

## Предисловие

Курс лекций «Основы гостеприимства» предназначен для студентов, изучающих гостиничное дело. Курс ориентирован на формирование у будущих специалистов профессиональных компетенций, таких как способность анализировать социально значимые проблемы и процессы, использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач. Успешное овладение содержанием дисциплины «Основы гостеприимства» предполагает выполнение обучаемыми ряда рекомендаций.

Необходимо ориентироваться на приобретение профессиональных компетенций, определенных Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования.

Следует внимательно изучить материалы, характеризующие дисциплину и определяющие целевую установку, а также рабочую программу дисциплины. Это позволит четко представлять, во-первых, круг изучаемых проблем; во-вторых, глубину их постижения.

Следует ясно представлять цель освоения учебной дисциплины. Также необходимо уметь слушать и конспектировать лекции, на которых приводятся новейшие данные науки; систематически посещать практические занятия; отчитываться перед преподавателем за пропущенные занятия.

Необходимо готовиться и активно участвовать в интерактивных занятиях, требующих активной устной коммуникации, оцениваемой преподавателем.

Кроме теоретической части, учебное пособие включает учебно-методические материалы. Основные термины и понятия предназначены для самоконтроля знаний студентами. Их может использовать преподаватель на семинарских занятиях для выяснения степени готовности студентов к занятию. Этой же цели служат контрольные вопросы. Конкретизировать и углубить знания поможет и решение задач. Навыкам работы с тестовыми заданиями, задачами

и другими помогут методические указания, подготовленные сотрудниками кафедры для студентов различных направлений подготовки.

Курс лекций построен таким образом, что от изучения фундаментальных проблем студенты переходят к изучению более сложных вопросов взаимоотношения рынка и государства, что особенно актуально для России сегодня.

В конце учебного пособия приведен список литературы, позволяющий студенту получить более углубленные и расширенные знания по дисциплине.

# **Тема 1. Основы гостиничной деятельности**

## **1.1. История развития гостиничного дела в России и за рубежом**

История развития гостиничного дела неразрывно связана с путешествиями. В процессе путешествия с различными целями и намерением (посещение святых мест и т. п.) люди нуждались в приюте и отдыхе.

Определение понятия «гостиница» в Большом толковом словаре представляется как дом с меблированными комнатами (номерами) для временного проживания в нем приезжающих<sup>1</sup>.

Впервые индустрия гостеприимства появилась еще во времена Античности. Первое документальное подтверждение существования индустрии гостеприимства зафиксировано в эпоху Древней Греции и Древнего Рима.

Одним из документов, подтверждающих существование индустрии гостеприимства в древних государствах, является Кодекс вавилонского царя Хаммурапи. В названном акте упоминались таверны, которые пользовались сомнительной репутацией и выполняли иногда функции домов терпимости. В кодексе было закреплено, что владельцы таверн должны доносить на посетителей, если те задумали совершить преступление против государя. Состав посетителей был крайне разнообразен и специфичен.

В Древней Греции также существовали таверны, которые играли достаточно важную роль в жизни общества, так как они были важной составной частью религиозной и социальной жизни населения. В тавернах хоть и имелись места для ночлега, но они предназначались для общественного питания. Развитие торговли предполагало необходимость для путников ночлега, поэтому появились предприятия другого типа — постоялые дворы.

Наиболее разветвленная сеть постоялых домов имела в Древнем Риме.

---

<sup>1</sup> Гостиничное дело: словарь / Н. С. Морозова и др.; под ред. д-ра экон. наук, проф. Н. С. Морозовой. — М.: Инфра-М, 2020.

Строительство римлянами постоянных домов положило начало созданию и формированию сферы гостеприимства.

Расположение постоянных домов в Риме было продумано. Они строились на расстоянии 25 миль друг от друга, чтобы путешественники и гонцы не слишком утомлялись в дороге, отдыхая в каждом из них. Однако воспользоваться постоянными домами можно было только при наличии специального документа, подтверждающего статус посетителя. Подобные бумаги достаточно часто воровали в дороге и подделывали.

