

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Гуманитарный институт
Кафедра истории России, мировых и региональных цивилизаций

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ Д.Н. Гергилев
«__» _____ 2024 г.

МАГИСТЕРСКАЯ ДИССЕРТАЦИЯ

История развития ресторанного дела в г. Красноярске в конце XX - начале
XXI вв: сибирские традиции и мировые тенденции

46.04.01 История

46.04.01.03 Отечественная история

Руководитель	_____	профессор, д-р. ист. наук	Л.В. Белгородская
	подпись, дата	должность, ученая степень	
Выпускник	_____		Е.А. Бугаева
	подпись, дата		
Рецензент	_____	доцент, канд. ист. наук	М.В. Сентябова
	подпись, дата	должность, ученая степень	

Красноярск 2024

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1 Развитие ресторанного дела в позднесоветский период.....	16
1.1. Тенденции развития ресторанного дела в Красноярске в позднесоветский период.....	16
1.2. Формы организации ресторанного дела в Красноярске: кадры, концепции, виды предприятий	28
2 Развитие ресторанного бизнеса в постсоветский период	45
2.1. Проблемы и достижения в развитии ресторанного дела с 1992-2020 гг.	45
2.2. Современные тенденции ресторанной индустрии в Красноярске: интеграция сибирских традиций и мировых трендов	56
Заключение	75
Список использованных источников	78

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность темы исследования. В современных условиях проблема общественного питания представляется актуальной во всех развитых странах. Кроме того, общественное питание является значимым фактором экономической стабильности и развития, создавая рабочие места и стимулируя смежные отрасли, такие как сельское хозяйство, пищевая промышленность и логистика. Также важным аспектом является роль ресторанной индустрии в формировании культурного и социального опыта людей, способствуя распространению гастрономической культуры и укреплению общественных связей.

Современное общество проявляет интерес к питанию и ресторанной культуре, что видно по различным гастрономическим курсам, институтам, шоу-программам, брошюрам. Развитие ресторанной индустрии в определенной степени отражает смену социально-культурных ценностей и предпочтений жителей. Исследования в этой области помогут понять, какие факторы напрямую влияют на культуру общественного питания в указанном регионе.

Ещё одним важным фактором, который определяет актуальность темы исследования является экономическая составляющая. Во все века, ресторанное дело играет важную роль в формировании экономики города. От этого компонента зависит обеспечение рабочих мест для населения, способствует развитию в сфере обслуживания и привлечение гостей города.

Гастрономический ресторанный туризм становится важной темой в экспертном сообществе, а местная кухня рассматривается как возможность привлечения новых посетителей и совершенствования культурно-исторического обмена.

Стоит отметить, что сочетание сибирских кулинарных традиций с мировыми тенденциями вкусов и гастрономических предпочтений может привести к появлению уникальных предложений на ресторанном рынке.

Именно ресторанный бизнес играет ключевую роль в создании туристического продукта города. Вследствие этого, понимание истории и современного состояния ресторанных предприятий поможет продвигать регион и его национальную культуру.

В актуальности исследования также следует упомянуть ценность сибирской кухни в городе Красноярске. Красноярск расположен в Сибирском регионе России, который имеет свою уникальную кулинарную традицию. Сибирская кухня отличается особыми ингредиентами, методами приготовления и вкусовыми сочетаниями, которые являются частью исторического и культурного наследия этой области. В связи с этим, развитие и продвижение сибирской кухни в Красноярске становится неотъемлемой частью ресторанной культуры и гастрономического туризма в регионе. Это также способствует расширению культурно-исторической коммуникации и привлечению туристов, интересующихся гастрономией и наследием Сибири.

Предприятия общественного питания занимают важное место в социокультурной жизни общества, выполняя функции не только утоления голода, но и предоставления пространства для отдыха и проведения досуга. Роль и функции ресторанов до революционного периода значительно изменились под воздействием советской власти, стали рассматриваться как инструмент борьбы с голодом и освобождения женщин от домашних обязанностей. Помимо этого, предполагалось, что совместное принятие пищи способствует объединению людей и формированию чувства коллективизма.

