

## Экономическая история

Научная статья

УДК 338.46

doi: 10.17223/19988648/70/7

### Современные тенденции в сфере услуг общественного питания: влияние раннесоветского наследия

Виталий Валерьевич Волобуев<sup>1</sup>, Анна Сергеевна Третьяк<sup>2</sup>,  
Татьяна Валерьевна Волобуева<sup>3</sup>, Елена Олеговна Ларина<sup>4</sup>

*<sup>1, 2, 3, 4</sup> Юго-Западный государственный университет, Курск, Россия*

*<sup>1</sup> volobuev.vit98@gmail.com*

*<sup>2</sup> anna\_tretyak@bk.ru*

*<sup>3</sup> volobueva.ta00@gmail.com*

*<sup>4</sup> larilena10@mail.ru*

**Аннотация.** Актуальность исследования современных тенденций в сфере общественного питания обусловлена динамичным развитием отрасли, её чувствительностью к изменениям в обществе и технологиях, а также возросшим интересом к истории и культуре питания. Вместе с тем исследование влияния раннесоветского наследия на современные тенденции сферы услуг общественного питания позволяет выявить некоторые аспекты цикличности в развитии общественного питания. Изучение современных трендов и прогнозирование будущих изменений в индустрии общественного питания необходимо для разработки эффективных маркетинговых стратегий и создания конкурентоспособных концепций ресторанов. Цель статьи состоит в анализе тенденций в сфере услуг общественного питания, вызванных влиянием раннесоветского наследия на современные бизнес-модели. Означенная цель предопределила постановку следующих задач: 1. Проследить связь между раннесоветскими практиками и современными тенденциями в сфере услуг общественного питания в России. 2. Дать характеристику трендам в сфере общественного питания, вызванным раннесоветским наследием. 3. Определить пути оптимизации современного ресторанного бизнеса с учетом трендов, приобретающих все большую популярность. Прослежена связь ценностей в сфере услуг общественного питания между раннесоветским периодом и современным. Показано, как советские практики организации питания, несмотря на значительные социально-экономические изменения, продолжают влиять на кулинарные и сервисные практики современных бизнес-моделей. Подчеркнута важность советского наследия в формировании современных гастрономических трендов. Отмечено, что ностальгия по советскому прошлому, возрождение традиционных русских блюд и использование советских практик в организации ресторанного бизнеса способствуют всестороннему развитию данного сектора экономики. На основе проведенного анализа сформулирован ряд практических рекомендаций для рестораторов, направленных на оптимизацию бизнеса с учетом трендов, приобретающих популярность.

**Ключевые слова:** советские установки, тренды, общественное питание, региональная экономика, бизнес, сфера услуг

Для цитирования: Волобуев В.В., Третьяк А.С., Волобуева Т.В., Ларина Е.О. Современные тенденции в сфере услуг общественного питания: влияние ранне-советского наследия // Вестник Томского государственного университета. Экономика. 2025. № 70. С. 115–129. doi: 10.17223/19988648/70/7

## Economic history

Original article

### Contemporary trends in the public catering sector: The impact of the early Soviet heritage

Vitalii V. Volobuev<sup>1</sup>, Anna S. Tretyak<sup>2</sup>,  
Tatiana V. Volobueva<sup>3</sup>, Elena O. Larina<sup>4</sup>

<sup>1, 2, 3, 4</sup> Southwest State University, Kursk, Russian Federation

<sup>1</sup> volobuev.vit98@gmail.com

<sup>2</sup> anna\_tretyak@bk.ru

<sup>3</sup> volobueva.ta00@gmail.com

<sup>4</sup> larilena10@mail.ru

**Abstract.** The relevance of the study of contemporary trends in public catering is due to the dynamic development of the industry, its sensitivity to changes in society and technology, as well as an increased interest in the history and culture of food. At the same time, the study of the influence of the early Soviet heritage on contemporary trends in catering services allows us to identify some aspects of cyclicity in the development of public catering. Studying current trends and predicting future changes in the catering industry is necessary to develop effective marketing strategies and create competitive restaurant concepts. The aim of the article is to analyze trends in the field of catering services caused by the influence of the early Soviet heritage on modern business models. The set aim has predetermined the formulation of the following objectives: (1) to trace the connection between early Soviet practices and modern trends in catering services in Russia. (2) to characterize the trends in public catering caused by the early Soviet heritage. (3) to identify ways to optimize the modern restaurant business, taking into account the trends that are becoming increasingly popular. The connection of values in catering services between the early Soviet period and the contemporary one is traced. It is shown how Soviet catering practices, despite significant socio-economic changes, continue to influence the culinary and service practices of today's business models. The importance of the Soviet heritage in shaping modern gastronomic trends is emphasized. It is noted that nostalgia for the Soviet past, the revival of traditional Russian dishes and the use of Soviet practices in the organization of the restaurant business contributes to the comprehensive development of this sector of the economy. Based on the analysis, a number of practical recommendations were formulated for restaurateurs aimed at optimizing their business, taking into account the trends that are gaining popularity.

**Keywords:** Soviet attitudes, trends, catering, regional economy, business, service sector

**For citation:** Volobuev, V.V., Tretyak, A.S., Volobueva, T.V. & Larina, E.O. (2025) Contemporary trends in the public catering sector: The impact of the early Soviet heritage. *Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta. Ekonomika – Tomsk State University Journal of Economics*. 70. pp. 115–129. (In Russian). doi: 10.17223/19988648/70/7

Предлагаемая тема исследования позволяет проследить эволюционную связь между раннесоветскими практиками и современными тенденциями в сфере общественного питания в России.

