

Научный журнал «Костумология» <https://kostumologiya.ru>

2017, №3, Том 2 (июль, август, сентябрь) <https://kostumologiya.ru/vol2-no3.html>

URL статьи: <https://kostumologiya.ru/PDF/01KL317.pdf>

**Ссылка для цитирования этой статьи:**

Пеша А.В. Униформа на предприятиях общественного питания России: ретроспективный аспект // Костумология, 2017 №3, <https://kostumologiya.ru/PDF/01KL317.pdf> (доступ свободный). Загл. с экрана. Яз. рус., англ.

УДК 331.108.3

**Пеша Анастасия Владимировна**

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет», Россия, Екатеринбург<sup>1</sup>

Доцент кафедры «Экономики труда и управления персоналом»

Кандидат экономических наук

E-mail: Myrabota2011@gmail.com

РИНЦ: [https://elibrary.ru/author\\_profile.asp?id=864622](https://elibrary.ru/author_profile.asp?id=864622)

## Униформа на предприятиях общественного питания России: ретроспективный аспект

**Аннотация.** История предприятий общественного питания в Мире началась более 6000 лет назад. В статье раскрывается ретроспективный взгляд на униформу работников общественного питания в России. На Руси первые корчмы появились в XI веке, в 1552 году в Москве построен первый каба́к. Обслуживанием в каба́ках занимались продавцы-целовальники, которых в трактирах XVIII века сменили трактирные половые. Половые носили бороды и ходили в разноцветных кафтанах, в 30-х годах XVIII века обязательной униформой половых стали белые штаны навыпуск и рубахи с косым воротом, подпоясанные красными поясками с кисточками. В 1873 году, связи с открытием в Москве публичного ресторана «Славянский базар» с роскошным интерьером сменили официанты в белых фартуках и перчатках, к которым отныне стали обращаться «человек», а не неприятным словом «половой». В СССР большое внимание уделялось внешнему виду официанта, превалирующей цветовой гаммой в одежде был «белый верх – черный низ». Обувь – классическая, начищенная до блеска на невысоком каблучке с резиновыми набойками – чтобы не издавать шума при ходьбе, аккуратно уложенные волосы. Современный рынок общественного питания России стремится к достижению уровня насыщения большинства развитых стран. Качество услуг и качество предлагаемых блюд растут, все реже встречаются факты нарушения существующих санитарных норм и правил. Униформа официантов России первых десятилетий XXI века – результат творчества профессиональных дизайнеров одежды, предлагающих костюмы, соответствующие корпоративному бренд-буку, интерьеру заведения и организуемым мероприятиям.

**Ключевые слова:** фирменный стиль; униформа; дресс-код; общественное питание; половой; официант; бренд-бук

### Введение

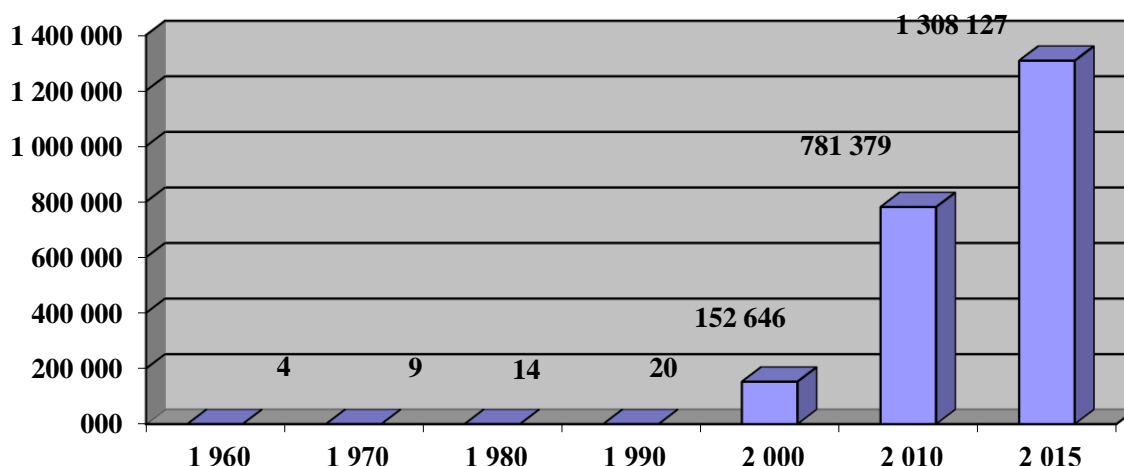
Фирменный стиль работников предприятий общественного питания угадывается еще в древней мировой истории, так при изучении Египетских пирамид ученые обнаружили фрески,