Ресторанная индустрия в конце XX – начале XXI века приобрела особую роль и значимость в обществе. Развитие культуры питания, повышение интереса к гастрономическому опыту и уникальным кулинарным традициям стало одним из важных мировых трендов. Поэтому изучение истории развития ресторанного бизнеса в Красноярске в данном временном периоде позволит увидеть влияние сибирских традиций и их сочетание с мировыми тенденциями. На сегодняшний день Красноярск претендует на

статус третьей гастрономической столицы России после Москвы и Санкт-Петербурга. В 2016 году Bellini Group в сотрудничестве с Сибирским федеральным университетом (СФУ) инициировала создание кафедры ресторанного менеджмента. В последующие годы кафедра претерпела значительное развитие, и в 2018 году, по инициативе Алексея Горенского, СФУ заключил договор с Институтом Поля Бокюза на открытие филиала этого учебного заведения в Красноярске. В настоящее время он называется INSTITUT LYFE EXECUTIVE EDUCATION и является единственным вузом такого уровня в России.

Степень изученности темы. История развития ресторанного дела, а также его отдельных аспектов, привлекала внимание специалистов в различных областях, включая экономику, маркетинг, социологию и историю, на протяжении разных периодов времени. Этот факт свидетельствует о междисциплинарном характере исследования предмета, охватывая как теоретические, так и практические подходы.

Изученность темы может различаться в зависимости от доступных источников и проведенных исследований на эту тему. Научные труды по данной проблематике разделяется на два временных отрезка: позднесоветская и постсоветская историография.

В позднесоветский период (1970-1991гг) проблематика общественного питания широко освещалась в исследованиях, поскольку государство ставило высокую задачу в развитии качественного питания и работу общественных предприятий, в том числе ресторанов. Изучение общественного питания в советский период проходило в рамках идеологии советского строя СССР. В данном случае, формирование общественного питания может рассматриваться, как часть культурной и социальной сферы, предназначенной для удовлетворения потребностей трудящихся.

Основным сборником советских блюд и советов по приготовлению

рецептов считалась «Книга о вкусной и здоровой пищи»¹. Впервые книга была издана в 1939 году, но каждые несколько лет она дополнялась новыми главами в связи с изменениями в пищевых тенденциях. Нами была рассмотрена редакция книги от 1984 года под редакцией академика Академии медицинских наук СССР А. А. Покровского. В книге можно увидеть технически оснащенные интерьеры, а также различную советскую технику, которая выполнена в современном, на тот момент лаконичном стиле.

Изучением блюд разных народов в позднесоветский период занималось большое количество исследователей, из которых стоит отметить В.В. Похлебкина², Е.А. Абдина и У.С. Идимешева.

В контексте изучения нашего вопроса, стоит отдельно отметить книгу Е.А. Абдина. и У.С. Идимешева «Хакасская кухня. Красноярск»³ которая вышла в 1989 году. В книге о хакасской кухне много внимания было уделено блюдам из конины. Отдельный раздел «Хакасской кухне» был посвящен мясу диких животных — медведей, барсуков, зайцев, косуль. Завершал «Хакасскую кухню» рассказ о традициях встречи гостей в хакасской семье.

К специализированной литературе для общественных предприятий питания стоит выделить труды Ю.Е. Горшкова и Н.Н. Попова⁴, Ю.И. Бирюкова⁵, Л.А. Маслова⁶, М. Н. Медведева⁷, Р. П. Бикке и А.И. Воробьев⁸, а также «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»⁹ от Министерства торговли СССР.

Например, свою книгу М. Н. Медведев «Страна кулинарии»¹⁰

¹ Книга о вкусной и здоровой пище. / Под ред. А. А. Покровского. М., 1984. 384 с.

² Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. М., 1978. 304 с.

³ Абдина Е.А., Идимешева У.С. Хакасская кухня. Красноярск, 1989. 109 с.

⁴ Горшков Ю.Е. Оборудование предприятий общественного питания. / Под ред. Ю.Е. Горшков, Н.Н. Попов. М., 1970.150 с.

