

МРПТИ 06.71.57; 14.01.11

JEL Classification: Z1

**SUSTAINABILITY OF FOOD SYSTEMS AND INFLUENCE  
ON THE DEVELOPMENT OF TOURISM IN KAZAKHSTAN**

**G. Mukhanova<sup>1</sup>, N. Chernyavskaya<sup>2</sup>, Zh. Nazikova<sup>3</sup>, E. Zholanov<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Narxoz University, Almaty, Republic of Kazakhstan

<sup>2,3,4</sup>M. H. Dulati Taraz State University, Taraz, Republic of Kazakhstan

---

**ABSTRACT**

*The purpose of the study* is to assessment of socio-cultural sustainability in the production and consumption of typical agricultural products and to study the traditions and issues of preserving the knowledge about the products and food culture of Kazakhstan.

*Research methodology.* The article is based on the analysis of information on preserving the traditions of the national Kazakh cuisine and assessing the sustainability of food systems, official statistics, research results, information provided in the media are used. The authors conducted and analyzed the results of surveys and interviews with various target groups.

*Originality / value of research.* Sustainability of production and consumption of typical agricultural products is considered in article from the point of view of the four most important components: socio-cultural development, healthy nutrition, economy and the environment.

*Research results.* The study examined and structured various indicators, criteria and methods for assessing the sustainability of food systems, production and distribution of typical agricultural products. The results of assessing the socio-cultural stability of peasant farms in Kazakhstan on the example of Zhambyl region are presented. Various factors that influence their sustainability, implementation of innovative solutions in management and technology are studied.

*Keywords:* tourism, national identity, national food culture, traditional agricultural products, sustainability criteria, peasant farms.

**АЗЫҚ-ТҮЛІК ЖҮЙЕЛЕРІНІҢ ТҰРАҚТЫЛЫҒЫ  
ЖӘНЕ ТУРИЗМНІҢ ДАМУЫНА ҚАТЫСУ**

**Г. К. Муханова<sup>1</sup>, Н. П. Чернявская<sup>2</sup>, Ж. А. Назикова<sup>3</sup>, Е. Е. Джоланов<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Нархоз Университеті, Алматы, Қазақстан Республикасы

<sup>2,3,4</sup>М. Х. Дулати атындағы Тараз мемлекеттік университеті,  
Тараз, Қазақстан Республикасы

---

**АНДАТПА**

*Зерттеудің мақсаты.* Туризмді табысты дамыту мәдени, тарихи және табиғи ресурстарды сақтауға бағытталған іс-әрекеттерге байланысты. Зерттеудің мақсаты-типтік аграрлық азық-түлік өнімдерін өндіру және тұтыну саласындағы әлеуметтік-мәдени тұрақтылық критерийлерінің бір бөлігі бойынша бағалау жүргізу, қалыптасқан дәстүрлер мен Қазақстанның азық-түлік және азық-түлік мәдениеті туралы құнарлы білімдерді сақтау мәселелерін зерттеу болып табылады.

*Зерттеу әдіснамасы.* Мақаланың негізі – ұлттық қазақ тағамдарының дәстүрлерін сақтау және тамақ жүйелерінің тұрақтылығын бағалау туралы ақпаратты талдау. Бұл үшін ресми статистика,

зерттеу нәтижелері және бұқаралық ақпарат құралдарында ұсынылған ақпарат пайдаланылды. Авторлар түрлі мақсатты топтармен жүргізілген сауалнамалар мен сұхбаттардың нәтижелерін өткізді және талдады.

*Зерттеудің бірегейлігі / құндылығы.* Алғаш рет типтік аграрлық азық - түлік өнімдерін өндіру және тұтыну саласындағы тұрақтылықты қамтамасыз ету әлеуметтік-мәдени даму, дұрыс тамақтану, экономика және қоршаған орта тұрғысынан төрт маңызды құрамдас бөліктер тұрғысынан қаралды. Орнықты дамудың аймақтық стратегияларының қажеттілігі дәлелденді.

*Зерттеу нәтижелері.* Зерттеу барысында азық-түлік жүйелерінің тұрақтылығын бағалаудың әртүрлі индикаторлары, критерийлері мен әдістері зерттелді және құрылымдалды. Жамбыл облысы мысалындағы Қазақстандағы шаруа қожалықтарының әлеуметтік-мәдени тұрақтылығын бағалау нәтижелері. Олардың тұрақтылығына әсер ететін әртүрлі факторлар, басқару мен технологияға инновациялық шешімдер енгізілуде.

*Түйін сөздер:* туризм, ұлттық ерекшелік, ұлттық тағам мәдениеті, дәстүрлі ауылшаруашылық өнімдер, тұрақтылық өлшемдері, шаруа қожалықтары.

## УСТОЙЧИВОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ СИСТЕМ И ВЛИЯНИЕ НА РАЗВИТИЕ ТУРИЗМА В КАЗАХСТАНЕ

Г. К. Муханова<sup>1</sup>, Н. П. Чернявская<sup>2</sup>, Ж. А. Назикова<sup>3</sup>, Е. Е. Джоланов<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Университет Нархоз, Алматы, Республика Казахстан

<sup>2,3,4</sup>Таразский государственный университет имени М. Х. Дулати,  
Тараз, Республика Казахстан

---

### АННОТАЦИЯ

*Цель исследования.* Успешное развитие туризма зависит от действий, направленных на сохранение культурных, исторических и природных ресурсов. Целью исследования является проведение оценок по части социально-культурных критериев устойчивости в области производства и потребления типичных агропродовольственных продуктов, изучение сложившихся традиций и вопросов сохранения исконных знаний о продуктах и культуре питания Казахстана.

*Методология исследования.* Основой статьи является анализ информации по вопросу сохранения традиций национальной казахской кухни и оценки устойчивости продовольственных систем. Для этого использованы официальные статистические данные, результаты научных исследований и информация, представленная в СМИ. Авторами проведены и проанализированы результаты опросов и интервью с различными целевыми группами.

*Результаты исследования.* Впервые обеспечение устойчивости в области производства и потребления типичных агропродовольственных продуктов рассмотрено с точки зрения четырех важнейших составляющих - социально-культурного развития, здорового питания, экономики и окружающей среды. Доказана необходимость региональных стратегий устойчивого развития.

*Оригинальность и ценность исследования.* В ходе исследования были изучены и структурированы различные показатели, критерии и методики оценки устойчивости систем питания, производства и распространения типичных агропродуктов. Приведены результаты оценки социально-культурной устойчивости крестьянских фермерских хозяйств Казахстана на примере Жамбылской области. Исследованы различные факторы, влияющие на обеспечение их устойчивости, внедрение инновационных решений в управление и технологии.