<sup>1</sup> 620144, Российская Федерация, г. Екатеринбург, ул. 8 марта 62

на которых люди в специальных одеждах подают к столу фараонов различные яства – это и были первые официанты.

Предприятия общественного питания в России тоже имеют длинную историю. Первые корчмы (питейный и съестной дом) появились в Руси в еще в XI веке, в 1552 г. в Москве по указу Ивана Грозного построен первый каба́к, в истории Руси XVI – XVII упоминаются харчевни – закулочные с дешевыми и простыми кушаньями [7, 2]. «Государственное участие в развитии средств размещения на Руси выразилось в учреждении в конце XV – начале XVI в. «ямской службы» [8]. Вследствие реформ Петра I появляются «вольные дома» (трактиры), являющиеся прообразами современных гостиниц, где предлагались еда и питье, и прообразы современных гостиниц. Первый русский ресторан открылся в 1805 году в Санкт-Петербурге.

«8 ноября (27 октября) 1917 года В.И. Ленин подписал декрет об организации общественных столовых, контроле за их деятельностью и распределению продовольственных фондов» [2]. Современный рынок общественного питания России стремится к достижению уровня насыщения большинства развитых стран. Качество услуг и качество предлагаемых блюд растут, все реже встречаются факты нарушения существующих санитарных норм и правил. Количество предприятий общественного питания, открываемых ежегодно, растет, растет и их доля в экономике страны (рисунок 1).



**Рисунок 1.** *Оборот общественного питания (торговля) (до 1998 года вкл. в млрд руб.) (миллион рублей) (составлено автором на основе данных Официального сайта Федеральной службы Государственной статистики Режим доступа: <http://cbsd.gks.ru>)*

По официальным данным Федеральной службы Государственной статистики, оборот общественного питания на душу населения за последние 15 лет вырос в 15,5 раз [5].

С развитием общественного питания в Руси, царской России, СССР и современной России происходит эволюция требований к внешнему виду и фирменной одежде сотрудников предприятий этой отрасли экономики.

### **Внешний вид и униформа работников заведений общественного питания XIV-начало XX века**

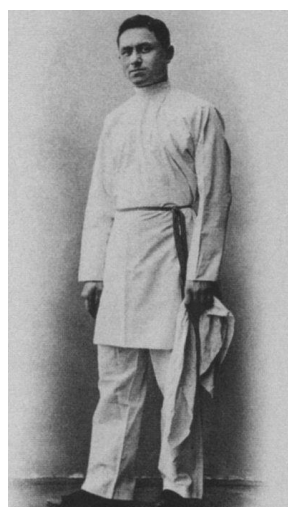
История ресторанного бизнеса в России начинается с Братчины и Корчмы, которые являлись местом схода народа для питья и еды, а также для бесед и посиделок с песнями и музыкой.

В середине XVI века появляются первые кабаки, частные питейные заведения. В XVII веке они становятся казенными учреждениями (В 1619 году «кабацкое дело» было подчинено особому приказу – Новой четверти, которая ведала сбором питейных доходов на всей территории страны) и неотъемлемой частью российских посадов [4]. Это были мрачные заведения с лавками, обслуживанием в которых за стойкой занимался продавец-целовальник (рисунок 2). Целовальники – выборные от населения, присягнувшие, целуя крест, исправно нести «государеву службу». Таким образом, содержание кабаков в XVII веке стало дополнительной повинностью населения.



