

Малова Ирина Викторовна

канд. экон. наук, доцент

Ивановский филиал

ФГБОУ ВО «Российский экономический

университет им. Г.В. Плеханова»

г. Иваново, Ивановская область

DOI 10.31483/r-32817

ДИАГНОСТИКА СООТВЕТСТВИЯ ОБЪЕКТОВ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА БРЕНДУ ГОРОДА (НА ПРИМЕРЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ Г. ИВАНОВО)

Аннотация: в статье исследуются вопросы в области истории возникновения и формирования брендов города, в том числе традиции, поддерживающие данные бренды. Выявлен один из наиболее популярных брендов и его состояние в настоящее время. Проведен анализ соответствия объектов ресторанного бизнеса бренду города и выявлена их взаимосвязь. Определены основные тенденции развития предприятий питания с учетом региональных особенностей и сложившихся традиций русской свадьбы.

Ключевые слова: бренд, предприятия общественного питания, традиционные блюда, традиции, диагностика.

Бренд – лицо города, его образ, узнаваемый обществом. Он необходим в первую очередь для жителей города, это увеличивает их гордость малой родиной. Бренд интересен и гостям города, которые приезжают и хотят увидеть неповторимость и самобытность данного города. Его использование позволит предприятиям формировать конкурентные преимущества [1, с. 85]. Как правило, бренд формируется из истории города. Так, например, из советской истории мы знаем, что в г. Иваново прошел первый совет рабочих и в итоге сформировался бренд «Иваново – родина первого Совета». Были времена, когда в нашем

городе открывались фабрики и рабочие места, которые были заняты в основном женщинами. В итоге из-за увеличения женского пола в населении города появился бренд «Иваново – город невест». Шло время, фабрики росли, текстильная промышленность развивалась, и постепенно сформировался еще один бренд «Иваново – текстильный край».

Одним из любимых и известных брендов города, является бренд «Иваново – город невест». Он стал известным и популярным в советские времена. Однако следует отметить, что данный бренд имеет более глубокие исторические корни и как следствие сложившиеся традиции. В рамках темы познакомимся подробнее со сложившимися свадебными традициями и свадебными угощениями, которые были в г. Иваново-Вознесенск и дошли до нашего времени.

Традиционным в Ивановской городской свадьбе был обычай «Поздравление новобрачных». Заключался он в том, что молодые угощали поочередно всех присутствующих игристым вином и кусочком медового пряника, а те, в свою очередь, целовали молодых, поздравляли с законным браком, а затем одаривали их, складывая на специальный поднос подарки. В связи с этим отметим, что в середине прошлого века мед как особый ритуальный напиток еще часто встречался в семейных обрядах горожан. Однако в конце XIX – начале XX в. древние ритуальные напитки почти полностью вытесняются из обрядовых и праздничных трапез горожан промышленными вино – водочными изделиями. Пряник, от которого молодая отрезала по кусочку для каждого из гостей, был больших размеров, на нем изображались дерево, птица, тогдашний герб России – двуглавый орел или солнце. Обязательным угощением на свадебном пиру у всех горожан был чай с различным вареньем, сдобным печеньем и конфетами. У богатых сословий часто на столе стояли блюда из свинины. Съедание свиного мяса имело магическое значение. Оно должно было обеспечить плодородие, богатство, благополучие в жизни человека. У средних слоев горожан сохранялся очень древний обычай кормить новобрачных курицей. По народным поверьям, курица, также как и яйцо, заключала в себе скрытые силы, способные

оказывать положительное влияние на чадородие. Поэтому она издавна выполняла важные функции в свадебных обрядах не только крестьянского населения, но и горожан. Считалось, что, съедая мясо курицы, новобрачные приобщаются к ее плодовитости. Такую же смысловую направленность имел тот факт, что живая курица нередко входила в состав приданого невесты. Поэтому самым важным пирогом в старые времена, без которого не обходилось ни одно свадебное застолье являлся курник. С куриной и пшенично-зерновой начинкой, он был символичным. Пшеница считалась знаком плодородности и богатства, а петух и курица – птицы, являющиеся символами богатого плодоношения и имеющие связь с небом. Если у будущих супруг не хватало на куриное мясо, курник пекли с пшеном, грибами и репой в качестве начинки. В курнике можно было встретить яйцо в скорлупе или куриные кости. Их клали туда на счастье.

Один из двух свадебный пирогов пекла семья невесты, второй – семья жениха. На пироге девушки делали узоры в виде различных цветов. На пироге жениха стояли фигуры людей, изображающие семью.

Однако ужин считался оконченным, и гости могли расходиться только после того, как пирожник вносил и ставил на стол свадебный пряник. В конце XIX в. его часто заменяли тортом, который также символизировал окончание свадебного пиршества.