*Ключевые слова:* туризм, национальная идентичность, национальная культура питания, традиционные агропродукты, критерии устойчивости, крестьянские фермерские хозяйства.

## **ВВЕДЕНИЕ**

Эксклюзивные продукты питания, традиционная национальная рецептура и культура потребления сегодня представляют собой новый устойчивый туристский продукт. Каждая нация имеет исторически сложившуюся культуру питания, знакомство с которой интересно, а знание- необходимая часть уважения и развития современного общества. Вместе с тем, в условиях глобализации и достаточно высокого уровня ассимиляции народов и культур в современном мире, стремления к благам современной цивилизации, а также разноплановых воздействий непосредственно самих туристских потоков, необходимо проведение оценки социально-культурной устойчивости в области производства и потребления типичных агропродовольственных продуктов.

Обеспечение такой устойчивости является залогом удовлетворения новых потребностей и должно быть основано на сочетании традиций и инноваций, обеспечивающих устойчивость с точки зрения четырех важнейших направлений – экономики, окружающей среды, социально-культурного развития и здорового питания.

Поддержка культуры традиционных систем питания при условии введения инновационных решений в бизнесе, во многих странах, которые в большой степени ориентированы на традиционные местные продукты, является движущей силой региональных стратегий устойчивого развития. Особую роль в этом играют фермерские крестьянские хозяйства и семейные фермы, развитие и устойчивость которых является одним из важных направлений современной аграрной политики. Крестьянские фермерские хозяйства – это не только главная производственная единица, но и важнейшая структурная единица управления и организации деятельности в сельском хозяйстве, с большим разнообразием целей, продукции и услуг.

Малое и среднее предпринимательство в аграрном секторе Казахстана, включая личные подсобные хозяйства, в настоящее время производит более половины всей сельскохозяйственной продукции, что позволяет рассматривать их как важнейший фактор устойчивого социально-экономического развития сельских территорий.

Значимый вклад в развитие туризма внесли казахстанские учёные, среди них можно выделить С. Р. Ердаuletов, А. М. Артемьев, Г. Р. Айжолова [1], К. Ибраев [2] и др.

Проблему функционирования крестьянско-фермерских хозяйств, как важнейшего фактора устойчивого социально-экономического развития сельских территорий, исследовали отечественные и зарубежные ученые-экономисты: Т. А. Есиркепов, Б. Б. Асаинов [3], Ж. С. Сундетов, А. С. Исмаилова, А. Ж. Нукешева [4] и др.

Несмотря на проводимые исследования в теории и на практике в этой области, пока нет консенсуса относительно методики оценки устойчивости крестьянских хозяйств в современных условиях глобальных вызовов. Определить и применить даже известные показатели, которые были бы релевантными, конкретными и легко поддающимися измерению на практике является достаточно сложным.

Настоящая работа направлена на то, чтобы определить каким образом обеспечивается соответствие региональных продуктов требованиям устойчивости и представить некоторые оценки по части критериев устойчивости как национальной культуры питания, так и производства типичных агропродуктов. Исследования основаны на рекомендациях международного семинара по устойчивости культур питания. В ходе работы были изучены и структурированы различные показатели, критерии и методики оценки устойчивости систем питания, производства и распространения типичных агропродуктов.

## **ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ ИССЛЕДОВАНИЯ**

Формирование единого туристского коммуникационного пространства сегодня активно влияет на проблемы культурной идентичности. И в условиях глобализации исследователи всего мира вполне закономерно поднимают вопросы сохранения и возрождения идентичности и самоидентификации.

Известно, что смысл туристской мотивации, базовые цели и ценности туристских обменов заключаются в межкультурной коммуникации. Основными ячейками культуры в ментальном мире человека являются определенные единицы межкультурной коммуникации, а на более высоком уровне - их системы. Система между народного туризма объединяет уровни различной функциональной направлен-

ности: производственный, технологический, маркетинговый, управленческий, культурный. Понятие «идентичность» является одним из базовых показателей, отражающих универсальные общекультурные и обще гуманитарные ценности туризма, среди которых можно выделить такие как: «аутентичность», «культурное наследие», «устойчивый туризм» и другие. Наряду с тенденциями глобализации, разрывающими границы национального и разрушающими своеобразие этнокультур, действуют встречные тенденции локализации, продвигающей на мировые рынки уникальный, национально окрашенный продукт. На основе их взаимодействия в научную практику вошло понятие «глокализация», сочетающее глобальные и местные черты в едином подходе к разработке и продвижению турпродукта. то есть необходимо, чтобы локальный туристский продукт был адаптирован для понимания и принятия на глобальном туристском рынке. Подобная идея, а также результаты других исследований позволяют сделать вывод, что именно «международный туризм является мощнейшим фактором и стимулом сохранения местной идентичности. Сложно определить, смогли бы некоторые сообщества сохранить свою аутентичную идентичность в условиях глобализирующегося мира, если бы не въездные туристские потоки, мотивированные посещением подлинной, исторической, «живой» культуры сообщества» [5]. Правда, вопрос о степени аутентичности культурной идентичности является неоднозначным и малоизученным.

С другой стороны, международный туризм привносит новые для местного сообщества ценностные ориентиры, стереотипы поведения, модели потребления. Исследователи обращают внимание на необходимость более глубокого и детального изучения проблем сохранения идентичности в контексте межкультурной коммуникации в туризме [6].

Интерес вызывает вопрос о том, на основании каких современных практик усиливается этносознание, и почему важна коренная идентичность? Для постсоветских правовых практик сохранения этнокультурной идентичности характерен акцент на экономическом базисе этнокультурной идентичности, что, как нам видится, в первую очередь означает ориентацию на «традиционное природопользование». Однако для многих народов традиционное природопользование не может обеспечить уровень жизни, соответствующий современным стандартам. Так же следует обратить внимание на то, что в постсоветский период сохранение этнических качеств многие народы видели, как задачу государственной политики, тогда как важнейшими факторами оказались внутренние, субъективные, волевые, ценностные аспекты. Характерными базовыми процессами ассимиляции этносов считаются: уровень владения родным языком в зависимости от возрастной группы, профессиональная принадлежность и занятия традиционными промыслами, религиозная принадлежность, использование национальной одежды, знание обрядов, отношение к смешанным бракам, миграционные процессы и др. [5]. Но особым звеном в этом ряду следует выделить такой параметр как устойчивость национальной культуры питания. Принято считать, что в национальной еде хранится генная память, передаваемая из поколения в поколение, а секрет здоровой и сильной нации заключается в правильной культуре питания.

Традиционное мировоззрение казахов представляло синкретический сплав ислама с обрядами древних воззрений, верований и культов, определяемый выдающимся казахским ученым и просветителем Чоканом Валихановым как «двоеверие». Народное мировоззрение казахов в совокупности отражало определенную философскую позицию народа в отношении к объективному миру и находило свое выражение во всех сферах жизни.

