

Анна Скобельцына:
**«Количество
туристов из Индии
напрямую зависит
от возможности
вкусно поесть»**





Анна Скобельцына, директор Русско-Индийского Информационного центра (РИИЦ) в Санкт-Петербурге, координатор программы «India Friendly», доцент кафедры гостиничного и ресторанного бизнеса Санкт-Петербургского государственного экономического университета, кандидат культурологии. Она призывает обратить внимание на туристов из Индии как на потенциальный источник дополнительного дохода для ресторана.

Приезд индийцев в Россию напрямую зависит от кухни

Все знают, что Индия большая страна, по численности населения она почти догнала Китай. Она не такая уж нищая, как принято считать. Экономика Индии активно развивается. Соответственно, здесь есть большой потенциал для развития туризма. Порядка 30 миллионов индийцев регулярно выезжают за пределы своей страны. Самые популярные направления — ОАЭ, Таиланд, Китай. Там тепло, есть индийская кухня, в ОАЭ много индийцев проживают постоянно.

Выезжать в европейские страны для индийцев сложнее, в том числе из-за питания. У них, действительно, маниакальная озабоченность своим питанием. Когда клиент обсуждает тур, порядка 80% времени он обсуждает меню. Им важно, что и где они будут есть, важно, чтобы их дважды не приво-дили в один и тот же ресторан.

Почему им не подходят наши рестораны

Большинство индийцев это индусы — т.е. исповедующие индуизм. На втором месте по численности — мусульмане. Первые не едят говядину, вторые — свинину. Но большой процент и тех, и других — вегетарианцы. Есть

мясо для них — невозможно, это грех, это связано с религией. В России же вегетарианская еда не распространена.

Помимо этого, в Индии есть такая строгая диета — джайна. Ее представители не едят того, в чем есть жизнь. То есть они едят только то, что уже созрело и упало... Яблоко, например. Их вообще очень трудно накормить. На шведском столе стандартного отеля им почти ничего не подходит. Отчасти потому, что они не знают, из чего все это приготовлено. Таких немного — примерно 2%. Но два процента от миллиарда — это уже значительно. Тем более, что джайны преимущественно проживают на севере Индии, где население путешествует чаще. Таким образом, в каждой туристической группе оказывается 2—5 джайнов, которых мы, как туроператоры, должны кормить, но практически не можем. В силу опыта, мы знаем все особенности туристов из Индии, готовы делиться с рестораторами секретами индийской кухни, в том числе кухни «джайн».

Острота, без которой они не могут

Российские рестораторы считают, что если туристы едут в другую страну, они должны попробовать местную кухню. И их очень

сложно переубедить. Но дело в том, что индийцы просто не могут есть пресную европейскую кухню. Они объясняют это тем, что привычка к определенному типу питания, сформированная с рождения, сопутствует человеку всю жизнь. Кстати, это касается и нас тоже. Когда мы приезжаем в Индию тоже с трудом едим местные острые и не совсем привычные на вкус блюда. Вся наша еда для них пресная, безвкусная, как для нас был бы борщ без соли.

В специях есть эндорфины. Замечено, если индийцы, приезжая в Россию, 2—3 дня едят еду без специй, они становятся грустными и ничего не хотят. То же самое, что нас оставить без сладкого, например. Помимо этого, в их традиционных специях в минимальных количествах содержатся опиаты, что вызывает определенную зависимость. Конечно, повара в наших ресторанах используют какие-то специи, но это не тот набор из сотни наименований, который есть на кухне у каждой хозяйки в Индии. Индийский туризм зависит от питания, я считаю, это уже доказанный тезис, это аксиома, подтвержденная трехлетним опытом с индийскими туристами в рамках программы «India Friendly».



Помимо Санкт-Петербурга и Москвы популярными направлениями считаются Казань, Сочи, в перспективе — Екатеринбург и Крым

По статистике, сейчас за год Россию посещают порядка ста тысяч туристов из Индии. Конечно, это очень мало. Но индийский туризм ежегодно показывает большой рост в процентном соотношении. Перспективы есть. Мы рассказываем на туристских выставках в Индии, что в России есть рестораны и отели, которые принимают гостей из Индии в соответствии с традициями индийского гостеприимства.