Актуальность выбранной темы обусловлена несколькими факторами. Во-первых, в последние годы наблюдается возросший интерес к истории и культуре питания, что выражается в появлении новых кулинарных шоу, концепций, открытии новых ресторанов, предлагающих блюда национальной кухни. Во-вторых, современные потребители все больше внимания уделяют качеству продуктов, происхождению ингредиентов, питательным нормам и в целом здоровому образу жизни – ценностям, которые были характерны и для раннесоветского периода. Наконец, исследование вопроса цикличности в сфере общественного питания позволяет выявить современные тенденции и тренды, а также спрогнозировать будущие изменения.

Общественное питание – это не просто хронология блюд и рецептов, но и отражение социальных, экономических и культурных изменений общества. В контексте России особенно ярко прослеживается цикличность кулинарных предпочтений и ценностей, связанная с историческими катаклизмами и сменой идеологий. Так еще сто лет назад питание стало объектом изучения как социально-экономическое явление [1, с. 10].

В данной работе мы предполагаем, что раннесоветские практики организации питания, несмотря на значительные социально-экономические изменения, продолжают сказываться на развитии менеджмента предприятий общественного питания. Анализ исторических источников и современных данных позволит нам выявить цикличность в развитии сферы услуг общественного питания и сформулировать ряд гипотез о будущем ресторанного бизнеса.

Информационную базу исследования составили архивные документы, результаты опросов, научные статьи и статистические данные.

Близкие темы поднимали экономисты и социологи прошлого и настоящего столетия. К современным специалистам подобной темы можно отнести В.В. Глущенко [2], М.А. Поройкову [3], Т.А. Фетисову [4], И.А. Максименко [5] и других ученых [6–11].

Ожидаемые результаты исследования включают систематизированное описание эволюции ценностей в индустрии общественного питания, выявление цикличности трендов и их причин, определение роли советского наследия, разработку модели взаимосвязи факторов. Мы предполагаем, что ценности в сфере общественного питания развиваются не просто циклично, а по спирали, повторяя определенные паттерны, но на новом уровне и с учетом современных социально-экономических условий.

В частности, мы ожидаем, что принципы доступности, рациональности и социальной значимости питания, характерные для раннесоветского периода, вновь становятся актуальными в современном обществе, но трансформируются под влиянием технологического прогресса и меняющихся потребительских предпочтений. Советское наследие, как «культурный код», оказывает значительное влияние на современные тенденции, формируя предпочтения потребителей и определяя стратегии развития бизнеса.

Ностальгия по советской кухне и атмосфере способствует развитию ресторанов и кафе с советской тематикой, но это не простое желание вернуть прошлое, а попытка найти «точки опоры» в быстро меняющемся мире.

Социально-экономические факторы, такие как экономические кризисы, политические изменения и технологический прогресс, выступают «триггерами», запускающими определенные процессы в сфере общественного питания. Например, в периоды экономических спадов наблюдается рост популярности доступных форматов питания, в частности столовых и кафе с демократичными ценами, а технологический прогресс радикально меняет «правила игры», формируя новые привычки и предпочтения.

Современные потребители, как «соавторы» трендов, все больше внимания уделяют качеству продуктов, их происхождению, питательной ценности и экологичности, активно участвуя в формировании рынка через социальные сети и отзывы. Индивидуализация и персонализация становятся не просто «модой», а отражением стремления к самовыражению и поиску «своего» места в мире.

Для достижения цели будут использованы следующие методы: исторический анализ архивных документов, таких как сборники рецептур, отчеты предприятий общественного питания, документы Нарпита, а также периодика тех лет; анализ мемуаров и воспоминаний современников, отражающих их опыт и восприятие общественного питания в раннесоветский период; изучение законодательной базы, регулирующей общественное питание того времени; сравнительный анализ гастрономических практик раннесоветского периода и современного общества, типов предприятий общественного питания, их меню, ценовой политики, целевой аудитории, методов организации труда и управления предприятиями общественного питания в разные исторические периоды; экономический анализ развития ресторанного бизнеса, анализ статистических данных, экономических факторов, влияющих на развитие сферы общественного питания, динамики цен на продукты питания и услуги общественного питания; контент-анализ медиаконтента, а именно: кулинарные шоу, блоги, социальные сети, публикации в специализированных изданиях и интернет-ресурсах, отзывы и комментарии потребителей; системный анализ, включающий разработку модели взаимосвязей между историческими, социально-экономическими и культурными факторами, моделирование и прогнозирование, проведение экспертных опросов и интервью.

Результаты исследования могут быть использованы для разработки маркетинговых стратегий в сфере общественного питания и создания новых концепций ресторанов, позволяя рестораторам лучше понимать современные тренды и спрогнозировать будущие изменения в этой сфере.

Раннесоветский период был отмечен радикальной трансформацией всех сфер жизни, включая питание. Идеология коммунизма, провозглашавшая равенство и коллективизм, существенно повлияла на формирование ценностей в сфере общественного питания. Еда рассматривалась не только как

средство удовлетворения физиологических потребностей, но и как инструмент социализации, воспитания и укрепления нового строя.