Этнографы отмечают, что каждая национальная кухня обладает своим пищевым сырьем, которое делает эту кухню примечательной и отличает от кухни других народов. Национальными продуктами, по мнению специалистов, считаются только самые употребительные, широко распространенные в быту, повседневные продукты [7].

Специфика казахской национальной кухни - в ее приспособленности к степным условиям и именно поэтому казахская кухня в течение длительного периода строилась на использовании мяса и молока [8]. Основным видом натурального хозяйства казахов было кочевое отгонное скотоводство, в котором преобладало овцеводство и табунное коневодство (а также верблюдоводство) [9; 10]. В последней трети XIX в. хозяйство Казахстана стало развиваться в большей связи с хозяйством России. Тогда в результате проникновения капиталистических отношений в нем усилилась классовая дифференциация,

мука и мучные изделия стали занимать все большее и большее место в казахской кухне. Так, к концу XIX - началу XX в., сложилась характерная особенность казахской кухни и казахского национального стола - преобладание мясных и мучных изделий и сочетаний из мяса и муки в основных национальных блюдах. Многие были заимствованы в XVIII - XIX вв. у соседних народов Средней Азии - узбеков, таджиков, дунган и уйгуров. Однако, ни технологические заимствования, ни расширение ассортимента продуктов в принципе не изменили основных исконных национальных особенностей казахской кухни, ее специфики, хотя и сделали более разнообразной [11]. Уникальная и местами забытая кухня казахского народа отличается не только своеобразной технологией приготовления, но глубоким смыслом, вкладываемым в каждое блюдо. Следует отметить деятельность казахстанцев в рамках международной организации по вопросам здорового питания, в частности в проекте «Ковчег вкуса» – специальный каталог рассказывает об отчасти забытых, но сохранных еще в глубинках блюдах [12].

Культура питания и сама еда являются ключевым компонентом культуры, центральным концептом чувства идентичности. Формирование культуры питания происходит под влиянием индивидуальных, культурных, исторических, социальных и экономических факторов, которые в числе других культурных выражений и практик, формируют идентичность, при этом изменения предпочтений в области питания могут также отражать изменения в более широком культурном восприятии [13]. Народы, которые поддерживают культуру собственных традиционных систем питания, имеют все шансы для сохранения местных продуктов с соответствующим их разнообразием. Здесь примером может служить средиземноморская кухня, которая охватывает множество типичных для нее продуктов [14], и которая была отмечена в декларации министров продовольствия и сельского хозяйства [15]. Как движущая сила устойчивых систем питания в рамках региональных стратегий устойчивого развития, основанных на традиционных местных продуктах. Закономерным становится изучение вопроса обеспечения устойчивости, как культуры питания, так и производства традиционных продуктов на современном этапе.

Крестьянские (фермерские) хозяйства (далее – КФХ) – одно из важных направлений как исторической, так и современной аграрной политики государства. Ферма не только главная производственная единица, но и важнейшая структурная единица управления, организации (координации) деятельности в сельском хозяйстве, с большим разнообразием целей, продукции, услуг и т.д. Малое и среднее предпринимательство в аграрном секторе, включая личные подсобные хозяйства, в настоящее время производит половину всей сельскохозяйственной продукции и является важнейшим фактором устойчивого социально-экономического развития сельских территорий. По заключению экспертной группы – преподавателей Таразского государственного университета имени М. Х. Дулати, участников экспедиции по Жамбылской области (2017–2019 гг.), в настоящее время жители сельской местности более тяготеют к видовому разнообразию стола и появлению на нем новых блюд. Также эксперты отмечают отсутствие какой-либо деятельности фермерских хозяйств области, отличной от сельскохозяйственного производства, которая может рассматриваться как средство содействия культурной самобытности и является, соответственно, социальным аспектом устойчивости.

КФХ привлекательны для индивидуального предпринимательства, а динамика их развития показывает, что, несмотря на трудности (как, например, отсутствие информационного пространства, неблагоприятные погодные условия или недостаточная поддержка со стороны государства), высок интерес к фермерской деятельности в аграрном секторе. Об этом свидетельствует рост численности КФХ за последние годы. Согласно статистическим данным [16]. Количество зарегистрированных производителей сельскохозяйственной продукции (по состоянию на 1 января 2018 года), составляет: крестьянских (фермерских) хозяйств в Республике Казахстан – 194 828 единиц, в Жамбылской области – 16 493 единиц. Однако, подавляющее количество составляют зарегистрированные домашние хозяйства поселков, сел, сельских округов – 1645739 единиц по республике и 121242 единиц – по Жамбылской области.

Следует еще раз подчеркнуть, что по структуре валового выпуска продукции (услуг) сельского хозяйства по категориям хозяйств (в процентах к итогу), основная масса продукции производится хозяйствами населения. По области показатель составил 51,2 % в 2016 году, КФХ произвели 43,5 % продукции, и только 5,3 % – сельскохозяйственные предприятия [16]. Новые социально-экономические

условия хозяйствования и глобальные экологические изменения требуют от общества разработки стратегии устойчивой интенсификации сельскохозяйственного производства, которая должна быть привязана к конкретной местности и учитывать социально-экономические и экологические условия. Интерес представляет исследование факторов, влияющих на обеспечение устойчивости как по отношению к продуктам питания, так и сельхозпроизводителям. В работе были собраны, изучены и структурированы критерии оценки устойчивости крестьянских фермерских и семейных хозяйств. Так в работе [17] сгруппирован ряд основных социально-экономических факторов, воздействующих на развитие и стабильность семейных ферм. Среди них, в качестве приоритетных автор выделил: тип и размер фермы или сельской семьи, доступ к сельскохозяйственной технике и ресурсам, размер участков и наделов, рыночные цены на продовольствие – то есть факторы, определяющие экономическое состояние. Другие авторы добавляют к этому также социальные факторы: число семей, желающих вести хозяйство и взаимоотношения с другими сельскохозяйственными предприятиями. Также в настоящее время, в целях поддержки агробизнеса, на уровне различных организаций – правительственных и некоммерческих проводятся конкурсы для аграриев. На основании анализа условий конкурсов определено, что основными показателями, определяющими эффективность и устойчивость ферм, приоритетно также устанавливают экономические.

