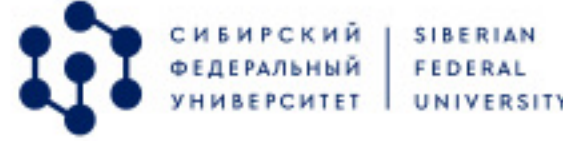




КОМИССИЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОГО СОВЕТА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ПО НАПРАВЛЕНИЮ «КАДРЫ»

СОВМЕСТНОЕ ЗАСЕДАНИЕ  
НА ТЕМУ «О СБОРЕ И ВНЕДРЕНИИ  
ЛУЧШИХ РЕГИОНАЛЬНЫХ  
УПРАВЛЕНЧЕСКИХ ПРАКТИК В РАМКАХ  
АКТУАЛИЗИРОВАННОЙ ВЕРСИИ  
ЦИФРОВОЙ ПЛАТФОРМЫ «СМАРТЕКА»

•  
14 апреля 2026  
11:00



ИНСТИТУТ  
ГАСТРОНОМИИ СФУ  
ПРИМЕР ГОСУДАРСТВЕННО-  
ЧАСТНОГО ПАРТНЕРСТВА

# МИССИЯ

ИЗМЕНИТЬ КАЧЕСТВО  
ЖИЗНИ В СТРАНЕ

# ЦЕЛЬ

ВОСПИТАТЬ НОВОЕ ПОКОЛЕНИЕ  
ЦЕНИТЕЛЕЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ  
ТРАДИЦИЙ С НОВЫМ ВИДЕНИЕМ  
И КУЛЬТУРНЫМИ НОРМАМИ

Алексей Горенский  
Директор Института гастрономии СФУ



# ОСНОВАТЕЛИ ИНСТИТУТА



Ведущая  
гастрономическая школа

Более 30 лет опыта  
обучения шеф-поваров

Студенты из  
50 стран мира

Выпускники – обладатели  
звезд Michelin



Крупнейший за Уралом

Федеральный вуз,  
входящий в ТОП 20 лучших  
университетов России

22 институтов и 3 филиала

40 000 студентов  
из городов России

800 иностранных студентов



22 года реального  
бизнес-опыта

57 ресторанов  
и гастрономических  
проектов

2004 сотрудников  
и более 2 млн.  
гостей в год

# ЛУЧШИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ПРОЕКТ\*



\* по версии Russian Creative Awards 2022



Внедрение и  
администрирование  
программы Института  
гастрономии в СПО

Повышение  
квалификации  
и дополнительное  
профессиональное  
образование



## бакалавриат

Высшее образование  
в области гастрономии:  
управленцы, шеф-повара,  
шеф-кондитеры,  
предприниматели  
для HoReCa

