраны предприятия питания общедоступной сети города Улан-Удэ. При выполнении работ применялись методы структурирования, классификации, сравнения, анализа и обобщения. Результаты долгосрочного мониторинга индустрии питания города Улан-Удэ показывают динамично изменяющуюся структуру под влиянием различных факторов. Анализ численности предприятий общественного питания позволил определить факторы, оказывающие влияние в формировании внутренней политики предприятия (концепция, меню, интерьер, дополнительные услуги). Сравнение данных по отдельным годам в десятилетний период подтверждает зависимость индустрии питания как сектора экономической деятельности и от внешних факторов: экономическая ситуация в целом по Российской Федерации и в отдельном городе региона, благосостояние населения, благоприятные условия для предпринимательской деятельности. Результаты проведенного анализа общедоступной сети общественного питания города Улан-Удэ за последнее десятилетие позволило определить основные положения для формирования программы социально-экономического развития города Улан-Удэ на следующий период.

Ключевые слова: индустрия питания, предприятия общественного питания, услуга питания, национальная кухня, кадры, инвестиции.

Для цитирования: Анализ индустрии питания города Улан-Удэ / И. В. Хамаганова [и др.] // Ползуновский вестник. 2021. № 2. С. 160–167. doi: 10.25712/ASTU.2072-8921.2021.02.022.

Original article

ANALYSIS OF THE FOOD INDUSTRY IN ULAN-UDE

Inga V. Khamaganova ¹, Irina I. Badmaeva ², Svetlana V. Tsyrendorzhieva ³,
Zorigma M. Namsaraeva ⁴, Valentina A. Anikina ⁵

^{1, 2, 3, 4, 5} East Siberian State University of Technology and Management, Ulan-Ude, Russia

¹ xiv2609@mail.ru, <https://orcid.org/0000-0002-9953-7654>

² bii75@mail.ru, <https://orcid.org/0000-0002-7819-9617>

³ ts-svetlana1971@mail.ru, <https://orcid.org/0000-0001-9941-5174>

⁴ zorigma@mail.ru, <https://orcid.org/0000-0001-8373-0428>

⁵ valentina-vs@bk.ru, <https://orcid.org/0000-0001-7716-7018>

Abstract. *Catering is one of the most important spheres of economic activity. In addition to satisfying the population in the food service, this segment is a factor that forms the tourist potential with the presentation of national cuisine and traditions of hospitality, provides the population with jobs and participates in the formation of the city budget as an indicator of entrepreneurship. The purpose of the work was to comprehensively analyze the state of the catering industry in the city of Ulan-Ude in the Republic of Buryatia. As the objects of the studied segment, catering enterprises of the public network of the city of Ulan-Ude were selected. When performing the work, the methods of structuring, classification, comparison, analysis and generalization were used. The results of long-term monitoring of the food industry in Ulan-Ude show a dynamically changing structure under the influence of various factors. The analysis of the number of catering establishments made it possible to determine the factors that influence the formation of the internal policy of the enterprise (concept, menu, interior, additional services). Comparison of data for individual years in a ten-year period confirms the dependence of the food industry as a sector of economic activity and on external factors: the economic situation in the Russian Federation as a whole and in a separate city of the region, the well-being of the population, favorable conditions for entrepreneurial activity. The results of the analysis of the public catering network of the city of Ulan-Ude over the past decade made it possible to determine the main provisions for the formation of a program for the socio-economic development of the city of Ulan-Ude for the next period.*

Keywords: *food industry, public catering enterprises, catering service, national cuisine, personnel, investments.*

For citation: Khamaganova, I. V., Badmaeva, I. I., Tsyrendorzhieva, S. V., Namsaraeva, Z. M. & Anikina, V. A. (2021). Analysis of the food industry in Ulan-Ude. *Polzunovskiy vestnik*, (2), 160-167. (In Russ.). doi: 10.25712/ASTU.2072-8921.2021.02.022.