*Рисунок 2. Продавец – целовальник XVII века за работой*  
(<http://dvkomsomolsk.ru/kak-provalilas-pervaya-russkaya-alkogolnaya-reforma/>)

В трактирах XVIII века прислуживали не официанты во фраках (как стало принято в более поздний период с появлением ресторанов), а «трактирные половые», одетые «на русский лад». Половые в начале века носили бороды и ходили в разноцветных кафтанах. «Позднее (годам к 1830-м) неперменной униформой половых стали белые штаны навыпуск и рубахи с косым воротом, подпоясанные красными поясками с кисточками, и при бритом лице прическа «в скобку» («под горшок») (рисунок 3). За пояс был непременно заткнут большой растрепанный бумажник, на одной руке половой тащил тяжеленный поднос на отлете, в другой – пару чайников – и ни одна чашка не шелохнется! Высший трактирный шик!» [1]. Следует сказать, что даже в самых низкосортных трактирах обязательны были две вещи: безупречной белизны костюмы половых, а также столы, покрытые скатертями. Платили за работу половым эквивалентными деньгам марками, получаемыми из кассы, затем обменивали их на деньги от клиентов.



*Рисунок 3. Трактирный половой начала 19 века*  
(<http://e-libra.ru/read/363321-povsednevnyaya-jizn-moskvi-v-xix-veke.html>)

В относительно самостоятельное понятие русские рестораны выделились в конце XIX века, чему способствовала урбанизация, рост промышленности, увеличение миграционных потоков, появление в обществе социальных слоев, которые формируют спрос на развитие заведений общественного питания в России. Тогда впервые в России появляются элитные, и роскошные рестораны появились в России при отелях, они были рассчитаны исключительно на местных аристократов или иностранных гостей. «Трактирных половых» лишь в 1873 году, связи с открытием в Москве публичного ресторана «Славянский базар» с роскошным интерьером сменили официанты в белых фартуках и перчатках, к которым отныне стали обращаться «человек», а не неприятным словом «половой». Вместо трактирных половых, здесь уже работали так называемые «люди», была музыка с хором цыган и традиционная русская кухня [3] (рисунки 4, 5).



**Рисунок 4.** Посетители и официанты ресторана Доминик в доме 24 по Невскому проспекту. Около 1914 года (<http://e-libra.ru/read/363321-povsednevnaya-jizn-moskvi-v-xix-veke.html>)



**Рисунок 5.** У дверей престижного ресторана. Санкт-Петербург, начало XX в. (<http://foto-history.livejournal.com/7122661.html>)

Незадолго до революции, в 1915 г. вакантные места в ресторанах и трактирах стали отдавать женщинам. Первыми, кто пришел на эту работу, были выходцы из числа домашней прислуги, в основном горничные. Они знали тонкости дела и могли за себя постоять перед выпившим клиентом. Появление в ресторанах женщины с подносом было своеобразной революцией в сфере услуг. Теперь клиентам необходимо было вести себя сдержаннее, не выражаться, не бить, как это случалось с половыми. Женщины принесли новый стиль, заимствованный из гардероба домашней прислуги. Вместо простыней, которыми оборачивались по пояс половые, женщины стали носить красивые фартуки с кружевной

отделкой и рюшами, что понравилось постоянным клиентам<sup>2</sup>. Метрдотель встречал гостей ресторана в смокинге, а официанты-мужчины во фраках, выбриты, в белых перчатках.

### **Внешний вид сотрудников организаций общественного питания времен СССР**

После Октябрьской революции много ресторанов закрылось. Произошла революция, сменилась эпоха, кружева и рюши в униформе официантов попадают под запрет, как пережиток Царского прошлого.

В 1930-х годах маленькие частные заведения вытиснились государственными столовыми, туда же перешли и основные кадры. В итоге производство услуг общественного питания стало более массовым. В середине 30-х годов 20 века старая униформа официантов вернулась в обиход, рюши и кружева, привычные для заведений Царской России вновь стали символами профессии официанта.

Возрождение ресторанного дела в России началось уже после пятидесятих годов XX века. В 70-х рестораны процветали, а в 80-х испытывали серьезные трудности в связи с тотальным дефицитом продуктов [3].