Однако, для развития туризма, обеспечения сохранения культуры питания, фермерские крестьянские хозяйства, которые характеризуются как активнейший игрок в сохранении именно социальных ценностей, поощрении и передаче традиционных знаний [18] должны отвечать также ряду социальных критериев. В целях обеспечения устойчивости по отношению к продуктам питания и ферме, производящей их, должны быть гарантированы такие условия как:

- соблюдение социальных условий на ферме и, возможно, других участников (поставщики, дистрибьюторы, клиенты и др.);
- обладание культурной ценностью, признанной сообществом (использование местных ресурсов – естественных и человеческих – уникальных в истории и традиции производства, наличие общих знаний на местном уровне, тесные связи с территорией, историческая память и т.д.);
- потенциал продукта и/или фермы для сохранения своих социально-культурных характеристик, распространения знаний и традиций для нынешних поколений и передачи их будущим.

Следует представить также некоторые оценки по части социально-культурных критериев устойчивости национальных культур питания. Основой для выделения определенных критериев послужили исследования, приведенные в работе [19]. Здесь следует выделить следующие социальные и культурные показатели:

- сотрудничество с местным сообществом, местными органами власти;
- участие в ассоциациях фермеров;
- добровольная интеграция фермами социальных проблем в производственный процесс, бизнес-операции и отношения с заинтересованными сторонами, количество женщин на ферме;
- проведение учебных мероприятий, направленных на интеграцию работников;
- принятие мер по обеспечению особого отношения к животным;
- проведение мероприятий по продвижению типовых продуктов;
- проведение мероприятий по передаче традиционных знаний между поколениями.

Таким образом, устойчивость фермы основана на устойчивости четырех важнейших аспектов, которые важны в равной степени: управленческая устойчивость, экономическая, социальная и экологическая. Кроме того, следует учесть, что восприятие устойчивости будет всегда специфичным для конкретного исторического периода, так как всегда существует особая социально-экономическая, институциональная и природная среда.

Изучение общественного мнения в работе проводили известным методом опроса [20], характеризующимся оперативностью, простотой и экономичностью. Опрос был проведен несколькими способами. Была создана экспертная группа из числа преподавателей и сотрудников университета, которые ранее принимали участие с нескольких экспедициях в районы Жамбылской области с целью изучения культурного наследия в области устного народного творчества. Опрос членов экспертной груп-

пы был проведен методом интервьюирования авторами с использованием варианта личного общения и с обязательным фиксированием ответов в письменном виде. Для другого опроса по определению предпочтений в блюдах кухни народов, населяющих Казахстан, разные по степени стандартизации вопросы были сформулированы авторами заранее в виде анкеты. В качестве респондентов выступили различные категории населения города и области: всего в опросе приняло участие 750 человек, из них 92 % составили представители коренной национальности – казахи, среди остальных респондентов 4 % – русские, а также 4% – представители других национальностей - узбеки, дунгане, азербайджанцы, корейцы. Состав опрошенных респондентов по полу равномерный: 51 % – мужчины и 49 % – женщины. По возрастным группам разделение респондентов также равномерно: «до 20 лет» – 21 %, «20–30 лет» – 27 %, «от 30 до 45 лет» – 27 %, и «старше 45 лет» – 25 %. Последние 2 группы наиболее часто посещают заведения общественного питания, а также организуют прием гостей у себя дома. 84 % респондентов оценили свой уровень доходов как «средний», 16 % – как «высокий». 60 % опрошенных имеют высшее образование, 35 % – среднее специальное, 5 % – среднее. Это позволяет рассматривать полученные результаты как типичные для данного региона. Методика для проведения опроса (анкетирования) была разработана следующим образом: составлена группа из 10 волонтеров – сотрудников университета, которая провела интервью в центральной части города в течение одного полного рабочего дня. Анкеты обработаны авторами с помощью Microsoft Office Excel.

Выбор заведений общественного питания проводили методом «фильтра», авторы проводили при посещении заведения анализ меню и использовали информацию о заведениях, представленную в сети интернет.

Также в ходе работы изучены материалы, содержащие основные экономические показатели сельского хозяйства по Республике Казахстан и Жамбылской области: данные размеров посевных, уборочных площадей, валового сбора и урожайности сельскохозяйственных культур; поголовье скота в различных категориях хозяйств и производство сельскохозяйственной продукции. Представленная статистическая информация является официальной и получена из источников статистических служб области.

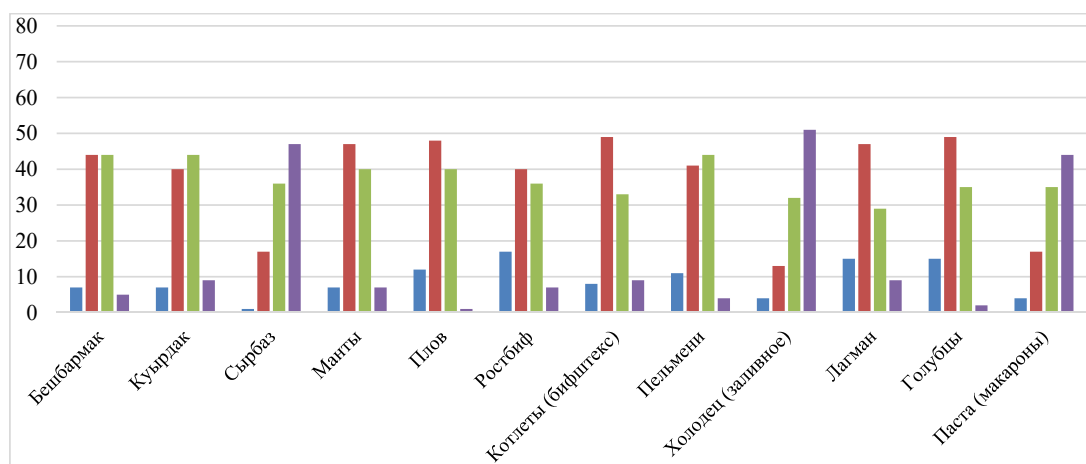


Рисунок 1 – Результаты опроса (частота использования основных блюд)  
(синий – часто / почти каждый день, красный – один или два раза в неделю,  
зеленый – один или несколько раз в месяц, желтый – не употребляем / очень редко)  
Примечание – составлено авторами на основе результатов анкетирования

Опрос фермеров Жамбылской области проведен методом интервьюирования с использованием варианта личного общения, с обязательным фиксированием ответов в письменном виде. Вопросы, были сформулированы заранее с учетом информации по показателям и критериям устойчивости. Всего было опрошено 28 респондентов – представителей фермерских хозяйств, по степени охвата районов Жам-

былской области - 6 из 10, и в большей степени близлежащие к городу Тараз – Таласский, Меркенский и Байзакский. Из 28 респондентов, 24 (86 %) – это мужчины, и 4 (14 %) – женщины. По возрастным группам (от 30 лет) разделение респондентов равнозначно. Все опрошенные имеют опыт работы в сфере более 5 лет.