Индустрия питания остается одной из самых востребованных сфер оказания услуг населению. Основная задача общественного питания – это производство кулинарной продукции, её реализация и организация потребления. Структура индустрии питания включает предприятия различных форм собственности и типов. Помимо основной услуги питания, предприятия предоставляют населению различный спектр дополнительных услуг. При этом одной из главных задач является обеспечение безопасности гостей, в том числе в пищевом плане. До 2011 г. на предприятиях общественного питания контроль безопасности осуществлялся внутренними мероприятиями, например, проведением бракеража, а также лабораторными исследованиями готовой продукции и санитарным контролем производства, руководствуясь

программой производственного контроля. Следующее десятилетие в Российской Федерации отмечено принятием для предприятий пищевой промышленности и общественного питания программы на принципах HACCP, которая включает мероприятия регулярного контроля [1].

Республика Бурятия является одним из субъектов Дальневосточного федерального округа Российской Федерации. Административно-хозяйственным и культурным центром является город Улан-Удэ.

Сфера общественного питания в городе Улан-Удэ является стабильно функционирующим сегментом экономики, выполняющим социальную задачу в удовлетворении физиологических потребностей людей и обеспечении рабочими местами население. Для жителей и гостей города функционируют рестора-

ны, бары и кафе, в том числе концептуальные и специализированные, а повседневную потребность в питании удовлетворяют столовые и закусочные.

В последние годы на состояние индустрии общественного питания существенное влияние оказывают различные внешние факторы. Особо остро почувствовалось влияние экономического кризиса, который повлек снижение доходов населения и, как следствие, – отток гостей в предприятиях питания, особенно с высокой ценовой политикой. Рост себестоимости продукции общественного питания, отсутствие возможности приобретения импортного технологического оборудования из-за введенных санкций ряда стран к Российской Федерации, а также ограничительные меры, связанные с эпидемиологической обстановкой, также оказали не лучшее влияние на состояние индустрии питания.

Целью работы явилось изучение и анализ состояния сферы общественного питания в городе Улан-Удэ. Объектами исследования выбраны предприятия общественного питания общедоступной сети города.

В городе Улан-Удэ функционируют

предприятия общественного питания различного типа, специализации и ценовой политики. Однако стоит отметить, что соответствие предприятия питания к какому-либо типу скорее условное. В налоговой системе деятельность общественного питания представлена как индивидуальное предпринимательство, либо как общество с ограниченной ответственностью. К сожалению, для налоговых органов соотношение предприятия общественного питания к тому или иному типу не важно. В результате имеет место несоответствие заявленному типу предприятия. Иногда в названии предприятие заявляется одним типом, а по совокупности признаков больше соответствует более «высокому». Так, например, в городе Улан-Удэ кафе «Эфир», «Эмпатии Эфир», «Релакс», «Золотая корона» по уровню предоставляемых услуг, реализуемому ассортименту, оформленному интерьеру, перечню дополнительных услуг могут соответствовать типу ресторана.

Количество хозяйствующих субъектов общественного питания по состоянию на 01.09.2020 г. за последнее десятилетие представлено в таблице 1.

Таблица 1 – Количество предприятий общественного питания в г. Улан-Удэ

Table 1 - The number of catering establishments in Ulan-Ude

Тип субъекта общественного питания	год										
	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020*
Рестораны	30	33	38	43	52	52	50	49	45	42	37
Бары	69	71	75	79	84	80	80	78	77	50	39
Кафе	179	212	234	269	296	296	300	302	291	276	262
Столовые	20	24	27	27	27	28	28	29	31	28	21
Закусочные	164	184	182	192	195	200	180	168	142	162	138
Кофейни	9	10	12	12	14	12	12	12	10	7	7
Прочие	9	9	9	6	8	10	10	9	8	6	6
Итого:	480	543	577	628	676	678	660	647	604	571	510

Примечание: * - предварительные данные за 9 месяцев 2020 г.

По результатам ежегодного мониторинга сферы общественного питания города Улан-Удэ прослеживается растущая динамика по общей численности заведений общественного питания до 2015 г [2]. При этом наблюдается открытие предприятий с большим количеством посадочных мест. Ввод в эксплуатацию таких предприятий требует значительных финансовых затрат, и, чтобы вложения окупились, предприниматели для привлечения потребителя вынуждены были решать вопросы оформления и дизайна интерьера, приобретение современного оборудования, внедрение новых технологий, привлечение квалифицированных поваров из других регионов и др.