Мир очень разный, и встречают гостей в разных странах по-разному. В жарких странах, что в

Турции, что в Египте, что в Индии принято встречать гостей стаканом воды. Во всех ресторанах там сразу же ставят на стол кувшин или бутылку с водой. У нас такого нет. Включите в счет или подарите индийским гостям по бутылке воды. Это те мелочи, которые позволяют вам получить шикарные отзывы.

Можно и перспективно открыть новый бизнес с индийской специализацией, но обучить персонал уже существующего ресторана, конечно же, проще. Особенно если это ресторан грузинской, армянской или азербайджанской кухни. Кавказская кухня близка индийской, поскольку в ней также используется много специй, и присутствует острота. В таких ресторанах индийская кухня может стать дополнительной услугой, которая будет приносить доход.

Ведь многие рестораны любят кормить группы туристов, так как это прибыльно.

Россия, как направление для туризма, индийцам очень интересна. Они воспринимают ее как часть Европы. Но поездка в Россию для них обходится дешевле. Помимо Санкт-Петербурга и Москвы популярными направлениями считаются Казань, Сочи. Сейчас мы развиваем новое направление для индийского туризма — Екатеринбург. Уральские авиалинии планируют открыть прямые рейсы Мумбаи — Москва, что также послужит благоприятным фактором развития турпотока из Индии. До этого прямые рейсы были только из Дели. Мумбаи — это продвинутый север Индии. И в скором времени мы ждем роста числа гостей из этого региона. Также очень привлекателен для индийцев Крым.

При желании ресторан может ввести опцию «индийская кухня»

Аутентичных индийских ресторанов мало и в Москве, и в Петербурге, в основном они открыты индусами. Наши рестораторы пока пребывают в убеждении, что они готовят хорошо, и поэтому это должно всем нравиться. Сейчас туроператоры планируют питание гостей из Индии преимущественно у рестораторов-индусов. Из-за этого усложняется логистика тура — мы селим туристов в одном месте, а питаться возим три раза в другие места. Добавляются затраты на транспорт, что существенно увеличивает стоимость тура.

Мы бьемся за то, чтобы было больше российских ресторанов с российскими поварами, предлагающих индийское меню. Конечно, когда люди находятся в путешествии, им хочется разнообразия. Поэтому индийцам хочется пробовать не только индийские блюда, но и блюда русской кухни. Это очень интересно для них!

Но русские блюда должны быть адаптированы под индийский вкус, иначе совсем невкусно. Мы пришли к выводу, что лучше всего воспринимается индийскими туристами микс из 3—4 блюд индийской кухни и 1—2 русской с индийским оттенком. Например, повара-эксперты программы «India Friendly» придумали индийский борщ... Обыкновенный борщ они превратили в суп-пюре и добавили большое количество специй. И вот его индийцы с удовольствием едят и гордо говорят, что попробовали русскую еду!

При желании ресторан после специального обучения может ввести опцию «индийская кухня». Для этого не требуется каких-то экзотических продуктов, за исключением индийских специй, которые реально купить в России в индийских магазинах или заказать из Индии. Мы разработали рецепты индийских блюд, в которых используются обычные для нас продукты: картошка, капуста, лук, цветная капуста, морковь и так далее.

Речь идет о групповом меню по предварительному заказу. У повара будет время подготовиться, закупить необходимые продукты. Турфирмы, как правило, заранее предупреждают о группе, обговаривают все позиции меню. Индийцы любят питаться очень разнообразно, обычно в обед входит 7—8 блюд — всего по чуть-чуть, и обычно без чая или компота, только вода. Время чая — первая половина дня или полдник.

Есть, конечно, один продукт, который у нас не так популярен, но индийцы не могут без него. Это дал (сорт индийских бобовых и название блюда из бобовых). В Индии много сортов дала. Его варят, и получается что-то вроде густого и очень острого горохового супа. Ни один прием пищи не обходится без дала. В России индийский дал можно заменить некоторыми сортами чечевицы, но лучше заказывать его в Индии, чтобы не ошибиться со вкусом, так как «по вкусу дала в Индии судят о мастерстве повара».