**Рисунок 6. Официант советского времени**  
(<https://little-histories.org/2014/05/27/кушать-подано/>)

В СССР большое внимание уделялось внешнему виду официанта, превалирующей цветовой гаммой в одежде был «белый верх – черный низ». Обувь – классическая, начищенная до блеска на невысоком каблуке с резиновыми набойками – чтобы не издавать шума при ходьбе, аккуратно уложенные волосы (рисунок 6, 7).

<sup>2</sup> <http://foto-history.livejournal.com/7122661.html>.



**Рисунок 7.** Официантки из ресторана «Забайкалье», 1966 год

([https://www.chita.ru/spec/history\\_of\\_restaurants/65276/](https://www.chita.ru/spec/history_of_restaurants/65276/))



**Рисунок 8.** Производственное помещение столовой Советского периода

([http://ussrlife.blogspot.ru/2016/03/blog-post\\_25.html](http://ussrlife.blogspot.ru/2016/03/blog-post_25.html))

Согласно приказа от 27 декабря 1983 г. № 308, «О нормах санитарной одежды, санитарной обуви и санпринадлежностей для работников предприятий системы министерства торговли СССР»<sup>3</sup> одежда всех сотрудников предприятий общественного питания должна была быть белого цвета, в том числе у руководства заведений – белый халат, или куртка, шапочка и фартук хлопчатобумажные; для поваров к костюму добавлялись белые брюки (юбка для женщин), рукавицы и колпак, а также полотенце; у официантов белый китель, блузка, фартук и накладка. Обувь по приказу рекомендовалась только поварам: «Тапочки или туфли, или ботинки текстильные или текстильно-комбинированные на нескользящей подошве» (рисунок 8).

### **Перестройка и фирменный стиль сотрудников в ресторанном бизнесе и торговле (конец 80-ых-90-ые годы XX века)**

Перестройка в стране затронула все сферы жизнедеятельности, сфера общепита также попала под ее влияние. С одной стороны – антиалкогольная компания правительства и дефицит продуктов, с другой стороны – падение спроса на услуги общественного питания из-за падения платежеспособности населения.

В начале 1990-х начинается приватизация заведений общественного питания, появляются первые совместные предприятия, и иностранные компании открывают свои рестораны («Макдоналдс», «Савой» и др.) (рисунок 9).

<sup>3</sup> <https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=96485>.



**Рисунок 9. Первый «Макдоналдс» в России**  
(<http://um.mos.ru/period/moskva-v-epokhu-perestroyki/>)

В 1990-х годах появляются предприятия общественного питания разных стилей и форм обслуживания. Уже, начиная с этого времени в каждом кафе или ресторане нашей страны существует свой дресс-код, своеобразная «визитная карточка» заведения.

### **Современные тренды в стиле одежды сотрудников организаций общественного питания и торговли**

Дресс-код выполняет двойную функцию, работая и на доверие внешнего потребителя и на коллектив. Встречая клиента в одежде фирменного стиля, мы подаем клиенту эмоциональный сигнал о том, что компания серьезно относится и к своим потребителям, и к своему бизнесу, вызывая тем самым доверие. Ведь первое впечатление нельзя произвести дважды. Дресс-код и фирменная одежда выступают связующим звеном для сотрудников, отражает правила и традиции, дисциплинирует и настраивает на работу. До сотрудников важно донести значимость введения фирменного стиля, соблюдая баланс между интересами бизнеса и удовлетворением личных потребностей сотрудников [6].

Современная униформа официантов заведений общественного питания – результат творчества профессиональных дизайнеров одежды (рисунки 10, 11). Желая выделиться и соответствовать корпоративному бренд-буку, интерьеру заведения и мероприятиям, собственники предприятий одевают работников сервис-группы (официанты, бармены, хостес, администратор и др.) в разнообразные костюмы: от потертых джинсов и цветных футболок до национальных костюмов (с париками, перчатками, камзолами).

И все же, в современной практике в ресторанах превалирует пуританский стиль: темный низ, светлый верх (как правило – белый), темный фартук, жилет. Фартуки длинные, часто ниже колена, что сковывает движения официанта. В элитных ресторанах наличие фрака, черной бабочки на фоне белоснежной рубашки, дополненной белыми рубашками – показатель престижа заведения.