⁵ Елхина В.Д. Оборудование предприятий общественного питания: в 3-х т. / В. Д. Елхина, А. А. Журин, Л. П. Проничкина, М. К. Богачев. М., 1987. 446 с.

⁶ Маслов Л.А. Книга Кулинария. М., 1965. 342 с.

⁷ Медведев М.Н. Страна кулинарии. Л., 1977. 216 с.

⁸ Бикке Р. П. Оформление и отпуск блюд. М., 1971, 128с.

⁹ Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М., 1982,720с.

¹⁰ Там же.

посвящает людям, без которых невозможно представить сферу общественного питания, - о поварах, официантах, кондитерах, обо всем, что связано с приготовлением пищи. В предисловии книги говорится о важности общественного питания для советского человека.

Стоит отметить и информационную ценность журнала Министерства торговли СССР «Общественное питание», который выходил ежемесячно с 1928 до 1993 года. Журнал был рассчитан на работников общественного питания. Статьи освещали опыт работы передовых предприятий общественного питания, публиковали советы повару.

В постсоветский период (1992-2020гг) изучение общественного питания и отдельно развитие ресторанного бизнеса рассматривается не только в контексте культуры питания и потребления пищи, а также в сфере социокультурной, маркетинговой деятельности и досуговой значимости.

В первую очередь, стоит отметить авторов, которые в своих работах описывали важные тенденции для развития общественного питания в современном обществе, основываясь на историческом опыте – В.В. Похлебкин, Н.И. Ковалев¹¹, И.В. Волкова и А.И. Козлов¹².

М.И. Ковалев специалист по истории кулинарии и культуре застолья, авторитетный ученый, в пищевой отрасли и технологиях в 1960-1980 годах был. В своей книге «Русская кухня» он пишет, что «Кухня каждого народа — неотъемлемая часть его материальной культуры, плод коллективного многовекового опыта»¹³.

И.В. Волкова в своей книге «Ресторанное дело. Самая полная энциклопедия от Люсьена Оливье до Аркадия Новикова»¹⁴ описывает важные тенденции развития ресторанного дела в позднесоветский период и в современной России. Автор исследовала, как мировые тренды стали появляться в России и влиять на ресторанное дела.

¹¹ Ковалев Н. И. Русская кухня. М, 2000. 520 с.

¹² Козлов А.И. Пища людей. Фрязино, 2005. 272 с.

¹³ Там же.

¹⁴ Волкова И.В. Ресторанное дело. Самая полная энциклопедия от Люсьена Оливье до Аркадия Новикова. М., 2009. 543 с.

Отдельно, хочется отметить специализированные исследования, посвященные ресторанному бизнесу во временной и географической специфике, включая историю развития ресторанного дела в Красноярске в конце XX – начале XXI века. Авторами исследовавших сибирскую кухню и традиции являются Г.С. Райхерт, И.В. Шеин, К.В. Власова¹⁵, Л.Н. Евменовой¹⁶.

Г. С. Райхерт является автором книги «Сказание о еде сибирской. Опыт гастрономического краеведения»¹⁷. Автор делится подробной информацией об истории сибирской еды, как зарождалась и формировалась сибирская культура. В работах И.В. Шеина была найдена информация о трактирном промысле, общественном питании и парадном столе. В рамках нашего исследования данные книги помогали в изучении информации по становлению заведений общественного питания, в том числе и появление первых ресторанов Красноярска и их меню. В книге «Сибирский парадный стол. XIX – начало XX в»¹⁸ автор пытается выявить отличительные черты и особенности русского стола, на примере нашего города.

