



АГЕНТСТВО  
СТРАТЕГИЧЕСКИХ  
ИНИЦИАТИВ

# ПроЕДУ по России

Гастрономический паспорт региона: Челябинская область



# СТРАНУ  
МЕНЯЮТ  
ЛЮДИ

## Идентификация региона

- Субъект РФ: **Челябинская область;**
- Население (чел.): **3,5 млн. человек;**
- При этом взрослое население, **старше 19 лет составляет 2,6 млн. человек;**  
Это потенциальные гости ресторанов и покупатели локальной продукции.
- Площадь Челябинской области - **88 529 км<sup>2</sup>, 43 муниципалитета** в регионе.
- Основной туристический сезон: Челябинская область – **всесезонный регион;**
- Контакт ответственного лица: Ермакова Виктория Вячеславовна  
(менеджер проектов АНО «Центр проектного развития»), **тел.: 8 (351) 217-33-83 (доб. 715),**  
**e – mail: v.hirsch@cpr74.ru.**



# РЕСУРСЫ ИНФРАСТРУКТУРА

## Продуктовая база регионального туризма

Категории объектов	Количество	Градо-образующие количество, наименование (топ 3)	МСП количество, наименование (топ 3)	% Экспорт	% продукции, реализуемой внутри региона
Сельское хозяйство	1 497	ООО «Чебаркульская птица»; ООО «Уральская мясная компания»; ООО «Агрокомплекс «Чурилово»;	ООО «Эко-ферма Важениных»; ООО «КФХ Овощевод»; «Чеферма»	Экспорт зерновых 5,7% Страны: ЕАЭС, Азербайджан.	Более 50%
Пищевая промышленность	Более 620 предприятий  * в 2025 г. Производство пищевых предприятий в регионе сократилось более чем на 12,5 %.	ООО «Объединение «Союзпищепром»; АО «Макфа»; Компания «Увелка»; АО «МКХП - СИТНО»	«Кладовочка бурундука»; «Сливочная Марта»; «Разносолье»	Экспорт продукции пищевой и перерабатывающей промышленности 19,7%; экспорт прочей продукции АПК 57,7%	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
<p>Предприятия общественного питания</p>	<p><b>3 142</b> объектов открытой сети (<b>+34 объекта</b> по отношению к <b>2024 г.</b>);</p> <p><b>1 469</b> объектов закрытой сети (заведения, располагающиеся при учреждениях и организациях) (<b>- 13 объектов</b> по отношению к <b>2024 г.</b>)</p> <p>Всего: <b>4 611 объектов</b> (<b>+ 21 объект</b> по отношению к <b>2024 г.</b>)</p>	<p>Европейская – 50%</p> <p>Азиатская – 25%</p> <p>*Аутентичная локальная (для местных жителей) – 5%</p> <p>Локальная кухня, адаптированная для туристов – 19%</p> <p>Локальная кухня, адаптированная для иностранных туристов – 1%</p>	<p><b>26</b> ресторанов – участников фестиваля аутентичной уральской кухни в 2026 году (+13 ресторанов к 2025 году).</p> <p>Ссылка: <b><a href="http://auc.rest/festgid26#rec1731497341">http://auc.rest/festgid26#rec1731497341</a></b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Усадьба Рябининых</li> <li>2. Буфет на Большой</li> <li>3. Музей пельменя</li> <li>4. Счастливый Кузюк</li> <li>5. Уральские пельмени</li> <li>6. Лукич</li> <li>7. Поселенцы</li> <li>8. Vibe (СенокософЪ)</li> <li>9. Таежный Хутор</li> <li>10. Камчатка</li> <li>11. Legends</li> </ol> <p>(согласно опросу, проведенному среди местных жителей)</p>

\* Аутентичная локальная кухня - без адаптации, ориентирована на местную аудиторию

Локальная кухня, адаптированная для туристов - традиционные блюда, поданные понятно и доступно для гостей региона, без утраты локального характера.

Локальная кухня, адаптированная для иностранных туристов - учет вкусовых привычек, перевод меню, понятные названия, адаптация остроты/жирности



## Туристские ресурсы:

	Количество	Дополнительно ссылки на сайт
Объекты промышленного туризма среди пищевых производств, открытые для посещения туристов	16	<p>1. АО «МКХП-СИТНО» (г. Магнитогорск) - <a href="https://sitno.ru/">https://sitno.ru/</a>; 2. Фабрика «Чаокофе» (г. Миасс) - <a href="https://chaokofe.ru/page39118076.html">https://chaokofe.ru/page39118076.html</a>; 3. ООО «Продукты «Солнечная долина»: сыроварня и пивоварня (Миасский городской округ) - <a href="https://medok-market.ru/brewery">https://medok-market.ru/brewery</a>; 4. Кондитерская фабрика МС-Конди (г. Пласт) - <a href="https://mirsladko.ru/?ysclid=m9bcx5b332324371241">https://mirsladko.ru/?ysclid=m9bcx5b332324371241</a>; 5. «Григорьевские сады» (Каслинский район) - <a href="https://agrotur.su/">https://agrotur.su/</a>; 6. Агрофирма «Ариант» (Увельский район) - <a href="https://af-ariant.ru/company/contacts/">https://af-ariant.ru/company/contacts/</a>; 7. «Вишневогорская кондитерская фабрика» (Каслинский район) - <a href="https://www.wishcon.ru/">https://www.wishcon.ru/</a>; 8. Сыры «Султаново» (Кунашакский район) - <a href="https://sultanovo.vsite.pro/">https://sultanovo.vsite.pro/</a>; 9. Сыроварня «Иван-сыр» (Верхнеуральский район) - <a href="https://pxxh2076.uds.app/c">https://pxxh2076.uds.app/c</a>; 10. ООО МПК «Ромкор» (Еманжелинский район) - <a href="https://www.romcor.ru">https://www.romcor.ru</a>;</p> <p><b><u>Открылись для посещения туристов в 2025 г:</u></b></p> <p>11. Лавка Кузюка (г. Златоуст) - <a href="https://vk.com/cheesezlat?ysclid=mm0bcyw8r7420469116">https://vk.com/cheesezlat?ysclid=mm0bcyw8r7420469116</a>; 12. ООО «Кондитерская фабрика «Фантель» (г. Челябинск) - <a href="https://kf-fantel.com/">https://kf-fantel.com/</a>; 13. Кондитерская «Высший вкус» (г. Челябинск) <a href="https://vvkus74.ru/?ysclid=mm0blare9x259958473">https://vvkus74.ru/?ysclid=mm0blare9x259958473</a>; 14. Пекарня/кондитерская «Ватрушка» (г. Челябинск) - <a href="https://pirogvatrushka.ru/">https://pirogvatrushka.ru/</a>; 15. Семейная мастерская по производству масел по ремесленной технологии (г. Магнитогорск) - <a href="https://vk.com/holodnoemaslo">https://vk.com/holodnoemaslo</a>; 16. Винный джем «Джем-де-Вин» (г. Магнитогорск) - <a href="https://vk.com/jamdevine">https://vk.com/jamdevine</a>;</p>