В области социально-культурного аспекта устойчивости в ходе работы были изучены такие основные направления как: поощрение местной идентичности, передача традиционных знаний новым поколениям и хорошие отношения с местным сообществом. В начале анкеты вопросы были составлены таким образом, чтобы охватить весь спектр и по блюдам национальной кухни, и по градации важности при подаче на стол.

Согласно результатам опроса, предпочтения по основным блюдам разделились практически равномерно – по всем представленным вариантам таких блюд как «бешбармак», «плов», «манты», «кауырдак», «лагман», и пр. (рисунок 1) большинство респондентов (в интервале 41–49 %) выбрали вариант ответа «употребляю часто – один или два раза в неделю» и в интервале 30–40 % – выбрали вариант ответа «один или два раза в месяц».

Довольно сложно воспроизводить блюда казахской кухни в современных городских условиях с использованием иных продуктов. Попытки осовременить то или иное блюдо ведут к искажению национальной технологии и к изменению вкуса. Устойчивость традиционной культуры питания базируется на устойчивости продуктов и одним из важнейших аспектов является определение источника получения агропродуктов. Для анализа в анкету был включен важный вопрос о наличии родственников, проживающих в сельской местности. 72 % от опрошенных имеют родственников в аулах и встречаются с ними довольно часто, отсюда и высокий процент ответов о присутствии на столе традиционных казахских национальных продуктов и напитков как, например, «кумыс» – 13 % пьют каждый день (рисунок 2) и 13 % – «один или два раза в неделю», «казы» и «карта» также присутствуют на столе ежедневно у 8 % и «один или два раза в неделю» – у 13 % опрошенных.

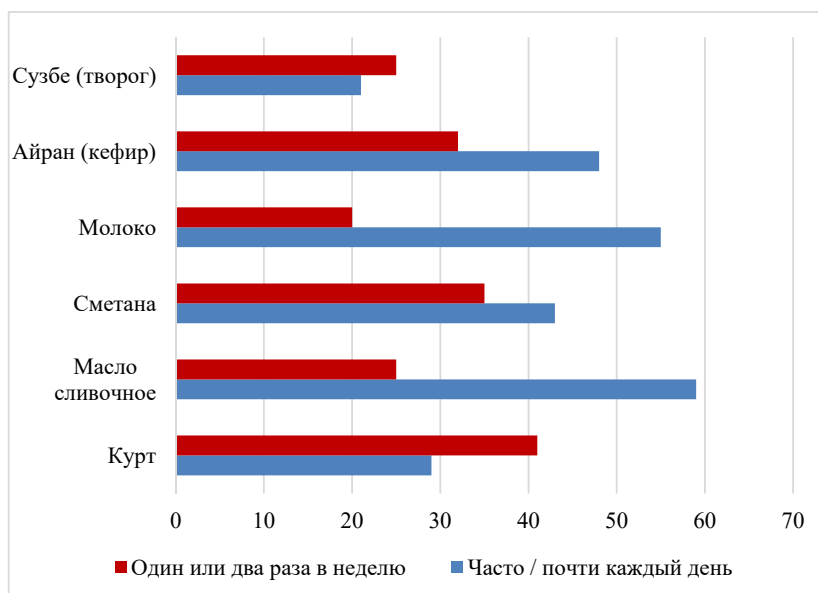


Рисунок 2 – Результаты анкетирования (частота употребления молока и молочных продуктов)  
Примечание – составлено авторами на основе результатов анкетирования

В этом контексте определенный интерес также представляет позиционирование и развитие предприятий общественного питания, оказывающих определенное влияние на сохранение национальной культуры питания. Согласно другим исследованиям авторов, в Казахстане особую популярность получила уникальная концепция заведений общественного питания, характерная для любого формата



- концепция многонациональной кухни. Таким образом, каждый турист при посещении города Тараз, может ознакомиться с культурой питания как казахов, так и различных народов, и народностей, населяющих республику.

В анкету был включен специальный вопрос о том, каким образом респонденты узнают рецептуру и технологию приготовления тех или иных национальных блюд. При этом большинство (76 %) ответили, что хранительницами и источниками подобной информации являются бабушки и мамы, 8% сказали, что это другие родственники, а 15 % отметили, что специально занимаются поиском рецептуры. Занятость женщин является одним из значимых социально-культурных показателей, как было отмечено выше. В целом можно отметить, что в республике неплохой уровень занятости женщин, в том числе в сельском хозяйстве – по данным на 2013 год занятость женщин в сельском хозяйстве как наемных работников составляла 9,3 %, а самостоятельно занятых – 50,7 % от общей численности занятого населения. Согласно результатам проведенного опроса, официальная занятость женщин на фермах растет и составляет порядка 16 %. Также по состоянию на 1 января 2018 года занятость женщин в качестве руководителей КФХ составляет 20,7 % по республике [21].

Однако, сошлемся также на интервью с экспертной группой, согласно которому в настоящее время жители сельской местности более тяготеют к видовому разнообразию стола и появлению на нем новых блюд, так, к примеру, к чаю были поданы торты «Красных бархат» и «Дамские пальчики», приготовленные молодыми девушками, а приобрести курт членам экспертной группы не удалось, так как отдельные хозяйки его не изготавливают в большом объеме и продукт необходимо заранее заказать.

К сожалению, эксперты также отмечают отсутствие какой-либо деятельности фермерских хозяйств отличной от сельскохозяйственного производства, которая может рассматриваться как средство содействия культурной самобытности.

Одним из значимых социальных показателей устойчивости ферм является вовлеченность рабочей силы. Согласно опросу, 57 % КФХ, выступивших в роли респондентов используют в своей деятельности наемную рабочую силу, не используют – 43 %, что в определенной степени связано как с эффективностью ведения бизнеса, так и с традиционно большими казахскими семьями.

Другим условием социально-экономической устойчивости является переработка продукции, а не прямые продажи сырья. Однако, согласно опросу - 7 КФХ оставляют свою продукцию не переработанной, 16 КФХ перерабатывают от 30% до 50 % от производимой продукции и только 5 КФХ (17,8 %) поставляют на рынок более 90 % переработанной продукции. При этом у всех респондентов имеются склады под корм для скота, для первичной, не обработанной, продукции и специальные хранилища под готовую продукцию. Все опрошенные КФХ реализуют свой товар через торговые точки, 28 % КФХ испытывают трудности со сбытом своей продукции. 28 КФХ занимаются сбытом в своем населенном пункте, из них 13 параллельно работают с ближайшими населенными пунктами, только 3 КФХ отправляют свою продукцию в другие регионы. Свои торговые точки в магазинах и на рынках имеют 60 % КФХ. Продают свою продукцию через кооперативы 86 %, а через сельхозорганизации – 14 %. Интересно, что только 4 КФХ пользуются услугами интернета, чтобы продать свою продукцию. Ситуация связана с недостаточным стимулированием сбыта (недостаточные управленческие ресурсы, редкое участие в ярмарках, отсутствие торговых точек и стабильных посредников). Осведомленность и знания являются важными факторами в фермерской деятельности, так считают 100 % респондентов. И если крупными сельхозпроизводителями или даже КФХ в других странах для получения информации широко используются интернет-сайты, то для наших респондентов характерны личные контакты с другими такими же фермерами. Немногие из них получают информацию из ассоциаций фермеров. Однако, у всех опрошенных респондентов имеется возможность получения информации о рыночных ценах.