В период раннего Средневековья предоставлением услуг для обычных людей занимались религиозные учреждения. Путешествия совершали, в основном, миссионеры, священники и пилигримы, поэтому постоянные дома стали располагаться ближе к церквям и храмам.

В Англии постоянные дворы строились уже не для путешественников, а скорее для населения, употребляющего алкогольные напитки.

В Средние века количество постоянных домов постоянно увеличивалось, однако уровень оказываемых там услуг оставался низким. Ночевали постояльцы на матрацах или просто на полу. Питание тоже было достаточно скудным и однообразным. Чаще всего постояльцы питались тем, что привозили с собой или покупали у хозяина двора<sup>2</sup>.

В сельской местности постоянные дворы были не так распространены. Чаще всего в селах находился один постоянный двор, обслуживающий всех приезжающих людей.

Более состоятельные люди на постоянных дворах не останавливались, а путешествовали в своем экипаже или верхом. Бедное население, совершающее такие поездки самостоятельно, в такие заведения не пускали.

Во всех постоянных дворах существовала четкая дифференциация по классовому признаку. Состоятельные гости обедали в столовой или у себя в комнате. Бедняки ели вместе с хозяином и его семьей. Им предоставляли простую еду, без изысков, за минимальную цену. Состоятельные люди могли заказывать себе все, что пожелают, могли заходить

---

<sup>2</sup> Николенко П. Г. Гостиничная индустрия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Клюева. — М.: Издательство Юрайт, 2021.

на кухню и наблюдать за приготовлением пищи. Стараясь угодить и понравиться состоятельному гостю, хозяин постоянного двора обычно предлагал ему нечто особенное из кухни, блюдо, которое славилось на всю округу. Цены на еду также были различными.

Родоначальниками изысканной кухни среди европейцев были жители Италии. Ранняя буржуазия этой страны, занимавшаяся торговлей и ремеслом, способствовала становлению поварского искусства и развитию индустрии гостеприимства.

Примерно во второй половине XIV в. центр знаменитого кулинарного и гостеприимного искусства переместился из Италии в столицу Франции — Париж. Пищевая индустрия получала во Франции значительную государственную поддержку. Французские короли не жалели средств на вкусную пищу. У французского короля Карла V был личный повар Гийомо Тиреле<sup>3</sup>, который в 1375 г. в единственном экземпляре написал первую поваренную книгу. Эта книга раскрывала большую часть секретов искусства кулинарии и гостеприимства. В книге говорилось, что французская кухня стремительно развивается и, следовательно, ее нужно кодифицировать, т. е. свести в специальные кодексы.

В Италии подобная книга появилась только спустя 100 лет, в 1470 г. Написана она была неизвестными монахами и носила название «Добродетельные удовольствия».

В 1508 г. в Англии первая поваренная книга была издана с помощью типографии.

В 1571 г. во Франции было разработано первое меню, позволяющее быстро выбирать блюдо и знать, из чего оно приготовлено. Меню предназначалось для двора короля Карла IX. Оно носило лишь эпизодический характер. Настоящее изысканное меню появилось спустя 100 лет, в XVII в., при дворе Людовика XIV в виде «заметок» с заказами блюд на дворцовой кухне. Королю подавался список блюд в единственном экземпляре. На званых вечерах у короля обслуживались сотни гостей, но там существовала дискриминация

---

<sup>3</sup> Тимохина Т. Л. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2021.

по социальному признаку. Гостям различных слоев общества подавались различные блюда, которые, естественно, отличались от королевских. Например, утренний завтрак мог состоять из десяти наборов блюд, которые подавались гостям разного социального статуса.

Санитарные условия на кухне были плохими: продукты загромождали все полки и часто падали на пол. Домашние животные находились рядом с упавшими продуктами, а помощники суежились и мешали друг другу. Повара имели смутное представление о гигиене, и поэтому различные инфекционные заболевания с легкостью передавались от одного человека к другому.