## Туристские ресурсы:

	Количество	Дополнительно ссылки на сайт
Фермерские рынки, ярмарки,	7	1. Выставка Цветов и плодов (г. Челябинск) - <a href="https://chelduma.ru/press/news/deputat-chelyabinskoygorodskoy-dumy-kirill-matvee862/">https://chelduma.ru/press/news/deputat-chelyabinskoygorodskoy-dumy-kirill-matvee862/</a> 2. Яблочный Спас (территория муниципалитетов Челябинской области) <a href="https://lenadmin74.eps74.ru/Publications/News/Show?id=3593">https://lenadmin74.eps74.ru/Publications/News/Show?id=3593</a> 3. Ярмарка мёда (г. Челябинск) - <a href="https://gubernia74.ru/content/articles/1127398/">https://gubernia74.ru/content/articles/1127398/</a> 4. Областная универсальная агропромышленная выставка-ярмарка «АГРО» (г. Челябинск) - <a href="https://agroual74.ru/">https://agroual74.ru/</a> 5. Сельскохозяйственная выставка «День поля» (Челябинская область, Чебаркульский район, посёлок Тимирязевский) - <a href="https://field74.ru/">https://field74.ru/</a> 6. Магазин «Фермерский уголок» (ЖК «Город Эльтаун», Челябинск) - <a href="https://corpmsp.ru/to-business/sales/proekt-fermerskiy-ostrovok/">https://corpmsp.ru/to-business/sales/proekt-fermerskiy-ostrovok/</a> 7. Островки в торговой сети «Лента» (г. Магнитогорск).
Магазины локальных продуктов	16	1. АО «МКХП-СИТНО» (г. Магнитогорск) - <a href="https://visit.magnitogorsk.ru/tours/promyshlennyy-turizm/ot-polya-do-gr-koda-kak-zerno-stanovitsya-brendom/">https://visit.magnitogorsk.ru/tours/promyshlennyy-turizm/ot-polya-do-gr-koda-kak-zerno-stanovitsya-brendom/</a> ; 2. Златоустовская пивоварня «Пегас»(г. Златоуст) - <a href="https://zlatpivo.ru/">https://zlatpivo.ru/</a> ; 3. «Лавка Кузюка» (г. Златоуст) - <a href="https://vk.com/cheesezlat">https://vk.com/cheesezlat</a> ; 4. Магазины компании «Смарт» (г. Златоуст) <a href="https://www.smart174.ru/">https://www.smart174.ru/</a> ; 5. Магазин «Вишневогорская кондитерская фабрика» (Каслинский район) - <a href="https://www.wishcon.ru/">https://www.wishcon.ru/</a> ; 6. Магазин-кулинария «Домашний на Декабристов» (г. Касли) - <a href="https://vk.com/ddkasli?ysclid=m98e41pexu485750138">https://vk.com/ddkasli?ysclid=m98e41pexu485750138</a> ; 7. Фабрика «ЧаоКофе» (г. Миасс) - <a href="https://chaokofe.ru/page39118076.html">https://chaokofe.ru/page39118076.html</a> ; 8. «Гастролавка Medok» (Миасский городской округ) - <a href="https://medok-market.ru/production">https://medok-market.ru/production</a> ; 9. Лавка при Музее Пельменя (г. Миасс) - <a href="https://silkinclub.ru/kafe/">https://silkinclub.ru/kafe/</a> 10. Магазин троцкого консервного комбината (г. Троицк) - <a href="http://tushonka.com/">http://tushonka.com/</a> 11. Кафе – кондитерская «Лакомка» (г. Магнитогорск) - <a href="https://visit.magnitogorsk.ru/what-to-do/mestnye-brendy/kafe-konditerskaya-lakomka/">https://visit.magnitogorsk.ru/what-to-do/mestnye-brendy/kafe-konditerskaya-lakomka/</a> 12. Магазин «Уральские пельмени» (г. Челябинск) - <a href="https://uralpelmeni.ru/freeze-pelmeni/">https://uralpelmeni.ru/freeze-pelmeni/</a> 13. Нетипичный сувенирный магазин «Ель» (г. Челябинск) - <a href="http://clck.ru/3SNZDN">clck.ru/3SNZDN</a> 14. Домашняя еда из фермерских продуктов «Биоферма» (г. Челябинск) - <a href="https://bf74.ru/category/menyu-blyud/">https://bf74.ru/category/menyu-blyud/</a> 15. Онлайн – фудмаркет «Ватрушка» (г. Челябинск) - <a href="https://pirogvatrushka.ru/">https://pirogvatrushka.ru/</a> 16. Чебаркульская птица (муниципалитеты региона) - <a href="https://vk.com/chptbird">https://vk.com/chptbird</a>

## Туристские ресурсы:

	Количество	Дополнительно (ссылки на сайт)
Тематические музеи, посвященные локальным продуктам	4	1. Музей пельменя и музей хлеба (г. Миасс) <a href="https://silkinclub.ru/muzej-hleba/">https://silkinclub.ru/muzej-hleba/</a> 2. Фабрика «Чаокофе» (г. Миасс) - <a href="https://chaokofe.ru/page39118076.html">https://chaokofe.ru/page39118076.html</a> 3. Музей поселка Кассельский (нагайбакская культура) <a href="https://muzeum.chel.muzkult.ru/museum_kassel/">https://muzeum.chel.muzkult.ru/museum_kassel/</a> ; 4. Кафе-музей «Бутербродная поЕли» <a href="https://vk.com/poeli_porogi">https://vk.com/poeli_porogi</a> ;
Туристические компании, предлагающие гастрономические туры	Более 100	Гастрономическая составляющая есть в турах у каждой туристической компании: 1. ООО «Челябинское бюро международного туризма «Спутник» - <a href="https://sputnik74.ru/">https://sputnik74.ru/</a> 2. ООО «Центральное Агентство Воздушного Сервиса» - <a href="https://www.cavs-travel.ru/">https://www.cavs-travel.ru/</a> 3. ООО «Фирма «Каникулы» - <a href="https://kanikuli74.ru/o-nas/">https://kanikuli74.ru/o-nas/</a> 4. ООО «МАГИСТРАЛЬ-ТУР» - <a href="https://магистраль-тур.рф/magistraltour">https://магистраль-тур.рф/magistraltour</a> 5. ООО «УРАЛПРОСВЕТМАРШРУТЫ» - <a href="http://turprosvet-m.ru">http://turprosvet-m.ru</a>
Организаторы гастрономических событий	10	1. Министерство культуры Челябинской области ( <a href="https://mincult.gov74.ru/">https://mincult.gov74.ru/</a> ) 2. Фонд социальных, культурных и образовательных инициатив 2020 ( <a href="https://2020фонд.рф/">https://2020фонд.рф/</a> ) 3. Администрации муниципальных образований и городских округов; 4. ООО «Деловые события» ( <a href="https://delo74.ru/#pvo">https://delo74.ru/#pvo</a> ); 5. АНО «Центр проектного развития» ( <a href="https://cpr74.ru/">https://cpr74.ru/</a> ) 6. ОГБУК «Челябинский государственный центр народного творчества» ( <a href="https://vk.com/ocnt74">https://vk.com/ocnt74</a> ) 7. АНО «Дирекция фестивальных и культурно-массовых мероприятий Челябинской области» ( <a href="https://dfkmm.ru/">https://dfkmm.ru/</a> ); 8. ОГБУК «Челябинский государственный историко-археологический музей-заповедник «Аркаим» ( <a href="https://arkaim-center.ru/">https://arkaim-center.ru/</a> ) 9. ГК «Солнечная Долина» ( <a href="https://dolina.su/">https://dolina.su/</a> ) 10. Городской курорт «Притяжение» ( <a href="https://prityazhenie.ru/">https://prityazhenie.ru/</a> ) 11. Этно-центр «Аткуль-УЛУ» ( <a href="https://vk.com/club228567389">https://vk.com/club228567389</a> )
Гастрономические ужины аутентичной кухни	Более 50 в год	1. Гастроужины в ресторане «Усадьба Рябининых» - ( <a href="https://vk.com/ryabinin_chelyabinsk?w=wall-221201498_680">https://vk.com/ryabinin_chelyabinsk?w=wall-221201498_680</a> ); 2. Гастроужин в рамках уральского форума рестраторов и отельеров – ( <a href="https://welcomeforum74.ru/uzhin">https://welcomeforum74.ru/uzhin</a> ); 3. Гастроужин в ресторане «Камчатка» - ( <a href="https://vk.com/kamchatka.rest?w=wall-209724551_3382">https://vk.com/kamchatka.rest?w=wall-209724551_3382</a> ); 4. Ужин «Купеческая вечеря» в ресторане «Легенда» - ( <a href="https://chel-city.ru/gastro/">https://chel-city.ru/gastro/</a> ) 5. Гастрономический ужин в ресторане «Счастливый Кузюк» ( <a href="https://vk.com/happy_kuzuk?w=wall-139067594_2600">https://vk.com/happy_kuzuk?w=wall-139067594_2600</a> ) <b>Гастрономические ужины проходят не только в ресторанах, но и на выездных мероприятиях: форум «Медиагора», Уральский форум рестораторов и отельеров и т.д. Рассматривают участие в гастроужинах и гастрофестивалях как формирование отдельного направления своего бизнеса : механизм продвижения, возможность извлечения дополнительной прибыли а также привлечение и удержание кадров.</b>