На вопрос, с какой организацией в сельскохозяйственной среде КФХ имеет наиболее тесное сотрудничество респонденты выделили крупный холдинг АО «КазАгроФинанс» и районные сельхозуправления, что говорит о существующем неплохом уровне кооперации в среде. Среди источников получения информации респондентами были названы такие как -интернет и СМИ, участие в семинарах, общение с другими фермерами, через сайт АО «Фонд финансовой поддержки сельского хо-

зайства», просмотр телепередач и изучение специализированной литературы, что в целом идентично зарубежной практике.

Вызовы, с которыми сталкиваются сегодня сельхозпроизводители, выходят за рамки компетенции индивидуальных хозяйств; они требуют высокого уровня координации действий и сотрудничества. В этом плане достаточно хорошо себя зарекомендовал опыт Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» по проекту «Бастау Бизнес», направленному на обучение для повышения экономической активности сельчан. С помощью программы «Сыбага», финансируемой некоторых из фермеров, расширили деятельность по выращиванию крупного рогатого скота и др. Изменения в окружающей среде означает, что сельхозпроизводители не смогут больше опираться, как ранее, только на местный опыт и накопленные знания. Государство должно предоставить фермерам возможность к обучению. Респонденты отметили результативность даже редкого участия в семинарах по темам, связанным с изучением основ управления сельскохозяйственным кооперативом, применением новых способов посадки, технологией повышения молочной продуктивности кобыл и новых технологий производства кумыса.

Необходимость инноваций связана с тем, что сегодня аграрный сектор страны вынужден функционировать в условиях сильной деградации сельскохозяйственных угодий, нарастания экологических и водных проблем, а также использования физически и морально устаревшей техники и отсталых технологий. Увеличение объемов производства сельскохозяйственной продукции может быть достигнуто за счет обновления и повышения качества семенного и племенного состава, внедрения влагосберегающих технологий, которые могут далее повысить качество вносимых сельскохозяйственных компонентов [22]. К сожалению, на вопрос: «Какие факторы влияют на внедрение инноваций в вашем хозяйстве? Что помогает или препятствует этому?» – респонденты ответили, что основным фактором, препятствующим развитию КФХ области, является отсутствие финансовых средств (64 %), а также отсутствие должной политики и стратегий на правительственном уровне (36 %). Как видно, фермеры открыты для инновационных решений, хотят работать на увеличение прибыли, но не имеют на это достаточно средств и знаний.

### **ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ (ВЫВОДЫ)**

Необходимо масштабное приобщение аграриев к пользованию инновациями и одним из направлений может стать эффективное обучение [23]. Вместе с тем значимость результатов обучения должна обуславливаться не количеством участников, а новыми возможностями особого подхода к обучению, который позволит получить знания и навыки, направленные на постоянное совершенствование и рост.

Туристический бизнес сегодня осваивает новые территории и новые культурные пространства, и при развитии туристской инфраструктуры важно не нарушать исторический облик территории. Каждый создаваемый новый туристский объект должен соответствовать национальным особенностям и традициям. Обеспечение стабильности фермерских хозяйств, являющихся основой сохранения традиционных культур в условиях глобальных экологических и экономических вызовов, становится все труднее. При этом новые виды деятельности должны дополнять и работать на сложившиеся хозяйственные, социокультурные и природные процессы.

Оригинальная, самобытная, многомерная культура питания Казахстана должна выступать сегодня на туристическом рынке как новый продукт с высокой степенью устойчивости. Еда и культура ее потребления связана со способностью поддерживать и передавать традиционное наследие и строго связана с социально-культурной средой территории и ее населения. Ценность продуктов питания тесно связана с рядом аспектов, которые затрагивают социальную и культурную сферу и важно исследовать ее во всем измерении.

Для определения полного перечня показателей устойчивости основное внимание должно быть уделено фермерским хозяйствам и агрокорпорациям. Задача состоит в том, чтобы уважать и сохранять традиционные знания в области производства традиционных продуктов питания и обеспечивать устойчивые пищевые системы с хорошим управлением продовольственной безопасностью.

В работе исследованы показатели и критерии, типичные для региона (на примере Жамбылской об-

ласти Республики Казахстан и областного центра города Тараз). Исследование дает общую первичную информацию о сложившейся в настоящее время ситуации и способах использования традиционных и типичных пищевых продуктов для удовлетворения различных потребностей (экономических, социальных и культурных).

### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Ердаuletов С. Р., Артемьев А. М., Айжолова Г. Р. Актуальные проблемы формирования современной индустрии туризма Казахстана. // Экономика Евразии: Материалы международной научно-практической конференции. – Алматы, 2012. – С. 41–48.
2. Ибраев К. Казахстан практически неизвестен в мире как туристское направление // Панорама. – 2004. – № 18. – С. 12–15.
3. Есиркепов Т. А., Асаинов Б. Б. Становление многообразия форм собственности и хозяйствования в аграрном секторе в условиях перехода к рынку. – Алматы: Университет «Туран», 1998. – 224 с.
4. Сундетов Ж. С., Исмаилова А. С., Нукешева А. Ж. Оценка эффективности различных форм хозяйствования в АПК Республики Казахстан // Проблемы агрорынка. – 2015 г. – № 3. – С. 61–67.
5. Копцева Н. П. Влияние современных культурных практик на этническую идентичность коренных малочисленных народов Центральной Сибири // Социодинамика. – 2014. – С. 1–27.
6. Burns P., Novelli M. Tourism and Social Identities: Global Frameworks and Local Realities. – Oxford: Elsevier Ltd, 2006. – P. 7.
7. Гумбатов Г. Н. Еда тюрков [Электронный ресурс]. – 2012. – URL: <https://www.proza.ru/2012/05/01/679> (дата обращения: 10.12.2019).
8. Фомина Е. Гостеприимство казахского народа [Электронный ресурс]. – 2012. – URL: <http://cooks.kz/gostepriimstvo-kazahskogo-naroda>. (дата обращения: 10.12.2019).
9. Ажигали С. Е. Очерк истории изучения памятников народного зодчества, «древностей и развалин» Арало - Каспийского региона в досоветский период (до середины XIX в.). Часть 1. От ранних сведений о памятниках кочевого Арало-Каспия до экспедиции Я. П. Гавердовского 1803-1804 гг. // Пространство и Время. – 2017. – № 2-4. – С. 28–30.
10. История Казахстана (с древнейших времен до наших дней). Т. 3. Казахстан в новое время: В 5-ти т. / М. К. Козыбаев. – Алматы: Атамұра, 2000. – 768 с.
11. Сункар А. Казахская национальная кухня [Электронный ресурс]. – 2014. – URL: <https://yvision.kz/post/413360> (дата обращения: 09.05.2018).
12. Уранкаева Ж. Национальная кухня: эксперт рассказал о забытых рецептах и фастфуде по-казахски [Электронный ресурс] // Kazpravda [web-версия]. – 2016. – URL: <http://www.kazpravda.kz/interviews/view/natsionalnaya-kuhnya-ekspert-rasskazal-o-zabityh-retseptah-i-fastfude-po-kazahski/> (дата обращения: 09.05.2018).
13. Meglio L. Sociologia del cibo e dell'alimentazione. Un'introduzione (Sociology of food and nutrition. An introduction). Franco Angeli, Milan. – 2012. – URL: <http://www.sciepub.com/reference/180449> (дата обращения: 12.03.2018).
14. Trichopoulou A., Vasilopoulou E., Georga K., Soukara S., Dilis V. Traditional food products: why and how to support them. // Trends in food science and technology. – 2006. – P. 498–504.
15. CIHEAM, International Centre for Advanced Mediterranean Agronomic Studies. – 2012. – URL: <http://www.ciheam.org/images/CIHEAM/PDFs/Cooperation/9rmc-declarationfinale-en2.pdf> (дата обращения: 06.07.2018).
16. Население города Тараз [Электронный ресурс]. // Акимат города Тараз [Офиц. сайт]. – 2018. – URL: [http://taraz-ov.kz/?page\\_id=151](http://taraz-ov.kz/?page_id=151) (дата обращения: 07.01.2018).
17. Субанакоев Г. Ю. Развитие семейных ферм в животноводстве. Диссертация и автореферат шифр 08.00.05 [Электронный ресурс]. // Научная библиотека диссертаций и авторефератов. – 2010. – URL: <http://www.dissercat.com> (дата обращения: 07.01.2018).

18. Education for the benefit of people and the planet. Building a sustainable future for all [Электронный ресурс]. // United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) [Официальный сайт] – 2016. – URL: <http://en.unesco.org/gem-report/report/2016/education-people-and-planet-creating-sustainable-futures-all/page#sthash.uHnZKEp7.dpbs> (дата обращения: 17.01.2018).
19. Moscatelli S., Gamboni M., Dernini S., Capone R., El Bilali H., Bottalico Fr., Debs Ph., Cardone G. Exploring the Socio-cultural Sustainability of Traditional and Typical Agro-food Products, Case study of Apulia Region, South-eastern Italy [Электронный ресурс]. // *Jornal of Food and Nutrition Research*. – 2017. – URL: <http://pubs.sciepub.com/jfnr/5/1/2/> (дата обращения 12.03.18).
20. Добренков В. И., Кравченко А. И. Социология: учебник. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 624 с.
21. Сельское хозяйство в Жамбылской области 2012–2016: Статистический сборник. // Департамент статистики Жамбылской области, Комитет по статистике Министерства национальной экономики Республики Казахстан, Тараз. – 2017. – URL: [www.stat.gov.kz](http://www.stat.gov.kz). (дата обращения: 12.05.2018)
22. Официальный сайт группы компаний «Агрофирма ТНК» [Электронный ресурс]. – URL: <http://agrotnk.kz/> (дата обращения: 12.05.2018).
23. Полевая школа фермеров. Руководство. Планирование с целью повышения качества программ. // Продовольственная и Сельскохозяйственная Организация Объединенных Наций [FAO]. – Анкара. – 2016. – 110 с. – ISBN 978-92-5-409126-2.

## REFERENCES

1. Erdavletov, S. R., Artem'ev, A. M. and Ajzholova, G. R (2012), “Aktual'nye problemy formirovaniya sovremennoj industrii turizma Kazahstana”, *Jekonomika Evrazii: Materialy mezhdunarodnoj nauchno-prakticheskoy konferencii*, Almaty, pp. 41–48. (in Russian).
2. Ibraev, K. (2004), “Kazahstan prakticheskii neizvesten v mire kak turistskoe napravlenie”, *Panorama*, No.18, pp. 12–15. (in Russian).
3. Esirkepov, T. A. and Asainov, B. B. (1998), “Stanovlenie mnogoobrazija form sobstvennosti i hozjajstvovaniya v agrarnom sektore v uslovijah perehoda k rynku”, Almaty, Universitet «Turan», 224 p. (in Russian).
4. Sundetov, Zh. S., Ismailova, A. S. and Nukesheva A. Zh. (2015), “Ocenka jeffektivnosti razlichnyh form hozjajstvovaniya v APK Respubliki Kazahstan”, *Problemy agrorynka*, No. 3, pp. 61–67. (in Russian).
5. Koptseva, N. P. (2014), “Vliyanie sovremennyh kul'turnyh praktik na etnicheskuiu identichnost' korenyh malochislennyh narodov Central'noi Sibiri”, *Sociodynamica*, pp. 1–27. (in Russian).
6. Burns, P. and Novelli, M. (2006), “Tourism and Social Identities: Global Frameworks and Local Realities”, Oxford, Elsevier Ltd, p. 7.
7. Gumbatov, G. N. (2012), “Eda turkov”, available at: <https://www.proza.ru/2012/05/01/679> (accessed: December 10, 2019) (in Russian).
8. Fomina, E. (2012). “Gostepriimstvo kazahskogo naroda”, available at: <http://cooks.kz/gostepriimstvo-kazahskogo-naroda>. (accessed: December 10, 2019) (in Russian).
9. Azhigali, S. E. (2017), “Essay on the history of studying monuments of folk architecture, «antiquities and ruins» of the Aral-Caspian region in the pre-Soviet period (until the middle of the XIX century)”, Part 1. “From early information about the monuments of the nomadic Aral-Caspian sea to the expedition of Ya. P. Haverdovsky 1803-1804”, *Space and Time*, No. 2–4, pp. 28–30 (in Russian).
10. “Istoriya Kazahstana (sdrevneishikh vremen do nashikh dnei)” (2000), T.3 Kazahstan v novoe vremya, edit by Kozybaev M. K. and at al. in five vol., Almaty, Atamura, 768 p. (in Russian).
11. Sunkar A. (2014), “Kazahskaya nacional'naya kuhnya”, available at: <https://yvision.kz/post/413360> (accessed: May 9, 2018) (in Russian).
12. Urakaeva, J. (2016), “Natsionalnaya kuhnya: ekspert rasskazal o zabitih retseptah i fastfude po kazahski”, *Kazpravda*, available at: <http://www.kazpravda.kz/interviews/view/natsionalnaya-kuhnya-ekspert-rasskazal-o-zabitih-retseptah-i-fastfude-po-kazahski/> (accessed: May 9, 2018) (in Russian).