## магистратура

Стратегическое  
управление  
в индустрии  
гостеприимства

СЕТЕВАЯ ПРОГРАММА СПО  
КУЛИНАРНОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ  
МАСТЕРСТВО

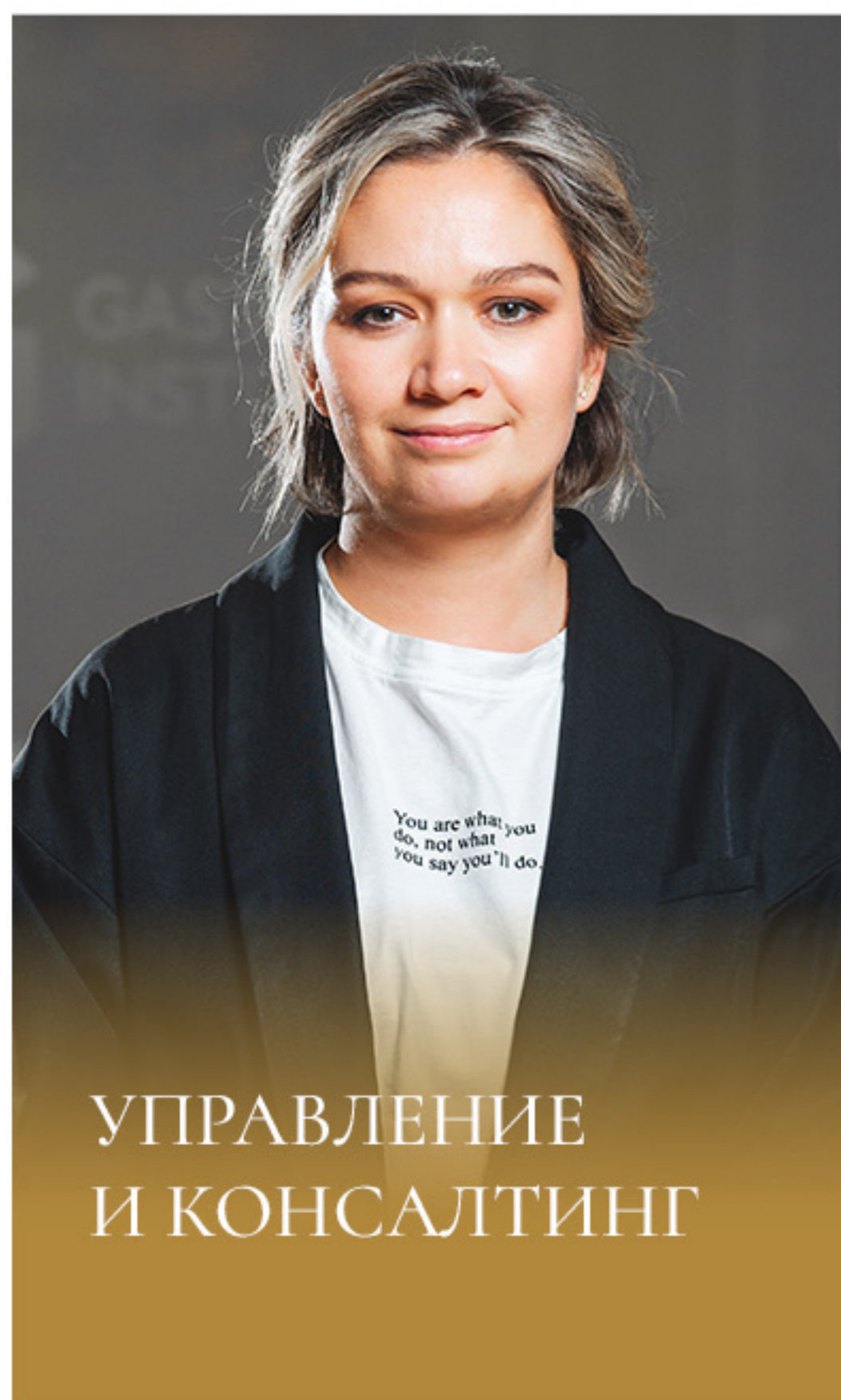


Стадия подготовки к реализации программ

В разработке

**G** запущено в 2024 году Красноярск и Владивосток

# ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ



УПРАВЛЕНИЕ  
И КОНСАЛТИНГ



КУЛИНАРНОЕ  
НАПРАВЛЕНИЕ



КОНДИТЕРСКОЕ  
НАПРАВЛЕНИЕ



БАРНОЕ  
НАПРАВЛЕНИЕ

# ВЫСШЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ



ВЫСШАЯ ШКОЛА  
ГАСТРОНОМИИ  
ОТ INSTITUT LYFE

**INSTITUT**  
**Lyfe** EXECUTIVE  
Education

ВЫСШАЯ ШКОЛА  
РЕСТОРАННОГО  
МЕНЕДЖМЕНТА

**BELLINI**  
GASTRONOMIC ECOSYSTEM

ВЫСШАЯ ШКОЛА  
КОНДИТЕРСКОГО  
ИСКУССТВА

**G** GASTRONOMY  
INSTITUTE

ВЫСШАЯ ШКОЛА  
ОТЕЛЬНОГО  
МЕНЕДЖМЕНТА

**G** GASTRONOMY  
INSTITUTE

# 7 КУХОНЬ- ЛАБОРАТОРИИ

Обеспечивают непрерывность обучения 7ми потоков студентов в день малыми группами по 15 человек