Любая трапеза начиналась с приготовления различных блюд, сервировки стола, но, как правило, блюда употреблялись без особых церемоний. Вместо вилок люди пользовались руками. Королева Екатерина Медичи пыталась приучить королевский двор есть вилками, но они вошли в обиход только через 200 лет.

В XVIII в. предприятия гостеприимства получили широкое развитие в Соединенных Штатах Америки. В 1607 г. здесь появился первый постоялый двор. В 1634 г. в Бостоне была открыта одна из первых таверн. С тех пор таверны стали центрами общественной жизни, местами отдыха для солдат и предпринимателей. Таверны успешно развивались на перекрестках и в центре городов. Европейские переселенцы, пришедшие на Американский континент, принесли с собой опыт строительства и управления постоялыми дворами и тавернами. Американские постоялые дворы практически копировали европейский тип организации услуг гостеприимства, потому что он считался лучшим. Архитектура, расположение, обслуживание в постоялых дворах и тавернах во многом повторяли европейский стиль, например при размещении клиентов отсутствовал признак дискриминации. Американские таверны с самого начала своего существования имели коммерческую направленность, т. е. создавались с целью извлечения прибыли. Американские таверны отражают не только уровень гостеприимства, но и образ жизни страны в целом.

В поселении Боулинг-Грин таверна, носившая название «Kreiger's Tavern» во времена Американской революции

была штабом английского генерала Томаса Гейджа, а таверна «Fraunces Tavern» — штабом генерала Джорджа Вашингтона. Это заведение действует до сих пор. Таким образом, американские таверны являлись центрами общественной и политической жизни.

Основателем современного ресторана считается француз М. Буланже<sup>4</sup>, открывший на улице Баель таверну, работавшую и ночью. Главным подаваемым блюдом был суп, который обладал такими целебными свойствами, как укрепление и восстановление организма. Этот суп носил название «gestorantes», что в переводе с французского языка означает «укрепление и восстановление». Но Буланже не хотел ограничивать свое меню только супом. В 1767 г. он создал свой знаменитый суп из баранины в белом (винном) соусе. К 1794 г. в Париже было 500 ресторанов.

В течение долгого времени знаменитые заведения «Delmonico» были первыми в списке аристократических ресторанов Соединенных Штатов. В сети ресторанов «Delmonico» была популярна швейцарско-французская кухня. Одному из владельцев ресторанов, Джону Дельмонико, принадлежит полезное изобретение. Он заметил, что посетителям трудно читать меню, которое было напечатано на французском языке. Дельмонико заплатил 100 долларов переводчику Роберту Гринхау, чтобы тот перевел меню на английский язык. Отсюда берет свое начало двуязычное меню, в котором названия блюд на французском и английском языках находились друг против друга. Эта традиция прижилась и с годами получила широкое распространение в таких отелях как «Palmer House» в Чикаго, «St. Charles» и «St. Louis» в Новом Орлеане, «Planter's Hotel» в Сент-Луисе.

В 1801 году в Германии (г. Баден-Баден) открылась гостиница «Бадише-Хоф». В 1812 году в Швейцарии вступает в строй отель «Риги-Клестерли», в 1832 году построена гостиница в городе Фаульхорн. В городе Интерлакене

---

<sup>4</sup> Гостиничное дело: учебное пособие / И. Ф. Игнатъева и др.; Российский государственный педагогический университет им. А. И. Герцена. — СПб.: Российский государственный педагогический университет им. А. И. Герцена, 2020.

