



**Гастрономическая карта железнодорожного туризма
на поездах дальнего следования и туристских поездах**
*(Вкус России в движении: как аналитика продаж помогает
формировать питание в поездах)*



От продаж — к пониманию пассажира

Текущие продажи питания в поездах можно использовать не только как учетный факт, но и как регулярный сигнал о предпочтениях пассажиров.

Ключевой переход

**от вопроса «что мы загрузили в поезд»
к вопросу «что действительно нужно
пассажиру в конкретной поездке»**

форум · до 15 минут

Что считываем из продаж

Не итоговую выручку как финальную цифру, а структуру спроса: где, когда и что выбирает пассажир.

01 товар / категория

что стабильно востребовано, а что продается эпизодически

02 поезд / направление

где ассортимент работает, а где требует пересмотра

следующий уровень

продажи на пассажира, рейс, маршрут и класс обслуживания

данные → закономерности → рекомендации → прогноз

03 класс обслуживания

какие ожидания характерны для разных сегментов поездки

04 сезон / маршрут

как длительность, сезонность и время отправления меняют спрос

Что меняется в управлении сервисом

Аналитика не заменяет управленческое решение, а делает его точнее и проверяемое.

ассортимент точнее

усиливаем востребованные позиции; проверяем слабые; разделяем коммерческую и сервисную роль товара

оптимизация расходов

точнее планируем закупки, производство и загрузку

сервис ближе к пассажиру

формируем питание с учетом маршрута, класса, сезона и реального поведения пассажиров

Итоговая логика

лучший сервис для пассажира // точный ассортимент // эффективная операционная модель

Гастрономический профиль маршрута на карте России: тренды и регионы

Понимание фактического спроса пассажира позволяет развивать гастрономическую карту поездов

Возрождение традиций

пирожки, винегрет, мимоза, блинчики, голубцы

Здоровое питание и флекситарианство

совместно с «РЖД Медициной»: блюда с высоким содержанием клетчатки.

Коллаборация с лидирующими брендами

Локальные продукты

широкая база региональных поставщиков

Гастросувениры:

«Саган дайля» — «Байкальская сказка»

Варенье «Натуралина» — «Космические выходные»

Архангельский мармелад — «Русский север»

Белёвская пастила — «Вкус эпохи»

Кедровые орехи в шоколаде — «Байкальская сказка»

Напитки:

«Нур» (гранат/абрикос/орех) — «Жемчужина Кавказа»

Осетинский квас «Хлебный» — «Жемчужина Кавказа»

«Фон Вакано 1881» — «Жигулёвские выходные»

«Хелюля» — «В Карелию»

Нектар «Ягоды Карелии» — «В Карелию»

Аналитика гастрономических предпочтений пассажира



Исследование предпочтений пассажиров.
В топ-5 самых популярных блюд вошли:

В поездах дальнего следования:

- 1 Кебаб из свинины и говядины с картофелем;
- 2 Котлета пожарская с гречкой и овощным соте;
- 3 Закуска «Русские в поезде»;
- 4 Манты;
- 5 Жюльен с грибами;



«Народный выбор»

(по итогам конкурса «Готовим в движении»):
сметанный десерт с ананасом, пельмени, «Мимоза».

На туристских поездах:

- 1 Десерт «Таёжное удовольствие»;
- 2 Жаркое Лесника с говядиной;
- 3 Баклажаны по-кавказски;
- 4 Салат «Кавказский» из помидоров с луком и кинзой;
- 5 Щи из квашеной капусты с грибами.



НТС – компания, которая создает гастрономический образ маршрута

Для того, чтобы быть в тренде мы опираемся на мнения пассажира и участвуем в федеральных проектах

Ключевые ценности для нас

Патриотизм – участие в проектах «Своих не бросаем», «Поезд Героев».

Историческая память – поезд «Ко Дню Победы», поезд к 50-летию БАМа, особое меню в поезде «Россия. Жириновский».

Крепкая семья – трудовые династии, питание для детей проекта «Большая перемена».

Коллективизм – ежегодный Всероссийский конкурс «Готовим в движении».

Единство народов России – установление рекорда «Самый многонациональный состав поваров на железнодорожном транспорте»

Итог **2025** года пассажиры заказали
>25 000 аутентичных блюд



Итог – Вкус России в движении

Как строим гастрономическую карту на поездах дальнего следования и туристских поездах:

- **Аналитика продаж** - превращаем продажи в сигналы о предпочтениях пассажиров
- **Точное управление ассортиментом** - снижаем излишки, остатки, списания
- **Внедрение трендов** - традиции, локальные продукты, коллаборации, здоровое питание
- **Диалог с пассажиром** - «Народный выбор», исследование предпочтений, топ-5 блюд
- **Опора на ценности** - патриотизм, историческая память, крепкая семья, коллективизм, единство народов
- **Развитие технологии** - от аналитической витрины к прогнозированию спроса

Главная мысль:

Каждый пассажир в поезде ждёт не просто завтрак, обед или ужин - он ждет вкус России - подлинный, тёплый, незабываемый.