Современное и безопасное оборудование от мировых лидеров: Rational, Robot Coupe, Kenwood

Построены в соответствии с принципами LEAN-менеджмента, обеспечивающими максимальную эффективность использования пространства



# УЧЕБНЫЕ АУДИТОРИИ

Мультимедиа и средства  
видеоконференц-связи

Маркерные доски  
для свободы творчества

Минимализм  
и эффективность

Открытость  
и прозрачность



# РАБОЧИЕ ПРОСТРАНСТВА

Наш подход к организации пространств отражает наши ценности: гостеприимство, открытость, креативность и вкус.

В рабочих пространствах отлично сочетаются инфраструктурные возможности для проведения командных встреч, индивидуальной работы и отдыха.



# РЕСТОРАН «ИСТОРИИ»

Креативное кулинарное пространство, где идеи наших студентов находят свое воплощение.

Не просто место практики, а то место, где именитые шефы передают свои знания и навыки студентам в формате гастрономических ужинов



# АУДИТОРИЯ PAUL BOCUSE

Амфитеатр имени легендарного шефа Поля Бокюза:

именно здесь эксперты индустрии делятся с нашими студентами и слушателями своим мастерством, опытом и навыками

на фото

Владимир Мухин  
бренд-шеф White Rabbit Family  
#1 Chef by WhereToEat Russia '20'21  
#9 by Best Chef's Award '21  
#25 the World 50 Best '21



# АУДИТОРИЯ SIMPLE

Первая в стране учебная аудитория-лаборатория для студентов, открытая совместно с нашими партнёрами - Simple Group и школой вина «Энотрия»





**584** Общее количество студентов

**28** Студентов из 7 стран

**247** Выпускников

**30** Программ ДПО

**2100+** Количество слушателей

**45** Преподавателей и шеф-преподавателей

**100** Студентов по программе СПО

**2 ДИПЛОМА**

Диплом о высшем образовании направления «Менеджмент» Сибирского федерального университета документ об образовании в области кулинарного искусства и гастрономии INSTITUT LYFE

**2 ЯЗЫКА**

Английский и французский

# ГЕОГРАФИЯ СТУДЕНТОВ



Студенты и слушатели со всей страны, от Владивостока до Калининграда  
Иностранные студенты: Латвия, Беларусь, Колумбия, Эквадор, Узбекистан, Казахстан, Кыргызстан, Республика Абхазия

# СТАЖИРОВКИ СТУДЕНТОВ 2025

ВЫСШЕЙ ШКОЛЫ ГАСТРОНОМИИ ОТ INSTITUT LYFE EXECUTIVE EDUCATION



97 Студентов 9 Стран 13 Городов 37 Ресторанов в России 8 Ресторанов за рубежом

Biologie 🌸🌿  
(Россия, Москва)

Selfie 🌸  
(Россия, Москва)

DUO gastrobar  
(ОАЭ, Дубай)

Commons  
(Россия, Санкт-Петербург)

Frantsuza Bistro  
(Россия, Санкт-Петербург)

Björn 🌿  
(Россия, Москва)

White Rabbit 🌸  
(Россия, Москва)

ryunique  
(Корея, Сеул)

deep fried friends  
(Россия, Москва)

Fresa's  
(Россия, Санкт-Петербург)

Белуга 🌸  
(Россия, Москва)

Auyi  
(Казахстан, Алматы)

Selfie  
(Казахстан, Астана)

Grace Bistro  
(Россия, Москва)

Jun  
(Россия, Москва)

Grand Cru 🌸  
(Россия, Москва)

La Condesa 🌸  
(Франция, Париж)

Bourgeois Bohemians  
(Россия, Санкт-Петербург)

Cocina Hermanos  
Torres 🌸🌸🌸  
(Испания, Барселона)