Важную основу историографических исследований составили работы и научные труды преподавателей и студентов Института гастрономии Сибирского Федерального университета. Их исследования по развитию ресторанного дела в Красноярске послужили ценным информационным ресурсом для данного проекта. В данном контексте стоит упомянуть таких авторов, как Горенский А.В.¹⁹, Здрестова-Захаренкова С.В.²⁰, М.В. Дмитриев,

¹⁵ Власова К.А. Национальные кухни: взаимопроникновение и взаимовлияние. Материалы IV международного научно-практического симпозиума «традиционная культура в современном мире история еды и традиции питания народов мира. 15–17 ноября 2018 года. URL: <https://drive.google.com/file/d/1KOYp0DvPhMVwzNYvpiIh4b2PBuavazmI/view> (дата обращения 14.02.24)

¹⁶ Евменова Л.Н. Традиционная пищевая культура народов Сибири. URL: <file:///C:/Users/User/Downloads/traditsionnaya-pischevaya-kultura-narodov-sibiri.pdf> (Дата обращения 14.02.24)

¹⁷ Райхерт Г.С. Сказание о еде сибирской: опыт гастрономического краеведения Новосибирск, 2018. 589 с.

¹⁸ Шеин И. В. Сибирский парадный стол. XIX - начало XX в. Красноярск, 2013. URL: <http://vital.lib.tsu.ru/vital/access/manager/Repository/koha:000898735> (дата обращения 20.03.24)

¹⁹ Горенский А.В. Мы возрождаем гастрономические традиции. Текст : непосредственный // Ресторанные ведомости. 2019. № 2. С. 18-23.

²⁰ Горенский А.В., Здрестова-Захаренкова С.В. Развитие ресторанного бизнеса: от теории к практике холдинга Bellini Group // Проблемы развития рынка товаров и услуг: перспективы и возможности субъектов РФ материалы IV Всероссийской научно-практической конференции с международным участием. отв. за вып. Ю. Ю. Сулова. Красноярск, 2018. 637-639 с.

Е.А. Неровный, Е.М. Медведева.

Стоит так же отметить профессиональный журнал «Ресторанные ведомости», который является лучшим бизнес-журналом для профессионалов индустрии питания и гостеприимства в России.

Основываясь на изученном материале, стоит сказать о том, что на данный момент отсутствует систематическое исследование, посвященное развитию сибирских ресторанов в региональном контексте. Имеющиеся публикации представляют собой отдельные работы, описывающие лишь фрагментарные аспекты сибирского ресторанного дела.

Целью данной работы является выявление влияния сибирских традиций и мировых тенденций на развитие ресторанного дела в Красноярске в конце XX - начале XXI века. (1970-2020 гг)

Для достижения поставленной цели необходима реализация следующих **задач**:

- выявить действие мировых, общесоюзных, российских и региональных тенденций развития ресторанного дела в Красноярске;
- изучить основные особенности в подготовке кадров и деятельности ресторанов;
- выявить ключевые особенности концепций организаций ресторанного бизнеса;
- выявить роль красноярских рестораторов в развитии бизнеса и проанализировать причины их успехов и неудач;
- выявить причины успеха развития ресторанного бизнеса в Красноярске в начале XXI века.

Объектом исследования является ресторанное дело в городе Красноярске с 1970 по 2020 годы.

Предметом исследования являются процессы развития и изменения, которые происходили в ресторанной индустрии города Красноярска в указанный период времени.

Территориальные рамки исследования ограничены городом

Красноярском. Данное исследование будет сосредоточено на развитии ресторанной индустрии в Красноярске в период с 1970 года по 2020 год, при этом будут рассмотрены сибирские традиции и влияние мировых тенденций на деятельность ресторанов именно в этом регионе. Таким образом, исследование будет осуществляться в пределах территориальных границ города Красноярска.

Хронологические рамки исследования охватывают период с 1970-х и постсоветский период, до 2020 года.

Выбор нижней границы обусловлен тем, что в 1970-е годы была окончательно сформирована модель советского ресторана, характеризующаяся унификацией, строгой регламентацией и централизованным управлением. В этот период рестораны достигли своего апогея, после чего началась их стагнация. В условиях плановой экономики и строгого государственного контроля внедрение инноваций и развитие конкуренции стало затруднительным.