## Ресурсные ограничения и риски:

Что сдерживает развитие гастрономии сегодня? Отметьте:

- дефицит сырья
- сезонность продукта
- кадровые ограничения**
- слабая переработка
- высокая себестоимость (фермерской продукции для внедрения в магазины и рестораны)**
- отсутствие спроса
- сложная «география»(большие расстояния, сложная логистика)**

Какие из перечисленных ограничений являются ключевыми и требуют управленческих решений в первую очередь?

### **Недостаточное кадровое обеспечение гастрономической индустрии.**

Является одним из ключевых барьеров развития гастрономического туризма в регионе. Отсутствие компетентных специалистов сдерживает формирование качественного туристского продукта и ограничивает потенциал отрасли. Особенно остро ощущается нехватка поваров и линейного персонала на фоне активного развития гостиничной и ресторанной инфраструктуры.

В 2024 году наблюдался сдерживающий фактор: жители и гости региона не проявляли интереса к аутентичной южноуральской кухне и сувенирам. Это снижало активность ресторанов в разработке блюд местной кухни. Однако благодаря проведенной работе в 2025-2026 годах спрос на южноуральскую кухню вырос, и рестораторы, производители сувениров теперь заинтересованы в этом направлении.



# ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ КОД

## Элементы кода:

### Доминирующие вкусы (3–5)

Повторяющиеся вкусовые ощущения, характерные для традиционной кухни региона:

**Кисло – солёный;**

**Рыбный;**

**Молочный;**

**Кисло – сладкий;**

### Опорные продукты (3–7):

**Зерновые культуры** — рожь, овёс, ячмень; хлеб, каши, выпечка (шаньги).

**Мясо** — говядина, свинина, дичь; основа сытных блюд и бульонов.

**Молочные продукты** — молоко, сметана, творог, масло; важная часть деревенского рациона.

**Озёрная рыба** — употребляется свежей, солёной, вяленой и в ухе.

**Грибы и дикоросы, дичь** — лесные грибы, брусника, клюква, черника, кислица.

**Квашеные и солёные заготовки** — капуста, огурцы, солёные грибы как способ хранения пищи зимой.

## Элементы кода:

Регион обладает уникальным гастрономическим кодом:

- **Природным** (отражение края 3 000 озёр, национальных парков, степей, и богатый грибами, ягодами и дикоросами)
- **Культурным** (отображающим многообразие национальностей (более 130 среди которых уникальные: нагайбаки, кузюки), культуру и кулинарные особенности народов, проживающих на Южном Урале).
- **Историческим и индустриальным кодом** (отображающий глубину истории и мест силы, когда гастрономия превращается в легенды и сказы).

## Природная основа:

- Климатические условия региона оказали большое влияние на кухню Южного Урала (отрицательные температуры, короткий сбор сезона урожая), исходя из этого доминируют способы сохранения продукта – **квашение, мочение, сушка, заморозка, копчение.**

## Элементы кода:

Культурная основа: этнос / история / уклад

- **Многообразие национальностей и народов, проживающих в Челябинской области, создаёт уникальную кухню.** Каждый народ вносит в гастрономическое разнообразие свои кулинарные традиции, уникальные рецепты и техники приготовления.

В регионе сложились несколько видов кухни, отражающих его историческое наследие и гастрономические особенности территорий :

- **купеческая** (отличается изобилием пряностей, сухофруктов и вишни);
- **казачья** (используются травы, дичь, рыба);
- **нагайбакская кухни** (мясные, молочные, кисло-молочные и крупяные блюда);
- **кухня кузюков** (грибы, ягоды, дичь, птица);

Какие продукты/ресурсы влияют на экономику региона:

Челябинская область ориентирована на зерно-животноводческое направление. По итогам 2025 года регион занимает **первое место в общероссийском рейтинге по производству макарон, второе — по производству муки, третье — круп, третье место по производству куриных яиц, первое в УРФО – по производству мяса.**

Ответьте кратко (до 5 строк):

**«Гастрономия региона – это путешествие по вкусам и традициям, отражающее аутентичную кухню, многовековые традиции и многообразное наследие народностей, живущих на Южном Урале и раскрывающее уникальную сторону каждого города и территории, представляющее регион – Страной городов.**

Здесь важно учитывать ресурсную базу, показать уникальность региона - его отличие от других.



**ТУРИЗМ**

## Туристская навигация, направленная на продвижение гастроиндустрии

	<i>Сайт, соцсети</i>	<i>Дорожная навигация</i> <i>Количество</i> <i>навигационных табличек к</i> <i>гастрономическим</i> <i>объектам (рестораны,</i> <i>фермы, музеи, объекты</i> <i>туризма и пр)</i>	<i>ТИЦ</i>	<i>Литература</i>
	<i>Общий туристский сайт региона, если есть отдельный блок по гастро, прикрепить несколько ссылок</i>		<i>Какие материалы предоставляются туристам по гастрономическому направлению</i>	<i>Гастрогиды, книги о локальной кухне, прочие материалы. Печатная версия (да/нет). Цифровая версия (нет/да, ссылка)</i>
Навигация	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Официальный туристический портал Челябинской области, раздел – гастрономия: (<a href="https://chel.travel/food/">https://chel.travel/food/</a>)</li> <li>2. Сайт фестиваля аутентичной уральской кухни (<a href="http://auc.rest/">http://auc.rest/</a>)</li> <li>3. Сайт гастрономического фестиваля «Блюда от верблюда» (<a href="https://verbludfest.ru/">https://verbludfest.ru/</a>)</li> </ol>	<p>Более 10 указателей: музей пельменя, бутербродная «поЕли», музей – заповедник «Аркаим», «Краснопольский сыровар» и т.д.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Книга рецептов «Блюда от верблюда»;</li> <li>2. Южноуральский пряник.</li> <li>3. Буклет «Гастрономическое путешествие по Южному Уралу» (печатная версия);</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Книга рецептов «Блюда от верблюда» (есть печатная версия);</li> <li>2. Буклет «Гастрономическое путешествие по Южному Уралу» (печатная версия); Рецепты казачьих блюд Южного Урала «Кулинарные рассказы Белкина» (<a href="https://vk.com/culfest74">https://vk.com/culfest74</a>, есть печатная версия)</li> <li>3. Новости, обзоры и события Ресторанная жизнь Челябинска (<a href="https://t.me/restoche">https://t.me/restoche</a>)</li> <li>4. Информационно-просветительский проект «Нескучные путешествия по Южному Уралу» (приложение и электронная версия - <a href="https://npural.chelreglib.ru/">https://npural.chelreglib.ru/</a>)</li> </ol>

Опишите 1 типовой гастрономический сценарий для туриста

(1 день / выходные / событие): «куда → зачем → что пробует → что увозит»

### **Событийный тур «Троицк. Путешествие во времени...»**

В этом туре оживает история Троицка: купеческие династии, великие торговые пути, жизнь, кулинария и быт уездного города.