Идеологическая основа питания в этот период была направлена на создание здорового и доступного для всех слоев населения рациона. Приоритет отдавался натуральным продуктам, простым блюдам и коллективному питанию. В столовых активно пропагандировались принципы рационального питания, учитывающие физическую нагрузку и возрастные особенности.

Адаптация общественного питания к новым условиям происходила в контексте формирования нового социально-экономического пространства. С одной стороны, сохранялись традиционные блюда и рецепты, с другой – происходила их стандартизация и унификация. В то же время в советской кухне появились новые блюда и технологии организации питания, отражавшие стремление к рационализации и упрощению приготовления пищи.

Отход от буржуазного мышления и формирование нового образа жизни через общественное питание было одной из важнейших задач советской власти. Столовые и кафе превратились в центры общественной жизни. Как было сказано ранее, гастрономическое направление представляло собой эклектику кулинарных традиций, но основу, конечно, являла русская кухня.

Необходимо отметить и середину XX в., когда в советском обществе начались процессы десталинизации, которые не могли не отразиться на сфере общественного питания. Именно в этот период идеологический контроль ослаб, что привело к постепенной коммерциализации и диверсификации услуг общественного питания. Появились частные рестораны и кафе, предлагающие более широкий ассортимент.

Одновременно с этим в советском обществе наблюдалось усиление интереса к западной культуре, хоть она была и за «занавесом», что отразилось на кулинарных предпочтениях. Популярность приобрели фастфуд, экзотические кухни и блюда, приготовленные по новым рецептам. Однако, несмотря на эти изменения, традиционная русская кухня продолжала занимать важное место в рационе советских граждан.

К концу XX в. роль еды в жизни советского человека существенно изменилась. Питание перестало быть исключительно средством удовлетворения физиологических потребностей и превратилось в средство удовольствия, самовыражения и социального статуса, что уже наблюдалось в царской России. Также сфера общественного питания постепенно превратилась в отрасль социально-культурного сервиса и туризма. Появился культ еды, выражающийся в проведении кулинарных шоу, издании кулинарных журналов и организации гастрономических фестивалей.

В последние годы наблюдается возросший интерес к истории и культуре советского периода, что отражается и на сфере общественного питания. Но цикличная рецепция советского наследия в общественном питании происходит и ненамеренно. Ностальгия по советскому прошлому выражается в открытии ресторанов с советским интерьером и меню, предлагающих блюда, популярные в то время. Актуальность приобретают советские рецепты и продукты, такие как консервы, газировка и мороженое.

Параллельно с ностальгией по советскому прошлому в современном обществе растет интерес к здоровому питанию и экологически чистым продуктам. Многие рестораны и кафе предлагают блюда из сезонных продуктов, приготовленные без использования искусственных добавок. Это отчасти связано с возрождением интереса к традиционной русской кухне, которая всегда отличалась использованием натуральных продуктов.

Социальная ответственность бизнеса также становится все более актуальной в сфере общественного питания. Многие рестораны и кафе поддерживают местных производителей, организуют благотворительные акции и участвуют в экологических проектах.

Сравнительный анализ раннесоветских и современных ценностей в сфере общественного питания позволяет выявить как сходства, так и различия. С одной стороны, сохраняется стремление к разнообразию и удовлетворению потребностей различных групп населения. С другой стороны, изменились идеологические основы, мотивация и уровень развития технологий.

Наши предположения подтверждены статистикой. По данным Федеральной службы государственной статистики, в 2024 г. (1 июля) было зарегистрировано 97 430 предприятий типа «рестораны, кафе, бары», 98 715 типа «столовые, закусочные», т.е. наблюдается определенный перевес количества предприятий второго типа над первым, в прошлом году данные были следующие – 94 667 и 97 879 соответственно. Именно столовые и закусочные являли основу общественного питания сто лет назад. По данным того же реестра, был проанализирован оборот средств в 2024 г. (январь–август), он составил 2 171 850,2 млн руб., в 2023 г. – 1 817 193,5 млн руб. Очевидно, наблюдается ежегодный прирост как количества предприятий, так и их оборота.

1. *Советское наследие в современности* отражено в сохранении и востребованности ценностей, вкусовых предпочтений и кулинарных традиций, сформированных в период существования СССР. Специалисты подтверждают связь между эмоциями и потребительским выбором, а также влияние культурного наследия на пищевые предпочтения. На практике это проявляется в популярности советских кафе, столовых, возрождении рецептов советской кухни в современных ресторанах и использовании советской символики в оформлении заведений. Такое позиционирование создает уникальное предложение, привлекает целевую аудиторию и позволяет эффективно использовать маркетинговые инструменты, связанные с историей и традициями.

2. *Мода и социальные тенденции в питании* – это мощный фактор, определяющий предпочтения потребителей. Меняющиеся модные тренды, социальные нормы и ценности оказывают значительное влияние на то, что и как мы едим. Теоретически это явление объясняется теорией моды, теорией социального конструирования реальности и теорией потребительского поведения. Эмпирические исследования подтверждают, что социальные сети, блоггеры и лидеры мнений играют ключевую роль в формировании пищевых трендов. В советском обществе лидерами мнений выступали главы государства (например, В.И. Ленин), передовики пищевого производства

(например, А.И. Микоян). Сюда же можно отнести всплеск популярности веганства, рационального питания и блюд с определенными суперфудами.