Как показывает анализ, самым распространенным типом предприятия питания является кафе. Это объясняется тем, что дан-

ные заведения имеют, как правило, стильно оформленный интерьер, но в меню в большей степени представлены традиционные блюда лишь с включением некоторого количества фирменных блюд и изделий. Для привлечения большего числа гостей, кафе работают в формате самообслуживания в дневное время и обслуживание официантами – вечером. Стоит отметить, что вторым типом у населения по популярности являются закусочные, специфика которых заключается в их специализации. Большая часть закусочных – это так называемые «Буузные». По сути, основным блюдом в таких заведениях является блюдо бурятской кухни – буузы, которые представляют собой рубленое мясо в тестовой оболочке, сваренное на пару, при этом в процессе варки из мясного сока получается

АНАЛИЗ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ ГОРОДА УЛАН-УДЭ

ароматный бульон [3]. Популярность и постоянный спрос на такие заведения объясняются национальными пищевыми привычками. Именно в данный период на предприятиях общественного питания предприятий общественного питания города Улан-Удэ, как и во всем мире [4], вводятся инновации – заказ на

столе с помощью планшетов, бесконтактные и мобильные платежи, программное обеспечение управления запасами, производства с системой отображения заказа на кухне, специализированные системы управления для различных типов предприятий питания.

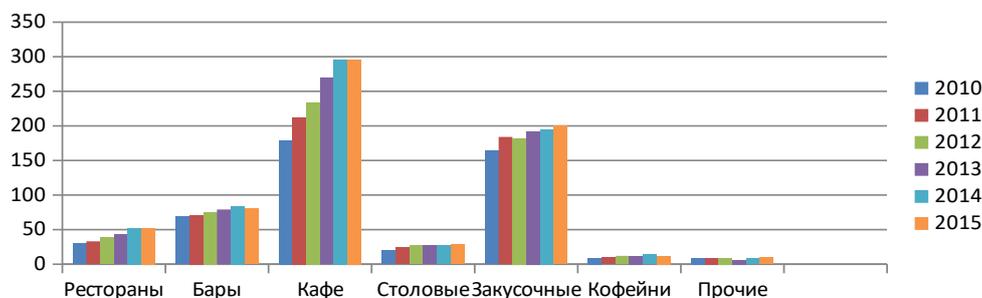


Рисунок 1 – Динамика изменения количества предприятий общественного питания на период 2010–2015 гг. в городе Улан-Удэ

Figure 1 - Dynamics of changes in the number of catering establishments for the period 2010–2015 in Ulan-Ude

В период 2013–2015 гг. в Республике Бурятия возникла идея развития гастрономического туризма. Как показывает мировая практика, гастрономический туризм востребован и является перспективным и экономически обоснованным в туристических направлениях [5, 6]. Для создания целостного предложения в области гастрономии Республика Бурятия имеет ряд преимуществ: национальная бурятская кухня, местное сырье – баранина, омуль, дикоросы. В период 2016–2020 гг. проводились гастрономические событийные мероприятия: фестиваль «Бузын Баяр» (праздник бууз) в рамках национального праздника Сагаалган, ежегодный фестиваль ресторанного искусства, включающий профессиональные конкурсы «Маэстро кухни», «Виртуоз пе-

карни», «Кондитерское искусство», «Серебряный поднос», «Байкал коктейль», международный чемпионат профессиональных поваров «Золотой черпак». В 2020 г. национальное бурятское блюдо «Буузы» победило во Всероссийском конкурсе гастрономических брендов «Вкусы России». Помимо этого, были заявлены на конкурс травяные чаи, боргойская баранина, облепиха, байкальская смолка. Гастрономический интерес туристов свидетельствует о перспективном развитии данного направления для индустрии питания.

Последствия экономического кризиса сказались и на сфере общественного питания города Улан-Удэ. Так, начиная с 2016 г., можно наблюдать сокращение количества предприятий (рисунок 2).