*Рисунок 10. Пример униформы официантов*

[\(http://www.napitok.org/odezhda-dlya-oficiantov-kakoj-ona-dolzha-byt/\)](http://www.napitok.org/odezhda-dlya-oficiantov-kakoj-ona-dolzha-byt/)



*Рисунок 11. Пример униформы официантов*

[\(\[http://canape-online.ru/index.php?route=product/product&product\\\_id=265\]\(http://canape-online.ru/index.php?route=product/product&product\_id=265\)\)](http://canape-online.ru/index.php?route=product/product&product_id=265)

Главное правило в униформе официанта – одежда должна быть безупречно чистой и удовлетворять санитарным нормам. Кроме этого, униформа не должна сковывать движения, должна быстро стираться и сохнуть, обладать достаточным количеством карманов для хранения инструментов труда (ручки, блокнота, штопора и пр.). Наличие ручника (накрахмаленная салфетка, 35\*80 сантиметров), также важное требование к костюму официанта. Назначение ручника – защита рук при подаче горячих блюд.

### **Выводы**

Менялись эпохи, происходили масштабные изменения в политической, экономической и социальной сферах жизнедеятельности, что неизменно накладывало свой отпечаток и на отрасль общественного питания. Корчмари, продавцы-целовальники, трактирные половые, главной задачей которых было обслуживать посетителей – предложить еду и напитки, эволюционировали в официантов, предлагающих высокий уровень сервиса, удовлетворяющий все разрастающийся спектр потребности посетителей.

Униформа и требования к внешнему виду сотрудников предприятий общественного питания за сотни лет (с момента появления первых братчин) в России сильно изменилась, неизменно осталось одно – требования к чистоте и соблюдению санитарных норм, узнаваемости сотрудников заведения среди прочих посетителей.



## ЛИТЕРАТУРА

1. Бокова В.М. Повседневная жизнь Москвы в XIX веке. – 2010 [электронный ресурс]. Режим доступа: <http://e-libra.ru/read/363321-povsednevnaaya-jizn-moskvi-v-xix-veke.html> (дата обращения 11.07.2017).
2. История возникновения общественного питания [Электронный ресурс] <http://megapredmet.ru/1-76914.html> (дата обращения 11.07.2017).
3. История появления ресторанов: как все начиналось... [электронный ресурс]. Режим доступа: [http://www.banket-ubiley.ru/2016/history\\_of\\_restaurants/](http://www.banket-ubiley.ru/2016/history_of_restaurants/) (дата обращения 11.07.2017).
4. Курукин И., Никулина Е. Повседневная жизнь русского кабака от Ивана Грозного до Бориса Ельцина [Электронный ресурс]. Режим доступа: [http://www.e-reading.club/bookreader.php/1007011/Kurukin\\_-\\_Povsednevnaaya\\_zhizn\\_russkogo\\_kabaka\\_ot\\_Ivana\\_Groznogo\\_do\\_Borisa\\_Elcina.html](http://www.e-reading.club/bookreader.php/1007011/Kurukin_-_Povsednevnaaya_zhizn_russkogo_kabaka_ot_Ivana_Groznogo_do_Borisa_Elcina.html) (дата обращения 13.07.2017).
5. Оборот общественного питания на душу населения (миллион рублей) / Официальный сайт Федеральной службы Государственной статистики. [электронный ресурс]. Режим доступа: <http://cbsd.gks.ru> (дата обращения 11.07.2017).
6. Пеша А.В. Фирменный стиль как один из инструментов формирования корпоративной культуры организаций сферы обслуживания [Электронный ресурс] // Костюмология. – 2017. – Том 2. № 1. – 9 С. Режим доступа: <http://kostumologiya.ru/PDF/01KL117.pdf> (дата обращения 12.07.2017).
7. Прыжов И. Корчма. Исторический очерк // Русский архив, 1866. – Вып. 7. – Стб. 1053-1064.
8. Саак, А.Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства: Учебное пособие [Текст] / А.Э. Саак, М.В. Якименко – СПб.: Питер, 2008. – 432 с.