Путешествие начнётся на настоящем историческом паровозе, идущем на паровой тяге — редкой и атмосферной технике, хранящей дух ушедшей эпохи. Именно так путешествовали по Уралу в конце XIX — начале XX века.

**Туристов знакомят с гастрономией города Троицка** начиная с первых минут, еще в паровозе предлагают **чай и традиционные пряники**, как это было принято в старину.

Сытный и душевный обед в по рецептам, бытовавшим в купеческих домах. Простые, но щедрые блюда, приготовленные с заботой о вкусе и традициях, подарят ощущение настоящего гостеприимства и позволят насладиться блюдами XIX века: **скоблянкой по рецепту Сенокосова, борщом с черносливом, шарлоткой из вишни, морсом из местных ягод и конфетами ручной работы из фасоли.**

А гастрономические сувениры можно попробовать и приобрести на знаменитой Троицкой ярмарке местных производителей.

Опишите 1 типовой гастрономический сценарий для туриста

(1 день / выходные / событие): «куда → зачем → что пробует → что увозит»

**Путешествие на фестиваль «Блюда от верблюда» (г. Челябинск)**

**Дата: 12 – 13 сентября 2026 года.**

Фестиваль «Блюда от верблюда» — это путешествие через блюда, ароматы и истории, которые определяют кухню Южного Урала. Вас ждут **30 шеф-поваров, блюда южноуральской кухни, фуд - корт, творческие мастер-классы на гастрономическую тематику**, выступления музыкальных исполнителей, конкурсы и подарки от партнеров.

### **Гастрономическое путешествие в Миасс**

Турист приезжает в Миасс, чтобы познакомиться с гастрономией Южного Урала через местные продукты и производства.

Он посещает **Музей пельменя** и участвует в мастер-классе по лепке, пробует традиционные уральские пельмени, затем отправляется на фабрику «**ЧаоКофе**», где дегустирует свежую обжарку и знакомится не только с производством кофе, но и с процессами создания шоколада и мороженого, сбором и составлением травяных чайных купажей, а также производством сидра из уральских яблок.

После этого турист посещает **цех «Продукты Солнечной Долины» с дегустацией фермерских сыров и локальной продукции** и знакомится с работой расположенной на территории пивоварни. В качестве гастрономических сувениров турист увозит **сыры из Солнечной Долины, кофе от «ЧаоКофе», сидр из уральских яблок «Октябрь», шоколад «Золото Урала», а также грибы, ягоды и дикоросы из лесов Миасса (черника, костяника, вишня, черёмуха, шиповник).**

Опишите 1 типовой гастрономический сценарий для туриста

(1 день / выходные / событие): «куда → зачем → что пробует → что увозит»

**Гастрономическое путешествие «Попробуй Южный Урал на вкус» (Магнитогорск – Аркаим – Миасс – Златоуст - оз. Увильды – Сосновский район)**

- Путешествие начинается в г. Магнитогорске, где туристы знакомятся с блюдами современной уральской кухни, в числе которых: **уральский борщ и десерт «Сталь сердец».**
- Затем гости региона посещают музей – заповедник «Аркаим» и открывают для себя первобытную кухню в жилище Древнего человека: **пшеничную кашу с медвежатиной и мясо косули, жареное на камнях.**
- Следующая точка маршрута – знакомство с гастрономией, бытом и культурой нагайбаков – малочисленным коренным народом, проживающим только в Челябинской области. Кухня нагайбаков представлена традиционными блюдами 19 века: **каз буткасы - каша с гусиными потрошками и межим – праздничные конвертики с начинкой из сушеных лесных ягод.**
- Далее туристы отправляются на горнолыжный курорт «Солнечная Долина».
- В программе путешествия **единственная в России – гастрономическая баня**, где каждый сеанс парения сопровождается «вкусным паром», ароматами, специально подобранными для пробуждения аппетита. А после каждого сеанса парения проходит дегустация. Первый курс: парение: аромат меда. **Еда после парения: окрошка на медовухе.** Второй курс: парение: пихта и можжевеловая соль. **Еда после парения: местная форель в можжевеловой соли с веточками пихты.** Третий курс: парение: хлебно-чесночный аромат. **Еда после парения: чесночный хлеб с холодцом из гуся и хрена.**
- Кроме того, туристы попробуют традиционную кухню Южного Урала: **верстовые щи, алябушки и вафли из русской печи.**
- Путешествие продолжается на родине традиционной кухни кузюков (коренных жителей г. Златоуста). В меню здесь блюда **царской и аристократической трапезы: калья из уральской дичи** по рецепту 1816 года и **почки заячьи верченые**, которыми угощали Александра 1 и подавали на царский стол.
- Следующая локация – озеро Увильды, где туристы отправляются на рыбалку и готовят традиционные **уральские блюда из рыбы: сугудай из рипуса и шаньгу с окунем.**
- Заключительной точкой гастрономического путешествия становится трапезная «Таежный Хутор», где гостям региона представят блюдо, приготовленное **по старинному рецепту уральского казачества – казачий завёртыш из мяса зайца и курицы.**

# МЕРЫ ПОДДЕРЖКИ

## Наличие мер поддержки для производителей региональных продуктов

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

## Интеграция мероприятий по развитию гастроиндустрии

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».

[https://zpp.gov74.ru/zpp/expertise/products\\_with\\_quality\\_mark1%20.htm](https://zpp.gov74.ru/zpp/expertise/products_with_quality_mark1%20.htm).

**29 товаров продовольственной продукции** удостоены звания «100 лучших товаров России» от Челябинской области по итогам 2025 года: [https://zpp.gov74.ru/zpp/expertise/best\\_productsss.htm](https://zpp.gov74.ru/zpp/expertise/best_productsss.htm).

Поделитесь ссылками на документы и сайты в качестве подтверждения вашего выбора

## Наличие мер поддержки для производителей региональных продуктов

Отметьте наличие мер поддержки и укажите ссылки на официальные источники:

- региональные меры поддержки**
- муниципальные меры поддержки**
- федеральные меры поддержки

*Образовательная поддержка (стратегические сессии, форумы: <https://cpr74.ru/node/19443>, <https://cpr74.ru/node/19482>)*

*Информационная поддержка проектов (<https://cpr74.ru/node/19489>)*

*Консультационная поддержка (> 30 консультаций в 2025 г.)*

### **Ссылки на документы / сайты:**

- *Постановление Правительства Челябинской области от 25 апреля 2024 года N 275-П «О порядках предоставления в 2024 - 2026 годах субсидий на стимулирование увеличения производства картофеля и овощей» (<https://docs.cntd.ru/document/407264074>);*
- *Постановление Правительства Челябинской области от 14.10.2025 № 693-П «О порядках предоставления в 2025 году субсидий сельскохозяйственным товаропроизводителям на возмещение части прямых понесенных затрат на создание и (или) модернизацию объектов агропромышленного комплекса» (<http://publication.pravo.gov.ru/document/7400202510160001>);*
- *Постановление Правительства Челябинской области от 24.02.2025 N 215-П «О Порядке предоставления в 2025 – 2027 годах субсидий на развитие сельского туризма» (<https://мойбизнес.пф/support/grant-agroturizm/>)*

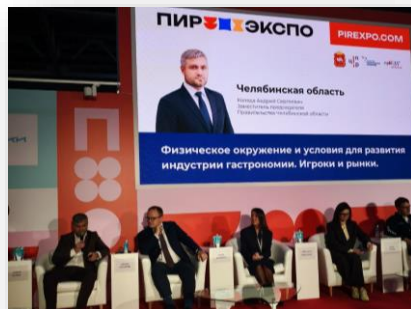
## Продвижение региональных брендов

### Мероприятия и фестивали внутри региона



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. Областная агропромышленная выставка «АГРО - 2026»;
8. Выставка «День поля»;
9. Форум «Медиагора - 2026»;
10. Уральский форум рестораторов и отельеров.