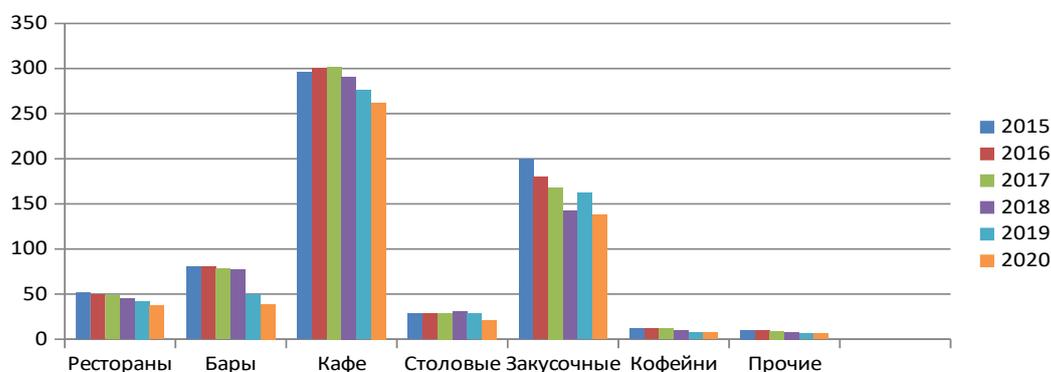


Рисунок 2 – Динамика изменения количества предприятий общественного питания на период 2015–2020 гг. в городе Улан-Удэ

Figure 2 - Dynamics of changes in the number of catering establishments for the period 2015-2020 in Ulan-Ude

Как видно, за данный период наблюдается сокращение количества заведений. Это связано с уходом неконкурентоспособных предпринимателей, сокращением филиалов одного бренда, а также закрытием предприятий с длительным жизненным циклом. Именно в это время закрылись такие рестораны, как «Индиго», «Ургы», «Баргузин», которые были открыты еще в 80–90-х гг. На этом фоне выделяются закусочные, численность которых также сокращалась, но в 2019 году наблюдалось увеличение их количества. Предварительные данные по 2020 году показывают об общем резком сокращении количества предприятий общественного питания. Вероятнее всего, в данном случае имеет место, в первую очередь, эпидемиологическая ситуация. Длительное вынужденное закрытие и ограничительные меры в индустрии питания создали неблагоприятные условия для деятельности заведений.

Стоит отметить, что в Республике Бурятия и в её столице в частности имеется новый формат заведений общественного питания, такие как банкетные залы, которые работают только по предварительному заказу для обслуживания каких-либо мероприятий. В силу национальных традиций у местного населения принято проводить семейные торжества, например, свадьбы, юбилеи, миланы (день рождения на первый год жизни ребенка) с приглашением до 300 гостей и более.

Именно вторая половина исследуемого десятилетия характеризуется использованием мировых тенденций и в индустрии питания города Улан-Удэ [7–9]. В предприятиях общественного питания гостям представляется более полная информация о сырьевом составе блюд, особенностях приготовления, наличии или отсутствии пищевых добавок. Повара в своей практике используют знания физико-химических изменений пищевых веществ продуктов, приемы молекулярной кухни и миксологии.

Другим важным показателем сферы об-

щественного питания являются объемы инвестиций в индустрию и оборота, получаемого в результате предоставления услуги питания. В первой половине изучаемого периода ресторанный бизнес был привлекателен для инвесторов из самых разных сфер бизнеса. Предприниматели охотно открывали предприятия питания как дополнительный вид деятельности помимо основного. Примером сочетания таких бизнесов может являться группа компаний «Титан», основными видами деятельности которых является торговля продуктами питания и пищевая перерабатывающая промышленность, но имеющая в своей структуре ресторан «Ковбой». Еще один пример – это ИП Матханова Д.Г., чей бизнес в основном ориентирован на гостиничный сервис, имеющий в своей структуре рестораны «Тэнгис», «Бурятия», «Voyage», кофе-бар «Лобби», шашлык-бар «Али-баба». Это связано с экономической привлекательностью сочетания, в некоторой степени родственных сфер деятельности, а также с возможностями получения стабильной прибыли сопутствующего вида бизнеса.

