

Restoranooved Review

Ресторановед ревью Еженедельная интернет-газета 3 марта 2020



Будущее недвижимости для стрит-ритейла

стр. 2

Микробы и их биопленки

стр. 4



Все про HoReCa России на GastroLand

стр. 6

Американская сеть кафе начала продавать подписку на безлимитный кофе

«Кухня на районе» выходит на рынок экспресс-доставки

В Петербурге разработали растительное мясо

На первом международном бизнес-форуме «Конфекс. Кондитерская экспертиза» обсудят тренды развития кондитерского рынка

Ближе или дальше? Границы для алкоголя установят при участии бизнеса

В Северной столице выбрали Бренд-шефа петербургской кухни

«HoReCa Siberia – 2020» - новый подход к развитию рынка!

Нейтральное оборудование — основа профессиональной кухни

10 шагов к своему ресторану

В Петербурге демонтировали незаконные террасы ресторанов

Роспотребнадзор предписал ресторанам усилить меры безопасности

Будущее недвижимости для стрит-ритейла



Бизнесмены рассказали о перспективах рынка коммерческой недвижимости на первых этажах в 2020 году.

Участники круглого стола в рамках проекта РБК Петербург обсудили перспективы и сценарии развития стрит-ритейла – сообщается на официальном сайте РБК+.

Как отметили эксперты, есть

несколько оснований полагать, что в будущем году в сегмент придут дополнительные инвестиции. В частности, этому поспособствуют новые правила на рынке долевого строительства. Таким образом, частные инвесторы, которые раньше покупали квартиры, теперь будут больше ориентированы на коммерческие помещения в жилых домах.

Тем не менее, прогнозируемый приток денег в сегмент стрит-ри-

тейла не избавит от рисков. Генеральный директор «Первого ипотечного агентства» Максим Ельцов отметил отсутствие у инвесторов необходимых компетенций. По его словам, грамотные инвесторы оценивают привлекательность помещений, исходя из четкого, проверенного на практике срока окупаемости для каждого типа объектов. «У случайных же покупателей представление о сроке окупаемости весьма размытое, а подчас они принимают решения эмоционально, исходя из подхода «нравится – не нравится», – говорит Ельцов.

Но одной из главных угроз для рынка остается растущий потребительский экстремизм и неопределенная позиция местных властей. Президент группы ГК RENTA Артем Гудченко отметил, что в 2019 годуросло количество судебных исков к собственникам и арендаторам со стороны жильцов. По его словам, в большинстве случаев судебные решения принимаются не в пользу арендаторов. Ярким примером может послужить улица Рубинштейна, где его коллеги-предприниматели практически столкнулись с военными действиями.



Максим Ельцов («Первое ипотечное агентство») (Фото: РБК Петербург)

По словам Виталия Свидков-

ского, генерального директора и совладельца сети «Теремок», конфликты с жильцами отбивают желание бизнесменов инвестировать в стрит-ритейл. Однако он обратил внимание на то, что во встроенных коммерческих помещениях отмечается более высокий рост продаж. «В ТЦ мы фиксируем рост продаж на 5–7%, а в ресторанах в помещениях street retail – на 10–15%. Это связано с туристическим потоком, который сейчас касается не только Невского проспекта, но и многих улиц в Центральном, Петроградском, Адмиралтейском и Василеостровском районах. Там наши точки в основном расположены в жилых домах», – говорит бизнесмен.

Чем это обернется для рестораторов пока предположить сложно. Сегмент стрит-ритейла – традиционно один из главных направлений для открытия ресторанного бизнеса, наряду с коммерческими центрами и отдельно стоящими зданиями, которые занимают меньшую площадь города.

По мнению Артема Гудченко, рынок стрит-ритейла ожидает рост объема инвестиций с параллельным подорожанием ликвидных участков, то есть – снижением средней доходности. «Той безумной прибыли, которая была 10–20 лет назад, в целом по рынку не будет. Думаю, сегодня среднестатистический инвестор, если он не совершает ошибок, вправе рассчитывать на 10–12% годовых», – рассуждает Гудченко.



Виталий Свидовский («Теремок»)



Артём Гудченко (ГК RENTA) (Фото: РБК Петербург)

Американская сеть кафе начала продавать подписку на безлимитный кофе

Американская сеть пекарен Panera запустила ежемесячную подписку на кофе за \$9 в месяц. В компании говорят, что их предложение абсолютно эксклюзивно на рынке фастфуда.

За \$9 в месяц клиенты программы лояльности Panera каж-

дый день смогут получать кофе или чай в ближайшей пекарне по безлимитному тарифу. Таким образом сеть хочет дополнительно заинтересовать потребителей и привлечь их внимание к своей основной продукции.