Верхняя граница охватывает последние тенденции и изменения в ресторанном бизнесе, начиная с перехода к рыночной экономике, культурных и социальных трансформаций, внедрения технологий и инноваций, и заканчивая началом глобальной пандемии COVID-19, которая внесла значительные коррективы в данную сферу.

В течение указанного временного диапазона, исследование будет фокусироваться на истории развития ресторанного дела и его изменениях в Красноярске, а также на влиянии сибирских традиций и мировых тенденций. Детальное исследование ресторанов будет проведено, чтобы раскрыть особенности развития ресторанной отрасли и изменения в ресторанной сфере в этом периоде времени в указанном городе.

Источниковая база исследования. Для решения поставленных задач потребовалось использование широкого спектра опубликованных и неопубликованных источников.

В ходе исследования нами были выявлены несколько групп источников:

- архивные документы;
- нормативные и законодательные акты;
- периодические издания и рекламные буклеты;
- источники личного происхождения (мемуары, статьи);
- визуальные материалы.

Одним из основных источников, используемых в данном исследовании, являются неопубликованные архивные материалы Государственного архива Красноярского края (ГАКК). Поскольку тема исследования охватывает конец XX века, были рассмотрены фонды советского периода: Ф. Р-631, Ф. Р-3120, Ф. Р-2290 и Ф. Р-2328.

В Ф. Р-2328 О.1 Д.22 были представлены материалы проверки ресторанов «Енисей», «Огни Енисея», «Арктика», «Север». А в том же фонде, но в деле 33 были представлены материалы проверки предприятий трестов ресторанов и кафе г. Красноярск.

В частности, в материалах исследования были использованы следующие документы: справки, акты проверки ресторанов «Север», «Огни Енисея», «Енисей Батюшка», «Турист», «Отдых», с подробным описанием работы, некоторым списком блюд из меню, общие выводы по работе сотрудников заведения и мероприятиям, которые проводились. Из отчета нельзя было узнать, кто являлся частым посетителем ресторанов, только общая информация по площади и заполняемости заведения на момент проверки.

В Ф.Р-2290 представлены материалы технического проекта ресторана «Казачья застава» (Стрелецкая изба). Из материалов дела была выявлена информация по строительству заведения, какое количество посадочных мест закладывалось, где будет находиться ресторан и как планировали назвать каждый зал. Внешний и внутренний интерьер заведения также подробно был описан в пояснительной записке.

Фундаментальной основой исследования выступают законодательные и нормативно-правовые документы.

В советский период стоит выделить *Приказ от 14.08.1980г. №214* «Об утверждении положения о порядке отнесения ресторанов, кафе, баров и других предприятий общественного питания к предприятиям соответствующих категорий по уровню обслуживания и размером наценок»²¹. В постсоветский период следует отметить Федеральный закон от 14.06.1995 №88-ФЗ «О государственной поддержке малого предпринимательства в Российской Федерации». Данные документы позволяют проследить изменения в ресторанном деле в разные периоды времени.

Значительную роль в изучении играла периодическая печать и рекламные буклеты. На примере газеты «Красноярский рабочий» были выявлены материалы, которые относились к ресторанам, рекламные проспекты, объявления и их содержание. В рекламных буклетах и газетах можно было найти описание заведений, фотографии с интерьером и описание блюд.

В рамках настоящего исследования были проанализированы источники личного происхождения и визуальные материалы. К числу источников личного происхождения относятся воспоминания рестораторов об эволюции ресторанного бизнеса в позднесоветский и современный периоды. Визуальные источники включают фотографии, использованные в процессе исследования. Несколько фотографий, относящихся к позднесоветскому периоду, были получены из архивных документов и газет, в то время как материалы современного периода взяты с официальных интернет-ресурсов ресторанов.

Основой методологической базы исследования является системно-

²¹Об утверждении положения о порядке отнесения ресторанов, кафе, баров и других предприятий общественного питания к предприятиям соответствующих категорий по уровню обслуживания и размерам наценок: Приказ Министерство торговли СССР от 14 августа 1980 г. № 214 URL: <https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=265674> (дата обращения 01.12.243)

исторический подход, позволяющий рассматривать ресторанное дело в Красноярске как составляющую общероссийской системы ресторанного дела, в рамках которой выделяются как общие, так и специфические черты, характерные для сибирских ресторанов.