Однако не стоит забывать, что при видимой лёгкости предоставления услуги питания она требует постоянных и иногда значительных затрат. Исследуемый период характеризовался стабильным ростом цен на пищевое сырье, необходимое для приготовления блюд, технологическое оборудование, посуду и столовый текстиль. Стоит прибавить на разработку и внедрение программы НАССР, обязательной с 2013 г., затраты на повышение квалификации персонала, рост налоговой базы, коммунальных платежей, арендной платы, маркетинговую политику. И в результате ресторанный бизнес уже не является стабильно привлекательным в плане получения прибыли. На рисунке 3 наглядно приводится соотношение объема инвестиций и оборота в общественном питании за период 2010–2019 гг. в городе Улан-Удэ.

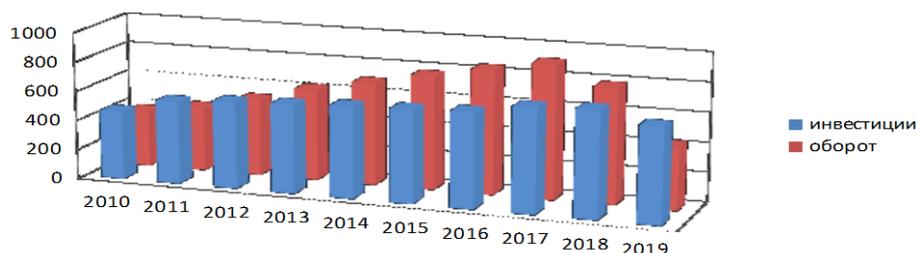


Рисунок 3 – Объем инвестиций и оборота (млн. руб) в общественном питании на период 2010–2019 гг. в городе Улан-Удэ

Figure 3 - The volume of investments and turnover (million rubles) in public catering for the period 2010-2019 in Ulan-Ude

Анализ соотношения уровня инвестиций и оборота в индустрии общественного питания в городе Улан-Удэ за прошедшее десятилетие показывает рост этих показателей до 2017 г., что говорит об экономической эффективности и даже получения чистой прибыли предприятиями с 2013 по 2017 гг., а, следовательно, и окупаемость вложений. Однако в последние два года наблюдается достаточно резкое снижение получения дивидендов [10]. Сказывается сокращение количества заведений и снижение уровня дохода населения, и, как следствие, уменьшение потребности в услуге общественного питания. Люди все чаще стали делать выбор в пользу домашнего питания, даже на работе пользоваться принесенными обедами из дома. В предшествующие годы наметилась тенденция на стабилизацию и увеличение оборота общественного питания. Необходимо отметить, что, несмотря на возникающие трудности за последние годы, многие рестораторы подстроились под новую экономическую реальность через обращение к продукции местных производителей, изменения в меню в сторону удешевления, для привлечения посетителей предлагаются разные форматы обслуживания. Многие предприятия питания города Улан-Удэ стали уделять особое внимание корпоративному обучению обслуживающего персонала с целью формирования положительных впечатлений у посетителей и создания благоприятного имиджа в ресторанной индустрии. Получили развитие современные форматы заведений, такие как фудмаркеты и фуд-корты в торговых центрах, которые представлены несколькими предприятиями питания в одном месте, с узким ассортиментом блюд, демократичной формой обслуживания (самообслуживание), использование одноразовой посуды и упаковки блюд и изделий. Рестораны и кафе привлекают посетителей уже не только возможностью покушать, но и ориентируются на семейный формат посещения. Для этого организованы детские комнаты, работают аниматоры. Например, ресторан «Чайхона Сахар», кафе «Эфир». Помимо организации детского досуга в этих заведениях предусмотрены проведение детских праздников, повара проводят мастер-классы для детей.