3. *Экономические кризисы и политические изменения* также существенно влияют на то, что и как мы едим. Экономические спады, инфляция и политическая нестабильность приводят к изменению потребительских расходов и предпочтений в сфере питания. Исследования показывают, что во время кризисов люди чаще выбирают более доступную еду и реже посещают дорогие рестораны. Это требует от бизнеса гибкости: разработки новых ценовых стратегий, адаптации меню и поиска новых поставщиков. Как и в начале XX столетия, в годы революционных изменений, сегодняшние реалии буквально переполнены экономическими переменами – сначала пандемия, затем усиление санкционных условий [12, с. 147]. Политические изменения тоже влияют на рынок общественного питания, например через введение новых налогов или ограничений на импорт.

4. *Потребность в идентичности и традициях в сфере питания* отражает стремление людей находить себя в системе питания, связывая ее с самоидентификацией, культурными корнями и национальной принадлежностью. Исследования показывают связь между национальной идентичностью и пищевыми предпочтениями, а также влияние культурных традиций на выбор продуктов. Популярность национальных кухонь, использование местных продуктов и возрождение традиционных рецептов – наглядные примеры. Для бизнеса это означает возможность создать уникальное позиционирование, уникальное торговое предложение, основанное на культурных ценностях, использовать местные продукты и создать атмосферу, отражающую национальную идентичность.

5. *Глобализация* существенно влияет на формирование пищевых предпочтений, доступность продуктов питания и кулинарные традиции. Теория глобализации и теория культурного обмена объясняют эти процессы. Сегодня мы наблюдаем распространение международных кулинарных трендов и влияние миграции на пищевые привычки. Популярность экзотических кухонь, использование продуктов из разных стран и появление этнических ресторанов – яркие тому примеры. Глобализация предоставляет бизнесу возможность расширить ассортимент, использовать международные кулинарные тренды и адаптировать меню ко вкусам различных культур, что наиболее актуально для многонациональной страны. Однако глобализация отражает и повсеместную обеспеченность современными услугами общественного питания, представляя имеющиеся концепции бизнес-моделей по всей стране.

6. *Актуализация русской кухни на фоне общедоступности* – это тенденция к переосмыслению и модернизации традиционных русских блюд с использованием современных кулинарных техник и продуктов, параллельно с повышением доступности этих блюд для широкой аудитории [12, с. 148]. Теория культурного синтеза и теория диффузии инноваций объясняют эти процессы. Исследование общественного питания раннего советского государства позволяет понять, что основу смешанной советской кулинарии со-

ставляла русская кухня [13, с. 153]. Наблюдается рост интереса к национальной кухне в условиях глобализации и влияния гастрономического туризма. Появление ресторанов современной русской кухни, использование локальных продуктов и создание авторских интерпретаций классических блюд – показательные примеры. Это позволяет ресторанам позиционироваться как места, где можно познакомиться с русской кухней в новом прочтении, использовать сезонные продукты и развивать гастрономический туризм.

7. *Комплексы и сетки* – это предложение готовых наборов блюд по фиксированной цене, часто включающих первое, второе блюдо и напиток, или основное блюдо, закуску и напиток, или набор закусок. Исследования показывают предпочтения потребителей к удобным и экономичным форматам питания, особенно в условиях ограниченного времени. Популярность бизнес-ланчей, сет-меню и комплексных обедов в столовых является этому прямым подтверждением. Стоит отметить, что именно в первые годы советского государства появляется такое понятие, как комплексный обед. Обеды адаптировали под карточную систему, таким образом обеспечить каждого работающего гражданина сбалансированным питанием. Сегодня комплексы и сетки позволяют увеличить средний чек, снизить затраты как на сырье, так и на обслуживание.

8. *Столовые «нового типа»* – это сочетание доступных цен столовых с высоким качеством обслуживания и разнообразием меню, характерным для ресторанов. Советские столовые как отдельный вид предприятия общественного питания смогли полноценно заменить ушедшие с рынка услуг рестораны. Сегодня демонстрируется спрос на качественную и доступную еду и современные столовые не уступают в этом ресторанам, поскольку их ассортимент блюд хоть и относится к домашней кухне, но своим разнообразием и качеством близок к среднему ресторану. Сети столовых с широким ассортиментом блюд, использованием свежих продуктов и стильным интерьером – яркие примеры [14]. Такой формат привлекает широкий круг клиентов и увеличивает оборот за счет больших объемов продаж.

9. *Пищевая ценность готовых блюд* – предложение специальных меню, составленных с учетом баланса питательных веществ и потребностей различных групп населения. В первые годы советской власти большое внимание уделялось рациональному питанию, чего добивались за счет науки о питании. Каждая позиция меню столовой или комплексного обеда была рассчитана до грамма с учетом питательных начал. Единственное, – сегодня потребитель современного ресторана может самостоятельно ознакомиться с КБЖУ блюда. Теория здорового питания объясняет эту тенденцию. Меню для вегетарианцев, спортсменов, людей с пищевой аллергией – подтверждение данной тенденции. Это позволяет расширить целевую аудиторию, повысить лояльность клиентов и позиционировать заведение как место, заботящееся о здоровье посетителей.