Krasota  
(Россия, Москва)

SAVVA 🌸  
(Россия, Москва)

Al Muntaha 🌸  
(ОАЭ, Дубай)

BURO. TSUM  
(Россия, Москва)

Gaa 🌸🌸  
(Тайланд, Бангкок)

Londri  
(Россия, Москва)

# СТАЖИРОВКИ СТУДЕНТОВ 2025

ВЫСШЕЙ ШКОЛЫ РЕСТОРАННОГО МЕНЕДЖМЕНТА



**75** Студентов **2** Страны **13** Городов **51** Ресторан в России **1** Ресторан за рубежом

SAVVA ✿  
(Россия, Москва)

Bourgeois Bohemians  
(Россия, Санкт-Петербург)

Margarita  
(Россия, Москва)

Fresco  
(Россия, Красноярск)

Dos Pebrots  
(Испания, Барселона)

Супра  
(Россия, Владивосток)

Дендрариум  
(Россия, Владикавказ)

Berrywood Family  
(Россия, Красноярск)

More  
(Россия, Казань)

Магеллан  
(Россия, Сочи)

Марани  
(Россия, Севастополь)

The Barbara  
(Россия, Екатеринбург)

Гвидон  
(Россия, Москва)

Сусами  
(Россия, Тюмень)

Чешуя  
(Россия, Красноярск)

Jun  
(Россия, Москва)

Мрия  
(Россия, Крым)

Красота  
(Россия, Москва)

Tunguska  
(Россия, Красноярск)

ЛИВИНГСТОН  
(Россия, Самара)

# ИНДИВИДУАЛЬНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ КАРЬЕРНОЙ ТРАЕКТОРИИ КАЖДОГО СТУДЕНТА!



ИНДИВИДУАЛЬНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ  
КАРЬЕРНОЙ ТРАЕКТОРИИ КАЖДОГО СТУДЕНТА!