Текущий 2020 г. провел проверку на способность выживания. Так, вполне стабильный период – начало года (январь–февраль) отмечен самыми разноплановыми событиями в индустрии питания города – празднование новогодних дней и праздника Сагаалган, сменился полным закрытием предприятий питания для населения (апрель–май). Этот

фактор показал негативные стороны ресторанного бизнеса. Многие сотрудники предприятий не были трудоустроены официально, соответственно они не состояли на учете в Центре занятости и не смогли в период самоизоляции воспользоваться выплатами, гарантированными государством, а руководство некоторых предприятий не сочли необходимым поддержать своих сотрудников. И здесь имеет место быть, не столько нежелание оказать финансовую поддержку, столько отсутствие возможностей. У предпринимателей не оказалось «свободных» денежных средств для выплат. Однако в некоторых предприятиях всё-таки нашли способ поддержки своих сотрудников в натуральном виде – продуктами. В летнее время возможность начала своей деятельности представилась в основном более крупным заведениям города с доставки блюд по заказу. Последующее открытие предприятий питания связывалось с введением новых правил санитарного надзора, которые требовали новых вложений. А одновременное снижение спроса услуги питания не всегда оправдывает общую деятельность предприятия. Многие предприниматели либо закрывают свой ресторанный бизнес, либо сокращают сотрудников. Как результат, в настоящее время наблюдается достаточно медленное оживление в сфере общественного питания в городе Улан-Удэ.

Таким образом, можно сделать вывод, что сфера общественного питания города Улан-Удэ находится в прямой зависимости от таких факторов, как экономическая ситуация государства и региона; благосостояния населения; конкурентоспособной политики самого предприятия; квалификации персонала. На основании проведенного анализа индустрии питания города Улан-Удэ за долгосрочный период позволило сформулировать основные положения по данной сфере для программы социально-экономического развития города Улан-Удэ, на следующее десятилетие заключающиеся в следующем:

- разработка региональных мероприятий поддержки предпринимателей в сфере общественного питания;
- проведение санитарно-гигиенического обучения персонала;
- проведение мероприятий повышающих квалификацию работников индустрии питания (мастер-классы, семинары, курсы и др.);
- создание методологического консультационного центра индустрии питания города Улан-Удэ;
- развитие логистической системы това-

родвижения, создающей благоприятные возможности для местных товаропроизводителей (предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности, фермеров, сельхозтоваропроизводителей).

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Rocha Lamprini Zamioudi, Rita Pacheco // *Food Control*. 2014. Vol. 39. P. 34–40. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.10.035>.
2. Бадмаева И.И., Хамаганова И.В. Состояние сферы общественного питания г. Улан-Удэ // *Вестник ВСГУТУ*. 2016. № 6 (63). С. 5–12.
3. Национальная кухня Бурятии. Блюда из баранины : учеб. пособие / И.В. Хамаганова [и др.]. Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2020. 72 с.
4. Tuomi A. Tussyadiyah Lis P. Building the sociomateriality of food service / Aarni Tuomi. *International Journal of Hospitality Management*. 2020. Vol. 89. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102553>.
5. Gastronomic festivals: attitude, motivation and satisfaction of the tourist / T. López-Guzmán & all. // *British Food Journal*. 2017. Vol. 119. P. 267–283. <https://doi.org/10.1108/BFJ-06-2016-0246>.
6. Bukharov I. Berezka S. The role of tourist gastronomy experiences in regional tourism in Russia // *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*. 2018. Vol. 10. P. 449–457. <https://doi.org/10.1108/WHATT-03-2018-0019>.
7. Kraak Vivica I. Food service and restaurant sectors // *Healthy and Sustainable Food Systems*. 2019. P. 103–113. DOI: 10.4324/9781351189033-9.
8. Spence C. On the changing colour of food & drink // *International Journal of Gastronomy and Food Science* 17:100161. 2019. DOI:10.1016/j.ijgfs.2019.100161.
9. Kuo Su-Hui, Lin Hung-Chou. Effects of Food Environments and Eating Environments on Consumers Food Consumption // *Journal of Food Quality*. 2019. Vol. 2019. P. 1–7. <https://doi.org/10.1155/2019/7237602>.
10. Сандакова Н.Ю., Вайрах Т.А. Анализ рынка общественного питания Республики Бурятия на современном этапе: проблемы и перспективы развития. Материалы 23 Международной научно-практической конференции «Экономика и управление: современные вызовы, тенденции и перспективы развития» // *Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления*. Улан-Удэ: ВСГУТУ. 2019. С. 298–303.