### Международные выставки и форумы (за пределами региона)



1. МИТТ
2. «Путешествуй!»
3. «ПИР экспо»
4. Гастрономический фестиваль «Вкусы России»
5. Российская агропромышленная выставка «Золотая осень»
6. Международный гастрономический фестиваль «Наш бренд»;

### Информация на туристско-информационных порталах:



Информация на туристско-информационных порталах:  
Официальный туристический портал:  
<https://chel.travel/>:

1. Размещен буклет «Гастрономическое путешествие по Челябинской области»
2. Страница «Гастрономия» <https://chel.travel/activities/>

### Медиапроекты



1. Сюжет о фестивале аутентичной уральской кухни «Мы с Урала» ([https://vk.ru/wall-18784359\\_69352](https://vk.ru/wall-18784359_69352))
2. Съёмки передачи «Гастротур. 9 сезон» телеканал «Пятница» (выпуск выйдет 15.04.2026);
3. Сюжет о форуме «Медиагора - 2026» (<https://clc.li/fNVNr>)
4. Репортаж «Большой вечер. Гастротуризм» (<https://www.1obl.ru/tv/bolshoy-vecher-16/bolshoy-vecher-ot-20-02-2026/bolshoy-vecher/>)



# РЕГИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ



## Перечислите самые перспективные «гастробренды\региональные продукты\гастросувениры»,

от 5 до 25:

Гастробренд\ региональный продукт\ гастросувенир	Производитель	Продукт с историей\ Сторителлинг Ссылка на описание	Событийные мероприятия, связанные с продуктом	ГУНМПТ\ юридически защищен как региональный	Тур продукт, связанный с брендом
«Увелка»	ООО «Увелка» (Крупы, мука, каши, хлопья)	<a href="https://uvelka.ru/about/">https://uvelka.ru/about/</a>	Нет	Да	Нет
«Ариант»	ООО Агрофирма «Ариант» (Колбасы, охлажденное мясо)	<a href="https://af-ariant.ru/company/history/">https://af-ariant.ru/company/history/</a>	Нет	Да	Нет
Кременкульское печенье	Кондитерская фабрика «Кременкульская»	<a href="http://www.kremenkul.ru/about.html">http://www.kremenkul.ru/about.html</a>	Нет	Да	Нет
«Таврия»	ООО «Мясокомбинат Таврия» (колбасы и мясные деликатесы)	<a href="https://tavria-rus.ru/about/">https://tavria-rus.ru/about/</a>	Нет	Да	Нет
«Чебаркульское молоко»	АО «Чебаркульский молочный завод»	<a href="https://milk74.ru/informacziya/o-kompanii.html">https://milk74.ru/informacziya/o-kompanii.html</a>	Нет	Да	Нет
«Мери»	ООО Фирма «Мери» (Хлебобулочная и кондитерская продукция)	<a href="https://mery74.ru/about/">https://mery74.ru/about/</a>	Нет	Да	Нет
«Мирель»	ОАО «Хлебпром» (Кондитерская продукция)	<a href="https://www.hlebprom.ru/brendy/mirel/">https://www.hlebprom.ru/brendy/mirel/</a>	Нет	Да	Нет
«Первый вкус»	АО «ГК «РОСМОЛ» (молочные продукты)	<a href="https://росмол.рф/gruppa-kompaniy/">https://росмол.рф/gruppa-kompaniy/</a>	Нет	Да	Нет
«Биоферма»	ООО «Биоферма» (домашняя еда из фермерских продуктов)	<a href="https://bf74.ru/category/menyu-blyud/">https://bf74.ru/category/menyu-blyud/</a>	Нет	Да	Включается в маршруты туроператоров
«ЧЕФЕРМА»	ОАО «ЧЕФЕРМА» (перепелиная продукция)	<a href="https://vk.com/wall-215866972_133">https://vk.com/wall-215866972_133</a>	Да	Нет	Нет

Указаны дополнительные бренды, не указанные в гастрономическом паспорте 2025 г.

## Перечислите самые перспективные «гастробренды\региональные продукты\гастросувениры», от 5 до 25:

Гастробренд\ региональный продукт\ гастросувенир	Производитель	Продукт с историей\ Сторителлинг Ссылка на описание	Событийные мероприятия, связанные с продуктом	ГУНМПТ\ юридически защищен как региональный	Тур продукт, связанный с брендом
Винный джем «Джем-де-Вин»	ИП Рябенко Вадим Иванович	<a href="https://vk.com/wall-230912653_106">https://vk.com/wall-230912653_106</a>	Фестиваль «Солянка»	нет	нет
Масло сыродавленное (18 видов)	ИП Буркова Альбина Наилевна.	-	Фестиваль «Солянка»	нет	нет
Мороженое с лисичками	Gelateria CITRON	-	Гастрономический фестиваль «Блюдо от верлюда»	нет	нет
Ремесленное производство сырных и мясных изделий	«Лавка Кузюка»	-	-	нет	нет
Варенье из лисичек, иван – чай, травяные сборы	«Кладовочка бурундука»	<a href="https://chel.aif.ru/society/varene_ot_burundukov_chelyabinka_gotovit_neobychnye_lakomstva_iz_shishek">https://chel.aif.ru/society/varene_ot_burundukov_chelyabinka_gotovit_neobychnye_lakomstva_iz_shishek</a>	Гастрономический фестиваль «Блюда от верблюда»	нет	нет
Натуральные сэнки, фруктовая пастила	Мастерская CheLovEco	-	-	нет	нет
Обсидиан «Черный чеснок в зубчиках»	ИП Штребель К.И.	<a href="https://obsidiangarlic.ru/products">https://obsidiangarlic.ru/products</a>	Ярмарки центра «Мой бизнес»	нет	нет
Крафтовая паста ручной работы с овощами	La Pasta Naturale	<a href="https://vk.com/lapastanaturale">https://vk.com/lapastanaturale</a>	Ярмарки центра «Мой бизнес», Гастрономический фестиваль «Блюда от верблюда»	нет	нет

Представлены дополнительные бренды, не указанные в гастрономическом паспорте 2025 г.