# ВЕКТОРЫ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИИ В РОССИИ ОТ ИНСТИТУТА ГАСТРОНОМИИ



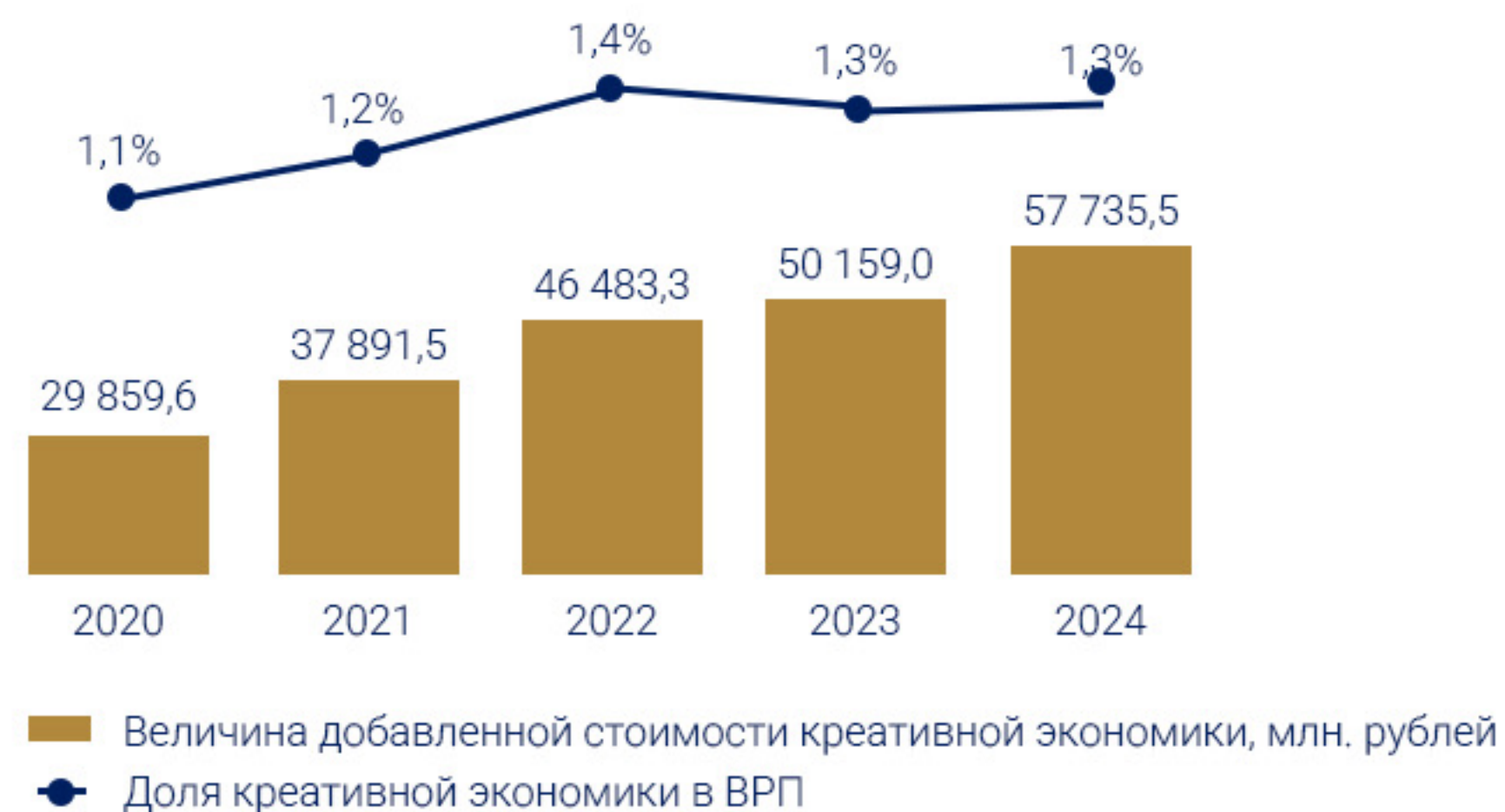
Россия богата своими культурными традициями: литература, музыка, искусство и балет. Гастрономия была и остается предметом национальной гордости нашей страны. Однако, в период серьезных потрясений гастрономия, как часть культурного кода страны, потеряла свой былой статус.

# ВКЛАД КРЕАТИВНОЙ ИНДУСТРИИ В ЭКОНОМИКУ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ



ПО ДАННЫМ РОССТАТА

## ВАЛОВАЯ ДОБАВЛЕННАЯ СТОИМОСТЬ КРЕАТИВНОЙ ЭКОНОМИКИ



## ОСНОВНЫЕ ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ В 2025 ГОДУ



Ключевыми индустриями, занимающими наибольшую долю внутреннего рынка Креативных индустрий Красноярского края, являются: ИТ, реклама, гастрономия, исполнительские искусства.

# ОБОРОТ КАФЕ И РЕСТОРАНОВ В КРАСНОЯРСКЕ ЗА 2025 ГОД ВЫРОС НА ТРЕТЬ



ПО ДАННЫМ СБЕРА

## РОСТ СЕГМЕНТА «КАФЕ И РЕСТОРАНЫ»

**+32,5%** увеличение оборота  
в Красноярске

**+19,5%** увеличение оборота  
по России

**+25,2%** увеличение количества кафе  
и ресторанов в Красноярске

## ПОВЫШЕННАЯ ВОЗВРАЩАЕМОСТЬ КЛИЕНТОВ

**27%** процент возвращаемости  
в Красноярске

**20%** процент возвращаемости  
в Москве

**18%** процент возвращаемости  
в Санкт-Петербурге

Количество транзакций в общепите выросло на 8,7% в Красноярске, на 7,3% — в регионе.  
Это противоречит общероссийской тенденции, где отмечен спад на 3,5%.



подробнее  
об институте



дайджесты  
института



+7 (906) 972-74-41

[gastronomyinstitute.ru](http://gastronomyinstitute.ru)



Институт гастрономии СФУ