В рамках работы были использованы: антропологический подход, теория повседневности и локальная история. Антропологический подход изучает человека и его повседневную жизнь, менталитет. Основателями данного подхода являются М. Блок и Л. Февр. В основе данного исследования изучаются знания разных людей и их воспоминания об различных местах общественного питания. С помощью различных интервью рестораторов, появляется возможность проследить основные факторы, особенности и идеи в ресторанном деле.

В рамках теории повседневности проводится исследования условий жизни труда населения в определённый период времени, а также их условия жизни и отдых. В работе будут описаны трудовые будни рабочих сферы общественного питания, организация труда и подготовка кадрового состава для ресторанов Красноярска и России.

В парадигме локальной истории, нами будет рассмотрена история ресторанного дела в Красноярске. Как развивалась ресторанное дело, какие факторы территориальные влияли на её развитие и появления уникальных заведений с сибирской кухней.

Вся работа основана на принципах системности и историзма – все исторические факты и явления изучаются во взаимосвязи, с учетом специфики рассматриваемого исторического периода.

В ходе исследования были использованы как общенаучные, так и специальные исторические методы. К числу общенаучных методов относятся анализ и синтез, которые дали возможность выявить специфические черты сибирских ресторанов, как составной части общероссийской системы ресторанного дела.

Среди специальных исторических методов можно выделить историко-

динамический и историко-сравнительный. Историко-динамический метод позволяет провести комплексный анализ изменений сибирского ресторанного дела во временной перспективе. В исследовании осуществлено описание и оценка как количественных, так и качественных преобразований ресторанной отрасли в период со второй половины XX века до начала XXI века.

Использование сравнительно-исторического метода позволило рассмотреть развитие сибирского ресторанного дела в разные временные периоды, а именно с 1970 по 2020 год, и выявить общие и отличительные тенденции его развития.

Научная новизна исследования заключается в том, что впервые тема ресторанного дела в Красноярске во второй половине XX – начале XXI века была детально исследована в рамках самостоятельного научного проекта. Впервые проведен всесторонний анализ деятельности сибирских, включая красноярских, рестораторов, дизайна и концепций ресторанов, а также изменений в клиентских предпочтениях в различные временные периоды.

Практическая значимость. Поставленные задачи и исследование, проведенное в рамках работы, позволят лучше понять исторические особенности и развитие ресторанного дела в Красноярске. Это может быть полезно для историков, исследователей, а также для разработчиков стратегий и планирования развития ресторанной индустрии в регионе. Исследование влияния сибирских традиций и мировых тенденций на ресторанную отрасль в Красноярске, может способствовать развитию уникальных ресторанных концепций, интегрирующих местную культуру и современные тенденции.

Апробация работы. Положения диссертационного исследования по разным аспектам апробированы автором в опубликованных научных статьях.

1. Ключевые этапы развития ресторанного дела в Красноярске с 1992 по 2020 год / Е.А. Бугаева // Международный научный журнал «Вестник науки». – 2024. – №6 (75). – Т.1. – С.1114-1120.

Структура работы. Работа состоит из введения, основной части,

состоящей из двух глав, заключения, списка использованных источников и литературы.

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Гуманитарный институт
Кафедра истории России, мировых и региональных цивилизаций

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
Д.Н. Гергилев
«20» июня 2024 г.

МАГИСТЕРСКАЯ ДИССЕРТАЦИЯ

**История развития ресторанного дела в г. Красноярске в конце XX -
начале XXI вв: сибирские традиции и мировые тенденции**

46.04.01 История

46.04.01.03 Отечественная история


Руководитель


подпись, дата

профессор, д-р. ист. наук
должность, ученая степень

Л.В. Белгородская

Выпускник


подпись, дата

Е.А. Бугаева

Рецензент


подпись, дата

доцент, канд. ист. наук
должность, ученая степень

М.В. Сентябова

Красноярск 2024