## Перечислите самые перспективные «гастробренды\региональные продукты\гастросувениры», от 5 до 25:

Гастробренд\ региональный продукт\ гастросувенир	Производитель	Продукт с историей\ Сторителлинг Ссылка на описание	Событийные мероприятия, связанные с продуктом	ГУНМПТ\ юридически защищен как региональный	Тур продукт, связанный с брендом
Покровские пирожки	Готовят в заведениях общественного питания региона	<a href="https://verbludfest.ru/tpost/557hpyvt1-pokrovskie-pirozhki-ot-kimbo">https://verbludfest.ru/tpost/557hpyvt1-pokrovskie-pirozhki-ot-kimbo</a>	Гастрономический фестиваль «Блюда от верблюда», фестиваль аутентичной уральской кухни	нет	нет
Озёрник	Шеф – повар Евгений Михайлов	<a href="https://www.chel.kp.ru/online/news/6567989/">https://www.chel.kp.ru/online/news/6567989/</a>	Гастрономический фестиваль «Блюда от верблюда», аутентичной уральской кухни	нет	нет
Десерт «Белый атом имени И.В. Курчатова»	Концепт – шеф ресторана «ALLU» Игорь Мошкин	<a href="https://www.chel.kp.ru/online/news/6766768/">https://www.chel.kp.ru/online/news/6766768/</a>	Фестиваль аутентичной уральской кухни, «Код регионов 2025», форум «Медиагора – 2026»	нет	нет
Шанежка по уральски	Готовят в заведениях общественного питания региона	<a href="https://vk.com/wall-137544371_546">https://vk.com/wall-137544371_546</a>	Гастрономический фестиваль «Блюда от верблюда», аутентичной уральской кухни	нет	нет
Карабашский пирог	Бренд – шеф ресторана «Морошка» Константин Арефьев, горнолыжный курорт «Солнечная Долина»	<a href="https://uralpress.ru/news/mediagora-2026-gastronomicheskij-kod-yuzhnogo-urala-i-sekrety-podachi-2026-03-02">https://uralpress.ru/news/mediagora-2026-gastronomicheskij-kod-yuzhnogo-urala-i-sekrety-podachi-2026-03-02</a>	Форум «Медиагора – 2026»	нет	нет
Томлёный бобр с грибным пирогом	концепт-шеф Bistro Y Константин Ляшков	<a href="https://www.1obl.ru/news/o-lyudyakh/v-chelyabinskoy-oblasti-predstavili-novye-gastronomicheskie-simvoly-yuzhnogo-urala/">https://www.1obl.ru/news/o-lyudyakh/v-chelyabinskoy-oblasti-predstavili-novye-gastronomicheskie-simvoly-yuzhnogo-urala/</a>	Форум «Медиагора – 2026»	нет	нет

Выделены дополнительные бренды, не указанные в гастрономическом паспорте 2025 г.

**Наличие объектов, связанных с региональными гастробрендами** (памятники, культовое гастрономическое место, которое ассоциируется с регионом)

1. Памятник Пельменю (г. Миасс, территория музея пельменя);
2. Памятник И.В. Курчатову (г. Челябинск);
3. Музей – заповедник «Аркаим» (<https://arkaim-center.ru/>);
4. Музей нагайбакской культуры ([https://muzeum.chel.muzkult.ru/museum\\_kassel/](https://muzeum.chel.muzkult.ru/museum_kassel/));
5. Пешеходная часть улицы Кирова (г. Челябинск).

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

1. Фудмолл городского курорта «Притяжение» (г. Магнитогорск) [https://prityazhenie.ru/?\\_ym\\_debug=2](https://prityazhenie.ru/?_ym_debug=2)
2. Пекарня/кондитерская «Ватрушка» (г. Челябинск) - <https://pirogvatrushka.ru/>;
3. Ресторан «Усадьба Рябининых» (г. Челябинск) - [https://vk.com/ryabinin\\_chelyabinsk](https://vk.com/ryabinin_chelyabinsk);
4. Кондитерская «Мечта» (г. Челябинск) – [https://vk.com/mechta\\_bashnya](https://vk.com/mechta_bashnya);
5. Кондитерская «Лакомка» (г. Магнитогорск) - <https://npural.chelreglib.ru/places/view/kafe-konditerskaya-lakomka>;
6. Белый рынок (г. Челябинск) - <https://nabelom.ru/>
7. «Гастропарк» (несколько точек в г. Челябинске) - <https://gastropark.ru/>;
8. Гастрономический фестиваль «Блюда от верблюда» (г. Челябинск) - <https://verbludfest.ru/>;
9. Гастрономическое пространство «Ван Гог» (г. Магнитогорск) - <https://vk.com/vangoghmag>;
10. Музей пельменя (г. Миасс) - <https://silkinclub.ru/>;
11. Горнолыжный курорт «Солнечная Долина» (г. Миасс) - <https://dolina.su/>;
12. Осетровая ферма «Фишка» (с. Кунашак) - [https://vk.com/fish\\_ka74?ysclid=mmk7lvz0x3788052765](https://vk.com/fish_ka74?ysclid=mmk7lvz0x3788052765);
13. Кафе – музей «ПоЕли» (п. Пороги и визит – центр «Луна») - [https://vk.com/poeli\\_porogi?w=club222847608](https://vk.com/poeli_porogi?w=club222847608)

**В 2025 году – 7 гастрономических кластеров. Прирост по отношению к 2025 г. составил 85 %.**

## Топ 5 региональных брендов по опросам местных жителей

1. «Макфа» (59 человек, 61,4%);
2. «Увелка» (34 человека, 35,4 %);
3. «Ариант» (30 человек, 31,2 %);
4. «Первый Вкус» (23 человека, 23,9 %);
5. «Ситно» (18 человек, 18,7%);
6. «Южуралкондитер» (18 человек, 18,7%);
7. «Чебаркульское молоко» (14 человек, 14,5%).

На официальном туристическом портале Челябинской области **ChelTravel** был размещен опрос о гастрономических брендах региона: <https://t.me/cheltravel/6569>

В опросе приняло участие **96 человек**. Опрошенными было названо **более 50 региональных брендов**.

## График гастрономических событий 2026 год

Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь
<p>Фестиваль аутентичной уральской кухни (гг. Челябинск, Магнитогорск, Миасс: 26 ресторанов участников) <a href="http://auc.rest/">http://auc.rest/</a></p>	<p>Народные гулянья «Широкая Масленица» (все муниципалитеты региона)</p> <p>Уральский форум рестораторов и отельеров (г. Челябинск) <a href="https://welcomeforum74.ru/">https://welcomeforum74.ru/</a></p> <p>Гастрономический фестиваль «Кочерга. Блины» (г. Челябинск) <a href="https://chel.guide/events/kocherga-bliny-20260202-22">https://chel.guide/events/kocherga-bliny-20260202-22</a></p> <p><b>+ 2 мероприятия (к 2025 г.)</b></p>	<p>«Наурыз» (г.Троицк) <a href="https://ddnchel.ru/news/events/nauryz-v-troitskom-rayone/">https://ddnchel.ru/news/events/nauryz-v-troitskom-rayone/</a></p> <p>Гастрономический конкурс «Каслинский пирог» (г. Касли) <a href="https://vk.com/wall-134200038_5163">https://vk.com/wall-134200038_5163</a></p> <p>Районный национальный праздник «Чак-Чак Байрам» (г. Нязепетровск) <a href="https://ncks.chel.muzkult.ru/event/75870864">https://ncks.chel.muzkult.ru/event/75870864</a></p> <p><b>+ 2 мероприятия (к 2025 г.)</b></p>	<p>Районный фестиваль этнографии и фольклора «Красная горка» (Октябрьский муниципальный округ)</p>	<p>Региональный гастрономический фестиваль «Первое Уральское яблоко» (г. Сатка) <a href="https://npural.chelreglib.ru/pages/view/satkinskiy-rayon-festival-edy-i-muzyki-pervoe-ural">https://npural.chelreglib.ru/pages/view/satkinskiy-rayon-festival-edy-i-muzyki-pervoe-ural</a></p> <p>Региональный фестиваль традиционных и духовых ценностей «Троица в Троицке» (в том числе организация зоны «Славянская трапеза») (г. Троицк)</p>	<p>Фестиваль традиционной казачьей культуры «Злата Горка» (г. Златоуст) <a href="https://vk.com/zlatgorka74">https://vk.com/zlatgorka74</a></p> <p>Фестиваль мороженого «Единорожок» (г. Челябинск) <a href="https://vk.com/edinorog_fond2020">https://vk.com/edinorog_fond2020</a></p> <p><b>+1 мероприятие (к 2025 г.)</b></p>