**Pesha Anastasiia Vladimirovna**

Ural state university of economics, Russia, Yekaterinburg  
E-mail: Myrabota2011@gmail.com

## **The uniform at a public nutrition enterprises of Russia: retrospective aspect**

**Abstract.** The history of public catering enterprises in the World began more than 6,000 years ago. The article describes a retrospective look at the uniforms of the workers of a public catering in Russia. In Russia the first tavern appeared in the XI century, in 1552, in Moscow, built the first tavern. A service-manager in the tavern was korchmach and zelovalnik, which, in the taverns of the eighteenth century was replaced by polovoi. Polovoi had beards and wore multi-colored caftans, 30-ies of the XVIII century a mandatory uniform polovoi steel a white trousers and a shirts with a slanting collar, belted with red stitching and tassels. In 1873, the opening of the Moscow public restaurant "Slavic Bazaar" with a luxurious interior entailed the appearance of the first of waiters in white aprons and gloves, unto whom now began to turn "person" and not the unpleasant word "polovoi". In the USSR, much attention was paid to the appearance of the waiter, the prevailing colours in the clothing was "a white top – a black bottom". Shoes – classic, well-polished, low heels with rubber soles – not to produced noise when walking, carefully styled hair. The modern market of public catering of Russia strives to achieve the saturation level in most developed countries. The quality of services and the quality of food offered all higher are less and less violations of existing sanitary norms and rules. Uniforms of the waiters Russia in the first decades of the XXI century – the result of creativity of professional designers, who offering suits in accordance with the corporate brand-book, with the decor and with the events.

**Keywords:** corporate identity; uniforms; dress code; public nutrition; polovoi; waiter; brand book

### **REFERENCES**

1. Bokova V.M. Povsednevnyaya zhizn' Moskvy v XIX veke. – 2010 [jelektronnyj resurs]. Rezhim dostupa: <http://e-libra.ru/read/363321-povsednevnyaya-jizn-moskvi-v-xix-veke.html> (data obrashhenija 11.07.2017).
2. Istorija vznoknovenija obshhestvennogo pitaniya [Jelektronnyj resurs] <http://megapredmet.ru/1-76914.html> (data obrashhenija 11.07.2017).
3. Istorija pojavlenija restoranov: kak vse nachinalos'... [jelektronnyj resurs]. Rezhim dostupa: [http://www.banket-ubiley.ru/2016/history\\_of\\_restaurants/](http://www.banket-ubiley.ru/2016/history_of_restaurants/) (data obrashhenija 11.07.2017).
4. Kurukin I., Nikulina E. Povsednevnyaya zhizn' russkogo kabaka ot Ivana Groznogo do Borisa El'cina [Jelektronnyj resurs]. Rezhim dostupa: [http://www.e-reading.club/bookreader.php/1007011/Kurukin\\_-\\_Povsednevnyaya\\_zhizn\\_russkogo\\_kabaka\\_ot\\_Ivana\\_Groznogo\\_do\\_Borisa\\_Elcina.html](http://www.e-reading.club/bookreader.php/1007011/Kurukin_-_Povsednevnyaya_zhizn_russkogo_kabaka_ot_Ivana_Groznogo_do_Borisa_Elcina.html) (data obrashhenija 13.07.2017).
5. Oborot obshhestvennogo pitaniya na dushu naselenija (million rublej) / Oficial'nyj sajt Federal'noj sluzhby Gosudarstvennoj statistiki. [jelektronnyj resurs]. Rezhim dostupa: <http://cbsd.gks.ru> (data obrashhenija 11.07.2017).
6. Pesha A.V. Firmennyj stil' kak odin iz instrumentov formirovanija korporativnoj kul'tury organizacij sfery obsluzhivaniya [Jelektronnyj resurs] // *Kostjumologija*. – 2017. – Tom 2. № 1. – 9 S. Rezhim dostupa: <http://kostumologiya.ru/PDF/01KL117.pdf> (data obrashhenija 12.07.2017).
7. Pryzhov I. Korchma. Istoricheskij ocherk // *Russkij arhiv*, 1866. – Vyp. 7. – Stb. 1053-1064.
8. Saak, A.Je. Menedzhment v industrii gostepriimstva: Uchebnoe posobie [Tekst] / A.Je. Saak, M.V. Jakimenko – SPb.: Piter, 2008. – 432 s.