(Швейцария) в 1859 году построен «Гранд-отель Швайцерхоф». В Германии на рубеже XVIII–XIX вв. возникают первые курорты минеральных вод — в Хайлигендаме, Нордернее и Травемюнде. В этот период становления туризма строились в первую очередь роскошные гостиницы, которые обслуживали представителей аристократических кругов. Но во второй половине XIX века индустрия отдыха расширяет сферу производства. К предприятиям гостиничного хозяйства добавляются первые бюро путешествий, в задачу которых входила организация туристских поездок и реализация их потребителю. Примером первого пэкидж-тура (комплекс туристских услуг, продаваемый по единой цене) может служить групповой тур на отдых, организованный Томасом Куком в 1841 г. Комплекс услуг включал в себя двадцатимильную поездку по железной дороге, чай, булочки и духовой оркестр. Вся поездка стоила каждому пассажиру всего один шиллинг. Естественно, что Т. Кук преследовал не коммерческие, а, скорее, социальные цели. Он стремился подобной акцией привлечь внимание к возможностям целесообразного использования рабочего времени.

К началу 1852 г. каждый фешенебельный отель имел своего шеф-повара. Фред Харвей открыл свой первый ресторан в 1876 г. Он находился на втором этаже вокзала г. Топика и был известен вкусной пищей, чистотой скатертей и вежливым обслуживанием. Бизнес Харвея успешно развивался. В том же году он открыл свою первую гостиницу.

С 1880 по 1890 гг. Харвей создал сеть придорожных гостиниц. Их особенность состояла в высоком уровне гостеприимства, включающего благоприятные условия проживания, обеды из семи блюд и услужливых официантов.

Во второй половине XIX в. под меню подразумевался перечень закусок и различных блюд, которые предназначались для всех слоев населения. Таким образом, появилось меню «а-ля карт», когда клиент имел право выбирать блюдо из предложенного списка. XIX в. стал временем, когда индустрия гостеприимства получила свое наибольшее развитие.



В 1898 г. в Лондоне открылся отель Savoy. Его управляющим был Цезарь Ритц (сейчас отели Ritz-Carlton носят его имя), а шеф-поваром — Огюст Эскофье<sup>5</sup>.

Эти двое совершили настоящую революцию в организации ресторанов при гостиницах. Ритц и Эскофье создали коллектив, умеющий готовить самые изысканные европейские блюда, а также обеспечивать самую утонченную атмосферу в ресторане, соответствующую этим блюдам. Ритц ввел традицию, согласно которой посетители приходили только в вечерних нарядах, приглашал в ресторан лучшие инструментальные оркестры и вообще не жалел средств на различные спецэффекты. Ритц считал самым необходимым качеством управляющего умение общаться с публикой. Его внимание к людям и их желаниям подняли искусство менеджера на новую ступень. До сих пор имя Ритца в гостиничном бизнесе — синоним элегантности и изысканности.

Эскофье был одним из величайших кулинаров своего времени. Известность ему принесли классической труд *Le Culinairе* (Справочник по кулинарии), являющийся популярным изложением капитальных трудов Карэма, а также внедренный им бригадный метод работы на кухне.

Огюст Эскофье считается своего рода святым всех профессиональных поваров мира. Его называли «императором кухни», а его мнение по любому спорному вопросу сразу же прекращало все дебаты. Словом, это был образец для любого шеф-повара. Его выдающаяся карьера кулинара началась в возрасте тринадцати лет, когда он стал учеником в ресторане, принадлежащем его дяде. Он проработал до 1920 г., после чего отправился на покой и мирно проживал в Монако до самой своей смерти в 1935 г. Хотя Эскофье и не получил формального образования, он не только всю жизнь самостоятельно учился своему мастерству, но и старался записать все узнанное на бумаге. Новатор на кухне, он, тем не менее, оставался глубоко верен региональным корням и буржуазным привычкам французского кулинарного искусства.

---

<sup>5</sup> Гостиничное дело: учебное пособие / И. Ф. Игнатъева и др.; Российский государственный педагогический университет им. А. И. Герцена. — СПб.: Российский государственный педагогический университет им. А. И. Герцена, 2020.

Эскофье проявлял свое выдающееся мастерство в ресторанах при лучших отелях Европы, в том числе и в парижском Place Vendome и лондонских Savoy и Carlton.