## График гастрономических событий 2026 год

Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
<p>Областной национальный праздник «Сабантуй» (Аргаяшский муниципальный округ, д. Норкино) <a href="https://vk.com/ddnchel">https://vk.com/ddnchel</a></p> <p>Гастрономический фестиваль на мероприятии X-Waters Ural (г. Миасс) <a href="https://x-waters.com/events/ural/">https://x-waters.com/events/ural/</a></p> <p>Культурно-этнографический праздник «Пирожки с лесной клубникой» (с. Кунашак)</p> <p><b>+ 2 мероприятия</b> (к 2025 г.)</p>	<p>Городской фестиваль «Солянка» (г. Магнитогорск) <a href="https://vk.com/varimnemetals">https://vk.com/varimnemetals</a></p> <p>XXIII Городская выставка цветов и плодов (г. Челябинск) <a href="https://vk.com/kultura174">https://vk.com/kultura174</a></p> <p>Этно-фестиваль в Аткуль-УЛУ (Еткуль) <a href="https://vk.com/club228567389">vk.com/club228567389</a></p> <p>Фестиваль традиционной кухни народов Южного Урала «Крынка» (музей – заповедник «Аркаим») <a href="https://vk.com/krynkafest">https://vk.com/krynkafest</a></p> <p><b>+ 1 мероприятие</b> (к 2025 г.)</p>	<p>Гастрономический фестиваль уральской кухни «Блюда от верблюда» (Челябинск) <a href="https://verbludfest.ru/">https://verbludfest.ru/</a></p> <p>Гастрономический фестиваль «Квасим капусту вместе» (с. Шумово) <a href="https://krasnoarmeyka.ru/ekonomika-i-finansy/turizm/novosti/kvasim-kaпустu-vmeste.jpg/view">https://krasnoarmeyka.ru/ekonomika-i-finansy/turizm/novosti/kvasim-kaпустu-vmeste.jpg/view</a></p> <p>Районный праздник-ярмарка урожая «Уральская рябина» (г. Касли) <a href="https://vk.com/wall-134200038_3350">https://vk.com/wall-134200038_3350</a></p> <p>Фестиваль «Рыбный» (с. Кунашак)</p> <p><b>+ 1 мероприятие</b> (к 2025 г.)</p>	<p>Фестиваль «Золотая юрта» (г. Еткуль) <a href="https://vk.com/club228567389">vk.com/club228567389</a></p> <p>Фестиваль «Уральские сказы» (г. Магнитогорск) <a href="https://vk.com/club228567389">https://vk.com/club228567389</a></p> <p>Фестиваль русской кухни в музее Пельменя (г. Миасс) <a href="https://silkinclub.ru/pelmenmuseum/">https://silkinclub.ru/pelmenmuseum/</a></p> <p><b>+ 1 мероприятие</b> (к 2025 г.)</p>	<p>Фольклорно-гастрономический фестиваль «Уральские пельмени на Николу Зимнего» (г. Челябинск) <a href="https://vk.com/pelmen_che">https://vk.com/pelmen_che</a></p> <p>Фестиваль народного творчества и ремесел «Уральские валенки» (г. Куса) <a href="https://vk.com/club155338824">https://vk.com/club155338824</a></p> <p><b>+ 2 мероприятия</b> (к 2025 г.)</p>	

**В 2025 году – 16 гастрономических мероприятий, в 2026 – 28 гастрономических мероприятий (+12 мероприятий)**

Кроме того, в 2026 году гастрономическая составляющая включается во все событийные и спортивные мероприятия в регионе.

## Наличие в магазинах региональной полки

- Есть (если да, распишите подробнее)

На территории Челябинской области есть магазины локальных продуктов: **«Равис», «Чебаркульская птица», «Ариант», «Ситно», «Ромкор», «Таврия», «Калинка», «Макфа», «Первый вкус», «Мирель», «Чебаркульское молоко», «Южуралкондитер»** и другие.

Отдельные уголки южноуральской продукции представлены в городах: Магнитогорск, Аша, Челябинск.

## Доступность регионального продукта для туриста

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

- **Вокзал**
- **Аэропорт**
- **ТИЦ**
- **Рынки, ярмарки**
- **Маркетплейсы**

Локальная продукция широко представлена во всех магазинах региона, а также на территории **стран ЕАЭС: «Мирель», «Первый Вкус», «Макфа», «Ромкор», «Таврия», «Южуралкондитер»** и другие.

# КАДРЫ РАЗВИТИЕ

## Образование, подготовка кадров

	Наименование учебного заведения
СПО и ДПО в сфере гастроиндустрии	<p><b>23 учебных заведения:</b>            ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум», ГАПОУ Челябинской области «Политехнический колледж», ГБПОУ «Первомайский техникум промышленности строительных материалов», ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж», ГБПОУ «Усть-Катавский индустриально-технологический техникум», ГБПОУ «Челябинский колледж индустриальных технологий «Профи» имени Я. П. Осадчего»,            ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж», ГБПОУ «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум», ГБПОУ «Карталинский многоотраслевой техникум», ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики», ГБПОУ «Бакальский техникум профессиональных технологий и сервиса им. М.Г. Ганиева», ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», ГБПОУ «Ашинский индустриальный техникум», ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум», ГБПОУ «Челябинский механико-технологический техникум», ГБПОУ «Миасский геологоразведочный колледж», ГБПОУ «Южно-Уральский государственный колледж», ГБПОУ «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус», ГБПОУ «Южно-Уральский агропромышленный колледж», ГБПОУ «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум им. А.В. Яковлева», ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко», ГБПОУ «Саткинский горно-керамический колледж имени А.К. Савина», ГБПОУ «Озерский технический колледж».</p>
Курсы гидов-экскурсоводов	<p><b>5 учебных заведений:</b>            ГБПОУ «Троицкий педагогический колледж», ГБПОУ «Челябинский колледж индустриальных технологий «Профи» имени Я. П. Осадчего», ФГАОУ ВО «Южно-Уральский государственный университет (НИУ)», ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко»</p>
Курсы по сервису в сфере гостеприимства	<p><b>6 учебных заведений:</b>            ГБПОУ «Челябинский колледж индустриальных технологий «Профи» имени Я. П. Осадчего», ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики», ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», ГБПОУ «Южно-Уральский государственный колледж», ФГАОУ ВО «Южно-Уральский государственный университет (НИУ)», ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко»</p>