10. *Детское питание* – разработка специальных меню для детей с учетом их вкусовых предпочтений и потребностей в питательных веществах. Психология развития и теория мотивации объясняют важность этого направления.

Однако сегодня мы видим значительный прорыв в этом направлении, ведь концепция детского питания хоть и присутствовала в советском обществе (например, правила организации детского питания) [14, л. 19], но в основном это касалось сырьевого состава, веса блюд, а также порядка питания. Исследования показывают, что родители при выборе заведения для посещения с детьми обращают внимание на наличие детского меню. Организация детских уголков в ресторанах, разработка и внедрение специальных детских блюд, проведение детских праздников – это актуальные тенденции, позволяющие привлечь семьи с детьми, что увеличивает целевую аудиторию заведения.

11. *Ассоциации рестораторов (профсоюзы)* – объединения рестораторов, созданные для защиты профессиональных интересов, обмена опытом и повышения качества услуг. Профсоюзы начала XX в. играли большую роль, чем профсоюзы предприятий сегодня. Сформированные профессиональные союзы объединяли идейных людей из одной области экономики. Примером такой организации в индустрии общественного питания является Нарпит. Нарпитовское начало отмечено региональными и городскими союзами, а позже (в 1923 г.) создается государственный всесоюзный Нарпит. Союз объединял работников столовых, ресторанов, кафе и буфетов с целью создания образцового сервиса и кулинарии [15, с. 1]. Сегодня наблюдается эффективность работы региональных ассоциаций рестораторов и федерации рестораторов и отельеров [16]. Это позволяет содействовать развитию отрасли, обмениваться лучшими практиками и лоббировать интересы рестораторов перед государственными органами.

12. *Менторство* – это процесс передачи знаний, опыта и навыков от более опытного специалиста (ментора) к менее опытному (менти). Исследование архивных документов подтверждает такой феномен раннесоветской экономики, как ученичество [16]. Сфера общественного питания не исключение, в качестве учеников были вновь принятые на работу граждане, не имеющие опыта или образования. За учеником закреплялся опытный наставник, и в течение 3 лет ученик постигал необходимую базу и навыки работы. Сегодня ученичество прошло экономический цикл и стало менторством, одним из важнейших инструментов современной мотивации персонала. Особенно четко определяется роль менторства во время высокой текучести кадров в ресторанной индустрии.

Адаптация общественного питания к новым условиям происходила в контексте формирования нового социально-экономического пространства. С одной стороны, сохранялись традиционные блюда и рецепты, с другой – происходила их стандартизация и унификация. Например, в 1930-е гг. начали активно внедряться «книжки о вкусной и здоровой пище», не только как сборники рецептов, но и как идеологические инструменты, формирующие «правильные» пищевые привычки.

Отход от буржуазного мышления и формирование нового образа жизни через общественное питание было одной из важнейших задач советской власти. Столовые и кафе превратились в центры общественной жизни, где не

только удовлетворяли физиологические потребности, но и проводили лекции, дискуссии, агитационные мероприятия. Атмосфера этих заведений была наполнена духом коллективизма и стремлением к построению нового общества.

Стоит особо отметить середину XX в., когда в советском обществе начались процессы десталинизации, которые не могли не отразиться на сфере общественного питания. Именно в этот период идеологический контроль ослаб, что привело к постепенной коммерциализации и диверсификации услуг общественного питания. Появились как частные рестораны и кафе, так и «кулинарии», предлагающие готовые блюда на вынос, что стало предвестником современных сервисов доставки.

Одновременно с этим в советском обществе наблюдалось усиление интереса к западной культуре, хоть она была и за «занавесом», что отразилось на кулинарных предпочтениях. Популярность приобрели не только фаст-фуд и экзотические кухни, но и новые технологии приготовления пищи, такие как использование полуфабрикатов и консервированных продуктов. Это, с одной стороны, упрощало быт, а с другой – приводило к постепенному отходу от традиционной кухни.

К концу XX в. роль еды в жизни советского человека существенно изменилась. Питание перестало быть исключительно средством удовлетворения физиологических потребностей и превратилось в средство удовольствия, самовыражения и социального статуса, что уже наблюдалось в царской России. Появились «дефицитные» продукты и блюда, которые становились символами престижа.

В последние годы наблюдается возросший интерес к истории и культуре советского периода, что отражается и на сфере общественного питания. Но цикличная рецепция советского наследия в общественном питании происходит и ненамеренно. Ностальгия по советскому прошлому выражается не только в открытии ресторанов с советским интерьером и меню, но и в возрождении забытых рецептов, таких как торт «Прага» или салат «Мимоза».

Параллельно с ностальгией по советскому прошлому в современном обществе растет интерес к здоровому питанию и экологически чистым продуктам. Многие рестораны и кафе предлагают как блюда из сезонных продуктов, так и «органические» меню, подчеркивая заботу о здоровье клиентов и окружающей среде. Социальная ответственность бизнеса также становится все более актуальной в сфере общественного питания. Многие рестораны и кафе одновременно поддерживают местных производителей и организуют благотворительные акции, внедряют принципы устойчивого развития, сокращая отходы и используя экологически чистые материалы.

Сравнительный анализ раннесоветских и современных ценностей в сфере общественного питания позволяет выявить как сходства, так и различия. Мы видим, что сохраняется стремление к доступности и рациональности питания, а также современное общество характеризуется большей свободой выбора и разнообразием кулинарных предпочтений.