На своей кухне Эскофье все делал очень дотошно, однако при приготовлении изысканных блюд мог проявлять самые причудливые фантазии. В 1903 г. он публикует книгу «Наставление по кулинарии» — удивительную энциклопедию по 5000 классическим рецептам приготовления блюд и гарниров. На протяжении всей книги Эскофье подчеркивает технические аспекты приготовления, важность постоянного и полного соблюдения основных принципов кулинарии и выбора ингредиентов, которые, по его мнению, являются основой для приготовления блюд, о которых гости будут вспоминать всю свою жизнь.

Уточнение Эскофье подходов Карэма к высокой кулинарии было настолько радикальным, что многие специалисты стали считать именно его создателем новой кухни, которую они называли классической (*cuisine classique*). Поколения следующих мастеров кулинарного дела развили его базовые принципы еще дальше. Особенно в этом преуспела так называемая бригада новой кухни (*novelle cuisine*), Франсуа Фузеро, шеф-повар отеля Hermitage в Монте-Карло, считает Эскофье эталоном мастера и учит своих помощников принципам этого великого специалиста кулинарного дела, и прежде всего тому, чтобы ничто не отдавалось на волю случая.

В 1921 г Уолтер Эндерсон и Билли Ингрэм основали сеть гамбургерных закусочных, которую они назвали White Castle (Белая крепость). Это название они выбрали потому, что белый цвет символизирует чистоту, а крепость — основательность и надежность. Белые оштукатуренные стены закусочных сразу привлекли к себе внимание, хотя за ними посетитель мог увидеть лишь небольшое помещение с несколькими стульями, да плиту со сковородками для поджаривания гамбургеров. От клиентов не было отбоя, и за следующих 10 лет сеть White Castle расширилась до 115 заведений.

В 1927 г. вместе со своей женой Уиллард Марриотт начал продавать пиво A&W Root Beer в киоске, который он сам построил, в Вашингтоне, столице страны. Однако этот

бизнес шел вяло, особенно когда наступали холода, поэтому Марриотт решил добавить в ассортимент киоска горячие блюда и переименовал свой киоск в Hot Shoppe (горячие блюда на продажу). Идея сработала, и к тридцати годам Марриотт стал миллионером.

В 1927 г. открылась первая придорожная закусочная Hot Shoppe and root beer, принадлежавшая компании Marriott. Примерно в это же время по всей Америке начали создаваться рестораны быстрого обслуживания и заведения, в которых проезжающие обслуживались, не выходя из своей машины. Эти заведения получили название «драйв-ин» (drive in — заезжай во двор), и автомобилисты называли этот способ обслуживания «car hopping» (вскакивание на подножку): чтобы принять заказ, официант вскакивал на подножку автомобиля. Драйвины стали неотъемлемой частью американского образа жизни и одним из любимых мест для общения.

После краха биржи в 1929 г. и Великой депрессии Америка начала приходить в себя лишь к середине 30-х годов, находя утешение в элегантной роскоши обедов «а ля Фред Астер»<sup>6</sup>. В 1934 г. открылся ресторан The Raim Room. Этот шикарный ресторан боролся за возвращение Нью-Йорку репутации столицы богатства и роскоши.

В 1937 г. открылся ресторан Trader Vic's. Хотя идея его создания была заимствована у другого ресторана, известного под названием Beachcomber, он имел большой успех, привлекая элитную публику своим полинезийским колоритом. Владелец ресторана Вик даже изобрел новый экзотический коктейль, который назвал «май-тай», который приобрел большую популярность у посетителей. Среди посетителей Всемирной ярмарки 1939 г. ресторан Le Pavillion France пользовался такой известностью, что позднее ресторан с аналогичным названием открылся в Нью-Йорке.

В 1959 г. в Америке открылся первый элегантный ресторан, не подражающий французским образцам, — Four Seasons. Он вобрал в себя весь предыдущий опыт ресторанного дела,

---

<sup>6</sup> Быстров С. А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С. А. Быстров. — М.: ФОРУМ; Инфра-М, 2021.

Конец ознакомительного фрагмента.

Приобрести книгу можно

в интернет-магазине

«Электронный универс»

[e-Univers.ru](http://e-Univers.ru)