13. Meglio, L. (2012). *Sociologia del cibo e Dell' alimentazione. UN'introduzione* (Sociology of food and nutrition. An introduction). Franco Angeli, Milan, available at: <http://www.sciepub.com/reference/180449> (accessed: March 12, 2018) (in Italian).

14. Trichopoulou, A., Vasilopoulou, E., Georga, K., Soukara, S. and Dilis, V. (2006), “Traditional food products: why and how to support them”, *Trends in food science and technology*, pp. 498–504.

15. “CIHEAM, International Centre for Advanced Mediterranean Agronomic Studies” (2012), available at: <http://www.ciheam.org/images/CIHEAM/PDFs/Cooperation/9rmc-declarationfinale-en2.pdf> (accessed: July 6, 2018).

16. “The population of the city of Taraz” (2018), Official website of the mayor's office of Taraz, available at: [http://taraz-ov.kz/?page\\_id=151](http://taraz-ov.kz/?page_id=151) (accessed: January 7, 2018).

17. Cubanacan, G. Y. (2010), “Development of family farms in animal husbandry. Dissertation and master's thesis the cipher 08.00.05”, Scientific library of theses and abstracts, available at: <http://www.dissercat.com> (accessed: January 7, 2018).

18. “Education for the benefit of people and the planet. Building a sustainable future for all” (2016), United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO), available at: <http://en.unesco.org/gem-report/report/2016/education-people-and-planet-creating-sustainable-futures-all/page#sthash.uHnZKEp7.dpbs> (accessed: January 17, 2018).

19. Moscatelli, S., Gamboni, M., Dernini, S., Capone, R., El Bilali, H., Bottalico, Fr., Debs, Ph. and Cardone G. (2017), “Exploring the Socio-cultural Sustainability of Traditional and Typical Agro-food Products, Case study of Apulia Region, South-eastern Italy”, *Journal of Food and Nutrition Research*, available at: <http://pubs.sciepub.com/jfnr/5/1/2/> (accessed: May, 12, 2018).

20. Dobrenkov, V. I., Kravchenko, A. I. (2004), “Sociology”, textbook, Moscow, INFRA-M, 2020, 624 p.

21. “Agriculture in Zhambyl region 2012–2016”, Statistical compendium (2017), Statistics Department of Zhambyl region, statistics Committee of the Ministry of national economy of the Republic of Kazakhstan, Taraz, available at: [www.stat.gov.kz](http://www.stat.gov.kz). (accessed: May, 12, 2018) (in Russian).

22. Official website of the group of companies «Agrofirma TNK», available at: <http://agrotnk.kz/> (accessed: May, 12, 2018).

23. “Farmers' field school. Guide. Planning to improve the quality of programs” (2016), Food and Agriculture Organization of the United Nations [FAO], Ankara, 2016, 110 p.

## SUMMARY

The article examines the established traditions and issues of preserving the ancestral knowledge about food products and food culture, as well as presents assessments of the socio-cultural criteria for sustainability in the production and consumption of typical agrifood products. The results of assessing the socio-cultural stability of peasant farms in Kazakhstan on the example of Zhambyl region are presented.

## ТҮЙІНДЕМЕ

Мақалада азық-түлікпен назық-түлік мәдениеті туралы қалыптасқан дәстүрлер мен жан-жақты білімдерді сақтау мәселелері қарастырылады, сондай-ақ типтік аграрлық азық-түлік өнімдерін өндіру мен тұтыну саласындағы тұрақтылықтың әлеуметтік-мәдени өлшемдерінің бір бөлігі бойынша бағалау ұсынылған. Жамбыл облысы мысалында Қазақстанның шаруа фермерлік қожалықтарының әлеуметтік-мәдени тұрақтылығын бағалау нәтижелері келтірілген.

## РЕЗЮМЕ

В статье рассматриваются сложившиеся традиции и вопросы сохранения исконных знаний о продуктах и культуре питания, а также представлены оценки по части социально-культурных критериев устойчивости в области производства и потребления типичных агропродовольственных продуктов.

Приведены результаты оценки социально-культурной устойчивости крестьянских фермерских хозяйств Казахстана на примере Жамбылской области.

### СВЕДЕНИЯ ОБ АВТОРАХ

**Муханова Гайни Казыбаевна** – кандидат экономических наук, ассоциированный профессор, Университет Нархоз, Алматы, Республика Казахстан, e-mail: gaini.mukhanova@narhoz.kz

**Чернявская Наталья Петровна** – кандидат технических наук, доцент, Таразский государственный университет имени М. Х. Дулати, Тараз, Республика Казахстан, e-mail: chnp\_2019@mail.ru

**Назикова Жанагул Амирхановна** – кандидат экономических наук, Таразский государственный университет имени М. Х. Дулати, Тараз, Республика Казахстан, e-mail: zanagul\_73@mail.ru

**Джоланов Ермек Ермекович** – магистр в сфере услуг, старший преподаватель Таразский государственный университет имени М. Х. Дулати, Тараз, Республика Казахстан, e-mail: ermek\_73@mail.ru

**МРНТИ 06.54.51**

**JEL Classification: O33**

### ANALYSIS OF THE MODERN STATE OF THE FOOD INDUSTRY OF THE REPUBLIC OF KAZAKHSTAN

**M. Chemirbayeva**

Narhoz University, Almaty, Republic of Kazakhstan

---

---

### ABSTRACT

Today, the share of the food industry in Kazakhstan accounts for more than half of the country's food turnover, since the main task is not only to saturate the food market, but also to provide employment for the population.

*The purpose of the research* is to determine the current state of the country's food industry.

*Research methodology* we used methods of analysis and synthesis, statistical and factor analysis, on the basis of which the assessment of the state of the food industry was made.

*The originality of the work* consists in the study of the features of the current state of the food industry in Kazakhstan, which is insufficiently studied and presented in official publications.

The article presents the characteristics of the food industry. The research was related to the analysis of the current state of the food industry in Kazakhstan, which are relevant and important for the economic security of the country and the preservation of public health.

*Research results.* According to the research results, conclusions are presented that reflect the problems and prospects for diversifying the production of food and related products.

*Keywords:* food industry, diversification, export, import, environmentally friendly products.