Наши предположения подтверждены статистикой. Например, рост числа столовых «нового типа» свидетельствует о стремлении потребителей к доступной и качественной еде, что переключается с раннесоветской идеей общественного питания как доступного блага.

Анализ цикличности ценностей в сфере общественного питания в России позволяет выявить глубокую связь между прошлым и настоящим. Раннесоветские практики организации питания, несмотря на значительные социально-экономические изменения, продолжают оказывать влияние на современные кулинарные и сервисные практики. Возрождение традиционных русских блюд, а в последующем образование новой русской кухни, акцент на здоровом питании, использование местных продуктов и создание уникального позиционирования, основанного на культурных ценностях, свидетельствуют о том, что история повторяется в новых формах. Однако это не простое копирование прошлого, а скорее его переосмысление и адаптация к современным условиям.

Современные потребители все больше внимания уделяют качеству продуктов, происхождению ингредиентов, питательным нормам и здоровому образу жизни – ценностям, которые были характерны и для раннесоветского периода. Однако, в отличие от советской эпохи, современное общество характеризуется большей свободой выбора, разнообразием кулинарных предпочтений и влиянием глобальных трендов. Это создает уникальное пространство для творчества и инноваций в сфере общественного питания.

Для рестораторов понимание цикличности ценностей в сфере общественного питания открывает новые возможности, несмотря на то, что возвращение в полном объеме к раннесоветским практикам организации общественного питания сегодня невозможно. Изучение исторического опыта позволяет создавать уникальные концепции, привлекать новых клиентов и адаптироваться к меняющимся потребностям рынка. Сочетание традиций и инноваций, использование современных технологий и маркетинговых инструментов позволяют ресторанам успешно конкурировать и занимать лидирующие позиции на рынке. Более того, это позволяет создавать не просто места для приема пищи, а настоящие культурные пространства, где люди могут не только насладиться вкусной едой, но и прикоснуться к истории, почувствовать связь с прошлым.

В итоге, проследив эволюцию общественного питания в советский период, мы видим не просто смену блюд в меню, а глубокую трансформацию социальных практик. Начав с идеологически заряженных столовых, где еда была инструментом построения нового общества, мы постепенно приходим к более разнообразному и индивидуализированному подходу. Наука о питании – это не просто норматив здорового питания, а отражение стремления к созданию «правильного» советского человека. Столовые и кафе, как центры общественной жизни, были местом не столько для еды, сколько для общения, пропаганды, формирования коллективного сознания.

С середины XX в., с ослаблением идеологического контроля, начинается постепенная коммерциализация и диверсификация. Появление «кулинарий» и готовой еды на вынос – это уже предвестник современной культуры

доставки, а интерес к западным кулинарным веяниям является отражением неизбежной глобализации. К концу века еда становится не просто необходимостью, а символом статуса, средством самовыражения. Дефицитные продукты – это уже не просто еда, а элемент социального престижа.

В наши дни интерес к советскому прошлому проявляется не только в открытии тематических ресторанов, но и в возрождении забытых рецептов, в ностальгии по «тому самому» вкусу. Параллельно с этим растет осознание важности здорового питания, экологичности, социальной ответственности. Современные «столовые нового типа» – это уже не просто места для еды, а пространства, где сочетаются доступность, качество, традиции и инновации.

Сравнительный анализ показывает, что стремление к доступности и рациональности питания, заложенное в советское время, остается актуальным и сегодня. Однако, если раньше это было продиктовано идеологией, то сейчас – это результат свободного выбора, разнообразия кулинарных предпочтений. Изучение этой эволюции позволяет нам не только понять прошлое, но и увидеть, как формируются современные тренды в общественном питании, как история, даже через кулинарию, продолжает влиять на нашу жизнь.

#### Список источников

1. Журавлева Л.А., Зарубина Е.В., Ручкин А.В. Питание как социально-экономическая институция // Аграрный вестник Урала. 2020. Специальный выпуск «Экономика». С. 10–18.
2. Глуценко В.В., Глуценко И.И., Кац С.К., Ольшевская К.А., Пряжникова А.А., Сташкова Е.В. Развитие ресторанной сервисологии на основе методологии общей теории сервиса // Бюллетень науки и практики. 2018. Т. 4, № 4. С. 353–371.
3. Поройкова М.А., Шкунова А.А., Прохорова М.П. Особенности организационной культуры ресторанного бизнеса // Инновационная экономика: перспективы развития и совершенствования. 2019. № 2. С. 378–384.
4. Фетисова Т.А., Пономарев Е. Столичный ресторан как феномен русской жизни fin de siècle (от Тургенева, Достоевского и Толстого к Кулину и Бунину) // Вестник культурологии. 2019. № 3. С. 148–151.
5. Максименко И.А. Синхронизация стратегических действий ресторанного бизнеса и рынка Красноярского края как фактор обеспечения конкурентной устойчивости // РЭиУ. 2021. № 4 (68). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/sinhronizatsiya-strategicheskikh-deystviy-restorannogo-biznesa-i-rynka-krasnoyarskogo-kraya-kak-faktor-obespecheniya-konkurentnoy> (дата обращения: 10.02.2023).
6. Морозова М.Р., Панфилова Е.А. Структурная динамика развития рынка ресторанных услуг в г. Ростове-на-Дону // Символ науки. 2021. № 12-1. С. 36–40.
7. Чернова А.Д., Токарева Т.Ю. Анализ современного состояния и перспектив развития организации и технологий предоставления услуг питания в России и за рубежом // Гуманитарный научный журнал. 2021. № 1. С. 173–178.
8. Леонтьева И.Н. Состояние и тенденции развития общественного питания в Архангельской области // Вестник науки. 2022. № 7. С. 185–191.
9. Прокопец Т.Н., Каморная Д.А. Исследование функционирования предприятий общественного питания как структурного элемента развития индустрии гостеприимства // Туризм и гостеприимство. 2022. № 2. С. 3–8.
10. Феденёва И.Н., Севрюков И.Ю., Леушина О.В. и др. Общественное питание в структуре туристской индустрии (на примере г. Новосибирска) // Человек. Спорт. Медицина. 2021. № S1. С. 166–170.