В настоящее время свадьбы могут проводить и рестораны, и кафе, и столовые. На сегодняшний день общественное питание в Ивановской области является важной частью экономики региона, призванной обеспечивать устойчивое снабжение населения необходимыми качественными продуктами питания и услугами [2, с. 784]. Городские предприятия питания стараются сохранять свадебные традиции предков, в том числе на свадебном столе традиционно присутствуют блюда из птицы, свинины, свадебный торт.

Современные предприятия питания, которые предлагают проведение свадьбы, уделяют большое значение подбору блюд на свадебный стол, в том числе они должны соответствовать определенным требованиям:

1. Блюда должны быть традиционные, классически в русской народной кухне. Это не пиццы или суши.

2. В первую очередь принято подавать холодные закуски. Их должно быть достаточно для всех гостей, которые будут употреблять алкоголь. Холодные закуски всегда идут с солёной и копчёной рыбой, икрой, селёдкой, маринованными грибами, капустой и солёными огурцами.

3. Горячие закуски подают вместе с холодными, хотя они редки в домашней и ресторанной кухне. Тем не менее, это лучшие закуски к алкогольным напиткам. Их нужно красиво оформить и украсить входящими в состав блюда продуктами. Горячие закуски – запечённые грибы, омлеты, мясные, овощные

4. Заливная/фаршированная рыба – важная часть свадебного меню, особенно на русской свадьбе. Она подаётся сразу после закусок.

5. Мясные закуски – фаршированная свинина, нарезки. Они идут вместе с рыбой. Они обязательно должны присутствовать на свадебном столе, так как обычно пользуются большим спросом.

6. Важным составляющим меню на русской свадьбе в летнее или осеннее время являются свежие овощные блюда. Если свадьба проходит зимой либо весной, то свежие овощи меняют на квашеные или солёные.

7. Праздничный торт входит в любое меню, без него свадебное застолье – не застолье вовсе. В случае русской свадьбы вместо праздничного торта принято подавать большой каравай и сладкие яблочные или ягодные пироги.

Многие современные предприятия общественного питания г. Иваново предлагают проведение свадьбы, с сохранением устоявшихся традиций, что позволяет поддерживать бренд «Иваново – город невест», т.к. любая невеста вместе с женихом имеют возможность отпраздновать свой первый главный праздник, соблюдая традиции и с учетом современных тенденций (Таблица 1).

Таблица 1

Перечень объектов ресторанного бизнеса, соответствующих бренду
«Иваново – город невест» [3]

Наименование предприятия	Тип предприятия	Фирменные блюда
Гурмания	ресторан быстрого питания	Люля-кебаб из свинины
Gastroли	ресторан	Цыплята плакия
Онегин	ресторан	Салат по-венски
Встреча	ресторан	Салат «Российский»
Огонёк	ресторан	Морской гребешок тушеный
Шеш-Беш	ресторан	Цыплята табака
Якитория	ресторан	Бифштекс по-мексикански
Dublin Pub	ресторан-паб	Телятина тушеная по-ирландски
Риатовский Пивовар	ресторан-пивоварня	Антрекот по-австрийски
У Кузьмича	бар	Рулетики из куриного филе с сыром
#Щастье	кафе	Куриные рулетики с сыром
Ташкент	халяльное кафе	Кебабы
Сусанин House	семейное кафе	Салат по-итальянски
Вернисаж	кафе-кондитерская	Холодец из свиных ножек и рульки
Best Western Русский Манчестер	гостиничный комплекс	Заливное из говядины
Городок	гостинично-ресторанный комплекс	Студень холодец из курицы с желатином
Столовая №2	столовая	«Оливье» с красной рыбой
Куры ножки	столовая	Салат «Оливье» с куриной грудкой
Мелина	столовая	Куриный холодец с потрошками
Три Лепрекона	ирландский паб	Салат «Чикаго»
Кухня 21 века	столовая	Язык заливной
Старый город	ресторан	Свинина с кедровыми орешками и гранатовым соусом
Сосновый бор	ресторан	Эскалоп натуральный

Как видно из представленного ассортимента, перечисленные предприятия общественного питания заявляют для свадьбы фирменные блюда из курицы или свинины, что соответствует сложившимся традициям русской свадьбы.

Таким образом, в городе Иванове имеются предприятия общественного питания, которые могут поддержать бренд «Иваново – город невест». Ведь мечта любой невесты – это веселая свадьба с пышным застольем.

Список литературы

1. Малова И.В. Управление конкурентоспособностью: комплексный подход // Менеджмент качества. – 2013. – №2 – С. 84–93.

2. Малова И.В. Методическое обеспечение конкурентоспособности на основе оценки уровня обслуживания предприятия / И.В. Малова, И.Д. Кузнецова // Экономика и предпринимательство. – 2014. – №7(48). – С. 784–790.

3. Услуги и товары, организации, адреса [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://2gis.ru/ivanovo>