## Образование, подготовка кадров

	Наименование учебного заведения
<p>Курсы повышения квалификации для поваров, шефов, управляющих, сомелье</p>	<p><b>Шеф - повар, сомелье (более 20 заведений);</b>            ГБПОУ «Первомайский техникум промышленности строительных материалов», ГБПОУ «Усть-Катавский индустриально-технологический техникум», ГБПОУ «Челябинский колледж индустриальных технологий «Профи» имени Я. П. Осадчего», ГБПОУ «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум», ГБПОУ «Карталинский многоотраслевой техникум», ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики», ГБПОУ «Бакальский техникум профессиональных технологий и сервиса им. М.Г. Ганиева», ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», ГБПОУ «Ашинский индустриальный техникум», ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум», ГБПОУ «Чебаркульский профессиональный техникум», ГБПОУ «Челябинский механико-технологический техникум», ГБПОУ «Южно-Уральский государственный колледж», ГБПОУ «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус», ФГАОУ ВО «Южно-Уральский государственный университет (НИУ)», ГБПОУ «Южно-Уральский агропромышленный колледж», ГБПОУ «Троицкий технологический техникум», ГБПОУ «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум им. А.В. Яковлева», ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко», ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум» (повара), ГБПОУ «Озерский технический колледж».</p>
<p>Уроки о гастрономических особенностях региона для школьников</p>	<p><b>Более 10 заведений:</b>            ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум», ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж», ГБПОУ «Челябинский колледж индустриальных технологий «Профи» имени Я. П. Осадчего», ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж», ГБПОУ «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум», ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики», ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум», ГБПОУ «Чебаркульский профессиональный техникум», ГБПОУ «Челябинский механико-технологический техникум», ГБПОУ «Миасский геологоразведочный колледж», ГБПОУ «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум им. А.В. Яковлева», ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко»</p>
<p>Интерактивная игра «Я познаю Южный Урал» » (один из разделов – гастрономия)</p>	<p>В целях популяризации путешествий по родному краю АНО «Центр проектного развития» разработала презентационные материалы о путешествиях по Челябинской области «Я познаю Южный Урал». Презентационные материалы разработаны для 3-х возрастных категорий учащихся (1-4 класс, 5-8 класс, 9-11 класс). В 2025 году около 1800 школьников побывали в настоящем приключении, направленном на изучение родного края. Провели уроки 26 МО и ГО, 66 школ, 3 ссуза и 1 учреждение ДПО. Ссылка на материалы: <a href="https://disk.yandex.ru/d/uhTI2hE750U6ow">https://disk.yandex.ru/d/uhTI2hE750U6ow</a></p>
<p>Уральский форум рестораторов и отельеров</p>	<p>Единственная в УрФО площадка для профессионального общения рестораторов и отельеров, впервые в 2026 году благодаря поддержке АНО «Центр проектного развитие» мероприятие было бесплатным, число посетителей составило более 700 человек.</p>

## Региональные профессиональные конкурсы в сфере гастрономии:

*Международный молодёжный фестиваль кулинарного искусства. Ежегодно проходит на базе Южно – Уральского государственного университета;*

*Ресторанная премия Restonews Awards (премия проводится с 2017 года, **в 2025 году впервые включена номинация ресторан - уральской кухни**);*

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

*Международный гастрономический фестиваль «Наш бренд»;*

*Российская агропромышленная выставка «Золотая осень»;*

*Всероссийский конкурс проектов в сфере гастрономического туризма;*

*Ресторанный форум «Кухня Урала»;*

*Гастрономический фестиваль «Вкусы России»;*

*Главная выставка индустрии гостеприимства PIR EXPO.*

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

### Объектов питания:

#### Ресторанная премия **Restonews Awards 2025:**

- «Лучший ресторан» — Cha Cha;
- «Лучшее заведение с уральской душой» — ресторан «Буфет на Большой»;
- «Лучший национальный ресторан» — грузинский «Аджикинежал»;
- «Лучший шеф-повар» — Игорь Мошкин, шеф-повар ресторана Allu.

#### Российская агропромышленная выставка «Золотая осень» 2025:

- Фермерское хозяйство Григорьевские сады (яблоки сорта «Краса Свердловска») золотая медаль, (груша сорта «Фаворитка») серебряная.
- Золотые медали: продукция компаний «Сигма» (масло подсолнечное рафинированное и нерафинированное), «Птицефабрика Челябинская» и «Чебаркульская птица» (яйца куриные пищевые), «Макфа» (манная крупа, макаронные изделия), «Смолинский пивовар» (пиво светлое нефilterованное), «Ура кондитеры» (печенье «Подушечки с халвой» и «Хрустящее mini с изюмом»), молочные заводы: ГК «Росмол» (ТМ «Первый вкус»: коктейль молочный «Пломбир», йогурт на деревенских сливках без сахара), «Подовинновское молоко» (сухое молоко), «Чебаркульский молочный завод» (ряженка «Груша-карамель», творог зерненный); мясоперерабатывающие компании: ИП Чинькова Ю.В. (ТМ «Таврия»: колбаса «Краковская ГОСТ», буженина), «ПКЗ «Дубровский» (язык в желе).
- По пять золотых медалей завоевали КХП «Злак» (смеси для выпечки блинчиков, оладий, кексов), «Ресурс» (ТМ «Увелка», различные крупы), «Объединение «Союзпищепром» (крупы, макаронные изделия).

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

### **Гастрономический рекорд России:**

- 1000 озёрников, приготовленных в рамках фестиваля «Блюда от Верблюда» в 2025 году;

### **Гастрономических событий:**

- Гастрономический фестиваль «Блюда от Верблюда» — победитель всероссийского фестиваля-конкурса «Диво России» 2025, номинация: «Лучший гастрономический объект или событие с иммерсионным опытом»;

### **IV Всероссийская премия «Регионы туризма и гостеприимства» 2024:**

- Гран-при в номинации «Регион промышленного туризма»;
- Второе место в номинации «Регион культурно-познавательного туризма»

### **Национальная туристическая премия Russian Traveler Awards 2025:**

- Парк «Притяжение» - лучшее общественное пространство;
- Озеро Тургояк лучший природный объект;
- Музей-заповедник «Аркаим» — лучший культурно-исторический объект.

### **Всероссийский конкурс «Знай наших» 2025:**

- Бренд Larochka победитель номинации «Продукты питания».

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

1. Игорь Мошкин – бренд шеф ресторана «ALLU, представитель Челябинской области на мероприятии «Код регионов»;
2. Константин Ляшков – концепт – шеф ресторана Ybistro, представитель проекта АУК в Челябинске;
3. Константин Арефьев – руководитель ресторанов ГЛЦ «Солнечная долина», многократный чемпион международных кулинарных чемпионатов;
4. Евгений Михайлов – шеф – повар заведений: Усадьба Рябининых, ФортеПьяно, сооснователя ОПГ «ХлебСоль» и «ТОП-5 шеф-поваров Урала» по версии WHERETO EAT URAL

## Люди, сформировавшие сильный личный бренд, которые привлекают туристов в регион (рестораторы, фермеры, виноделы ...)

1. Алексей Белкин – кулинар, владелец трапезной «Таежный Хутор», автор книги «Кулинарные рассказы Белкина»;
2. Антон и Всеволод Балыкловы – основатели бренда «Larochka»;
3. Татьяна Воронина - совладелица и директор ресторанов Gong и «Камчатка»;
4. Сергей Малозёмов – журналист, уроженец Челябинской области, автор и ведущий программы «Живая еда» (с 2016 года);
5. Елена Семенцова – производитель сыров бренда «Краснопольский сыровар»;
6. Елена Москаленко – журналист, фуд – блогер, руководитель Мармеладной мастерской

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

(Определите 3 приоритета развития гастрономии на 3–5 лет, исходя из ресурсных ограничений и гастрокода (НЕ перечень мероприятий).)

- **Формирование узнаваемого гастрономического образа региона** — закрепление гастрономического кода Южного Урала (сытная уральская кухня, локальные продукты, сочетание лесных и степных традиций) и повышение его узнаваемости внутри страны.
- **Развитие локальных продуктов и производителей** — усиление использования региональной продукции в общественном питании и туристической гастрономии.
- **Интеграция гастрономии в туристическую экономику региона** — превращение местной кухни в инструмент привлечения туристов через аутентичный гастрономический опыт, связанный с природой Южного Урала и промышленной историей региона.

Добавьте фотографии, отображающие гастрономический характер региона:  
(приложите ссылку на фотобанк и согласие РИД на использование данных материалов, чтобы в дальнейшем мы могли рассказать о гастрономических традициях вашего региона в СМИ)

<https://disk.yandex.ru/d/VzK96b9cgfVgLw>