11. Сильчева Л.В., Балынин К.А. Гастрономическая идентичность региона. Сущность и практическое значение // Естественные и математические науки в современном мире. 2015. № 7. С. 86–92.

12. Волобуев В.В., Третьяк А.С., Салтынский И.С. Рецепция гастрономической культуры России современным ресторанным бизнесом в условиях постковидной ситуации // Известия Юго-Западного государственного университета. Серия: Экономика. Социология. Менеджмент. 2023. Т. 13, № 2. С. 147–155. doi: 10.21869/2223-1552-2023-13-2-147-155.

13. Волобуев В.В. К вопросу о питании населения города Курска в первые годы советской власти (1918–1923) // Известия Юго-Западного государственного университета. Серия: История и право. 2023. Т. 13, № 5. С. 152–161. doi: 10.21869/2223-1501-2023-13-5-152-161.

14. Государственный архив Курской области. Ф. 170. Оп. 1. Д. 593. Дело Курского губернского продовольственного комитета Курского губернского исполнительного комитета Советов рабочих, крестьянских и красноармейских депутатов (27 мая 1918 г. – 24 ноября 1924 г.).

15. «Нарпит», паевое товарищество (Москва). Устав Паевого товарищества «Народное Питание» (Нарпит) : [утвержден Советом Труда и Оборона 2-го мая 1923 года]. М. : Мосполиграф, 26-я типо-лит., [1923]. 19 с.; 19 см.

16. Государственный архив Курской области. Ф. 5499. Оп. 1. Д. 100. Дела Курского губернского отдела профессионального союза народного питания и общежитий.

## References

1. Zhuravleva, L.A., Zarubina, E.V. & Ruchkin, A.V. (2020) Pitanie kak sotsial'no-ekonomicheskaya institutsiya [Nutrition as a Socio-Economic Institution]. *Agrarnyy vestnik Urala*. Special issue "Economics". pp. 10–18.

2. Glushchenko, V.V., Glushchenko, I.I., Kats, S.K., Ol'shevskaya, K.A., Pryazhnikova, A.A. & Stashkova, E.V. (2018) Razvitiye restorannoy servisolologii na osnove metodologii obshchei teorii servisa [Development of Restaurant Servicology Based on General Service Theory Methodology]. *Byulleten' nauki i praktiki*. 4 (4). pp. 353–371.

3. Poroikova, M.A., Shkunova, A.A. & Prokhorova, M.P. (2019) Osobennosti organizatsionnoy kultury restorannogo biznesa [Features of Organizational Culture in the Restaurant Business]. *Innovatsionnaya ekonomika: perspektivy razvitiya i sovershenstvovaniya*. 2. pp. 378–384.

4. Fetisova, T.A. & Ponomarev, E. (2019) Stolichnyy restoran kak fenomen russkoy zhizni fin de siècle (ot Turgeneva, Dostoevskogo i Tolstogo k Kuprinu i Buninu) [The Capital Restaurant as a Phenomenon of Russian Life Fin de Siècle (From Turgenev, Dostoevsky and Tolstoy to Kuprin and Bunin)]. *Vestnik kul'turologii*. 3. pp. 148–151.

5. Maksimenko, I.A. (2021) Sinkhronizatsiya strategicheskikh deistviy restorannogo biznesa i rynka Krasnoyarskogo kraya kak faktor obespecheniya konkurentnoy ustoichivosti [Synchronization of Strategic Actions of the Restaurant Business and the Market of Krasnoyarsk Krai as a Factor of Competitive Stability]. *ReiU*. 68. [Online] Available from: <https://cyberleninka.ru/article/n/sinhronizatsiya-strategicheskikh-deystviy-restorannogo-biznesa-i-rynka-krasnoyarskogo-kraya-kak-faktor-obespecheniya-konkurentnoy> (Accessed: 10.02.2023).

6. Morozova, M.R. & Panfilova, E.A. (2021) Strukturnaya dinamika razvitiya rynka restorannykh uslug v g. Rostove-na-Donu [Structural Dynamics of the Restaurant Services Market Development in Rostov-on-Don]. *Simvol nauki*. 12-1. pp. 36–40.

7. Chernova, A.D. & Tokareva, T.Yu. (2021) Analiz sovremennogo sostoyaniya i perspektiv razvitiya organizatsii i tekhnologii predostavleniya uslug pitaniya v Rossii i za rubezhom [Analysis of the Current State and Development Prospects of Organization and

Technologies of Catering Services in Russia and Abroad]. *Gumanitarnyy nauchnyy zhurnal*. 1. pp. 173–178.