Информация об авторах

И. В. Хамаганова – д.т.н., доцент, заведующая кафедрой «Технология продуктов общественного питания», *Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления*.

И. И. Бадмаева – к.т.н., доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания», *Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления*.

С. В. Цырендоржиева – к.т.н., доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания», *Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления*.

З. М. Намсараева – к.т.н., доцент, доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания», *Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления*.

В. А. Аникина – к.т.н., ассистент кафедры «Технология продуктов общественного питания», *Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления*.

REFERENCES

1. Rocha, Lamprini Zamioudi, Rita Pacheco (2014). *Food Control*, (39), 34-40. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.10.035>.
2. Badmaeva, I.I. & Khamaganova, I.V. (2016). The state of the public catering sector in Ulan-Ude. *Bulletin of VSGUTU*, 6 (63), 5-12. (In Russ.).
3. Khamaganova, I.V., Tsyrendorzhieva, S.V., Badmaeva, I.I., Khaidapov, B.A., Namsaraeva, Z. M. & Khanturgaeva, V.A. (2020). *National cuisine of Buryatia. Lamb dishes: textbook. allowance*. Ulan-Ude: VSGUTU.
4. Tuomi, A., Tuomi, Aarni & Tussyadiyah, Lis P. (2020). Building the sociomateriality of food service. *International Journal of Hospitality Management*, (89). (In Russ.). <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102553>.
5. López-Guzmán, T., Uribe, C.P., Lotero, Pérez Gálvez, J.C. & Ríos, I. (2017). Rivera Gastronomic festivals: attitude, motivation and satisfaction of the tourist. *British Food Journal*, (119), 267-283. <https://doi.org/10.1108/BFJ-06-2016-0246>.
6. Bukharov, I. & Berezka, S. (2018). The role of tourist gastronomy experiences in regional tourism in Russia. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, (10), 449-457. <https://doi.org/10.1108/WHATT-03-2018-0019>.
7. Kraak, Vivica I. (2019). Food service and restaurant sectors. *Healthy and Sustainable Food Systems*, 103-113. DOI: 10.4324 / 9781351189033-9.
8. Spence, C. (2019). On the changing color of food & drink. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, (17), 100161. DOI: 10.1016 / j.ijgfs.2019.100161.
9. Kuo, Su-Hui & Lin, Hung-Chou. (2019). Effects of Food Environments and Eating Environments on Consumers Food Consumption. *Journal of Food Quality*, (2019), 1-7. <https://doi.org/10.1155/2019/7237602>.
10. Sandakova, N.Yu. & Vairakh, T.A. (2019). Analysis of the public catering market of the Republic of Buryatia at the current stage: problems and development prospects. *Materials of the 23rd International Scientific and Practical Conference "Economy and management: modern challenges, trends and development prospects "*. East Siberian State University of Technologies and Management. Ulan-Ude: VSGUTU, P. 298-303. (In Russ.)

Information about the authors

I. V. Khamaganova – Doctor of Technical Sciences, Associate Professor, Head of the Department "Technology of Public Catering Products", East Siberian State University of Technology and Management.

I. I. Badmaeva – Candidate of Technical Sciences, Associate Professor of the Department "Technology of Public Catering Products", East Siberian State University of Technology and Management.

S. V. Tsyrendorzhieva – Candidate of Technical Sciences, Associate Professor of the

Department of Technology of Public Catering Products, East Siberian State University of Technology and Management.

Z. M. Namsaraeva – Candidate of Technical Sciences, Associate Professor, Associate Professor of the Department of Technology of Public Food Products, East Siberian State University of Technology and Management.

V. A. Anikina – Candidate of Technical Sciences, Assistant of the Department of Technology of Public Catering Products, East Siberian State University of Technology and Management.

*Авторы заявляют об отсутствии конфликта интересов.
The authors declare that there is no conflict of interest.*

Статья поступила в редакцию 17.02.2021; одобрена после рецензирования 12.05.2021; принята к публикации 27.05.2021.

The article was received by the editorial board on 17 Feb 21; approved after editing on 12 May 21; accepted for publication on 27 May 21.