8. Leont'eva, I.N. (2022) Sostoyanie i tendentsii razvitiya obshchestvennogo pitaniya v Arkhangel'skoy oblasti [State and Development Trends of Public Catering in Arkhangel'sk Region]. *Vestnik nauki*. 7. pp. 185–191.

9. Prokopets, T.N. & Kamornaya, D.A. (2022) Issledovanie funktsionirovaniya predpriyatii obshchestvennogo pitaniya kak strukturnogo elementa razvitiya industrii gostepriimstva [Study of Catering Enterprises Functioning as a Structural Element of Hospitality Industry Development]. *Turizm i gostepriimstvo*. 2. pp. 3–8.

10. Fedeneva, I.N., Sevryukov, I.Yu., Leushina, O.V. et al. (2021) Obshchestvennoe pitanie v strukture turistskoy industrii (na primere g. Novosibirska) [Public Catering in the Structure of Tourism Industry (Case Study of Novosibirsk)]. *Chelovek. Sport. Meditsina*. S1. pp. 166–170.

11. Sil'cheva, L.V. & Balynin, K.A. (2015) Gastronomicheskaya identichnost' regiona. Sushchnost' i prakticheskoe znachenie [Gastronomic Identity of the Region: Essence and Practical Significance]. *Estestvennye i matematicheskie nauki v sovremennom mire*. 7. pp. 86–92.

12. Volobuev, V.V., Tret'yak, A.S. & Saltynskii, I.S. (2023) Retseptsiya gastronomicheskoy kultury Rossii sovremennym restorannym biznesom v usloviyakh postkovidnoy situatsii [Reception of Russian Gastronomic Culture by Modern Restaurant Business in Post-COVID Situation]. *Izvestiya Yugo-Zapadnogo gosudarstvennogo universiteta. Seriya: Ekonomika. Sotsiologiya. Menedzhment*. 13 (2). pp. 147–155. doi: 10.21869/2223-1552-2023-13-2-147-155

13. Volobuev, V.V. (2023) K voprosu o pitanii naseleniya goroda Kurska v pervye gody sovetskoy vlasti (1918–1923) [On the Issue of Nutrition of the Population of Kursk in the First Years of Soviet Power (1918–1923)]. *Izvestiya Yugo-Zapadnogo gosudarstvennogo universiteta. Seriya: Istoriya i pravo*. 13 (5). pp. 152–161. doi: 10.21869/2223-1501-2023-13-5-152-161

14. State Archive of Kursk Oblast. Fund 170. List 1. File 593. *Case of Kursk Provincial Food Committee of Kursk Provincial Executive Committee of Workers', Peasants' and Red Army Deputies' Soviets (27 May 1918 – 24 November 1924)*. (In Russian).

15. Narpit. (1923) *Ustav Paevogo tovarishchestva "Narodnoe Pitanie" (Narpit)* [Charter of the Share Partnership "People's Nutrition" (Narpit)]. Moscow: Mospoligraf, 26-ya tipo-lit.

16. State Archive of Kursk Oblast. Fund 5499. List 1. File 100. *Cases of Kursk Provincial Department of Trade Union of People's Nutrition and Dormitories*. (In Russian).

#### **Информация об авторах:**

**Волобуев В.В.** – преподаватель кафедры истории и социально-культурного сервиса, Юго-Западный государственный университет (Курск, Россия). E-mail: volobuev.vit98@gmail.com. ORCID: 0000-0002-8996-736X.

**Третьяк А.С.** – доцент кафедры истории и социально-культурного сервиса, Юго-Западный государственный университет (Курск, Россия). E-mail: anna\_tret'yak@bk.ru. ORCID: 0000-0001-5204-613X

**Волобуева Т.В.** – студент факультета лингвистики и межкультурной коммуникации, Юго-Западный государственный университет (Курск, Россия). E-mail: volobueva.ta00@gmail.com

**Ларина Е.О.** – студент факультета лингвистики и межкультурной коммуникации, Юго-Западный государственный университет (Курск, Россия). E-mail: larilena10@mail.ru

*Авторы заявляют об отсутствии конфликта интересов.*

#### **Information about the authors:**

**V.V. Volobuev**, lecturer at the Department of History and Sociocultural Service, Southwest State University (Kursk, Russian Federation). E-mail: volobuev.vit98@gmail.com. ORCID: 0000-0002-8996-736X

**A.S. Tretyak**, associate professor at the Department of History and Socio-Cultural Service, Southwest State University (Kursk, Russian Federation). E-mail: anna\_tretyak@bk.ru. ORCID: 0000-0001-5204-613X

**T.V. Volobueva**, student of the Faculty of Linguistics and Intercultural Communication, Southwest State University (Kursk, Russian Federation). E-mail: volobueva.ta00@gmail.com

**E.O. Larina**, student of the Faculty of Linguistics and Intercultural Communication, Southwest State University (Kursk, Russian Federation). E-mail: larilena10@mail.ru

*The authors declare no conflicts of interests.*

*Статья поступила в редакцию 26.03.2025;  
одобрена после рецензирования 26.05.2025; принята к публикации 30.05.2025.*

*The article was submitted 26.03.2025;  
approved after reviewing 26.05.2025; accepted for publication 30.05.2025.*