Сначала Panera тестировала подписку на кофе только в 150 своих ресторанах. Результаты впечатлили: подписчики посещали пекарни почти каждый день, покупая вместе с кофе и

выпечку. В итоге 90% клиентов продлили подписку.

Сейчас сеть пекарен планирует внедрить подписку на кофе во всех своих заведениях. В компании также рассказали, что акция привлекла новых клиентов – их прирост в среднем оценили в 25%. Всего в программе лояльности Panera принимают участие 38 млн человек. Потенциально, все они могут приобрести подписку на кофе в будущем.

Микробы и их биопленки

Константин Кривошонок представил новую методику для оценки безопасности любых поверхностей внутри пищевых производств.

Константин Кривошонок – спикер школы ресторанного менеджмента и сервиса Novikov School, главный санитарный врач Федерации Рестораторов и Отельеров России, член Общественного Совета при Управлении Роспотребнадзора по г. Москве.

Как сообщил Константин на своей странице в Facebook, новое средство уже было представлено профессиональному сообществу врачей-гигиенистов и выйдет на рынок в ближайшее время.

Сенсационная российская технология позволяет определить наличие биопленок на любых поверхностях в производственных помещениях (цехах) организаций общественного питания без обращения в лабораторию. Положительный результат появляется в виде пенообразования, который говорит повару или специалисту по качеству о том, что здесь на поверхности присутствует микробная биопленка.

«Биопленка – это предпочтительная форма существования бактерий, когда 99% всех микроорганизмов на планете обитает в консорциумах (колониях), а не по одиночке. Такое умное «социальное поведение» обеспечивает бактериям защиту и позволяет выжить в неблагоприятных условиях, например, при минимуме питательных веществ и (или) в присутствии антимикробных средств (дезинфицирующих средств и антибиотиков).



Бактерии объединяются в сообщества благодаря гиперсинтезу экзоклеточного полисахаридного матрикса (ЭПМ), в котором клетки бактерий составляют 15% объема, а сам полисахаридный матрикс – 85% объема. Бытовым языком скажу так: «Матрикс – это клеобразная многоуровневая структура, как слоеный пирог». Чтобы сформировать биопленку, достаточно одной бактерии прикрепиться к поверхности, начать активно расти и размножаться. Механизмы повышенной устойчивости биопленки выглядит следующим образом: верхний этаж биопленки состоит из полимеров матрикса и тормозит проникновение антибактериальных веществ, называется «сниженная пенетрация» (желтый цвет на схеме), во втором слое бактерии успевают образовывать адаптив-

ные формы к антибактериальным веществам, называется «стрессовый ответ» (зеленый цвет на схеме), в нижних слоях биопленки живут клетки-персистеры и некультивируемые формы (НФ) бактерий со сниженным уровнем метаболизма, называются «толератными» (фиолетовый цвет на схеме), в нижнем слое работают ферменты матрикса, которые защищают толерантные клетки от антибактериальных веществ (розовый цвет на схеме). Какой вывод? Оказывается, чтобы убрать бактерии с поверхности, нужно добраться до самого нижнего слоя, т.е. к «толерантным» клеткам», – объясняет Константин Кривошонок.

Таким образом, если есть биопленка, значит результат программы ежедневной уборки (очистки) и дезинфекции рабочих поверхностей не работает. Иными словами в ресторане может быть визуально чисто, что является относительно оценочным понятием и субъективным визуальным критерием, но объективно не безопасно – имеют место быть на поверхности следы микроорганизмов и продукты их жизнедеятельности.

Показательным будет пример, который эксперт приводит на фото, где кусочек старого хлеба с плесенью имитирует грязный рабочий стол в холодном цехе. При нанесении на поверхность состава индикатора происходит положительная реакция – образование БОРБОТИРОВАНИЯ или пены с



Restoranoved Review

Еженедельная интернет-газета Проект журнала
«Ресторановед»

E-mail: media@restoranoved.ru

тел.: 8-800-222-2652 (звонок по России бесплатный)
(812) 493-4404

мелкими пузырьками. Такая реакция пенообразования с высокой достоверностью говорит о наличии бактериальной контаминации или бактерий в состоянии биологической пленки на различных поверхностях, а сам факт обнаружения биопленок называется детекцией. По заявлению Константина, эффект борботирования будет чаще встречаться на труднодоступных для уборки участках, где чаще всего берут смывы: настенные фиксаторы для ножей, диски слайсера, лезвие ножа в месте крепления к ручке и т.д.

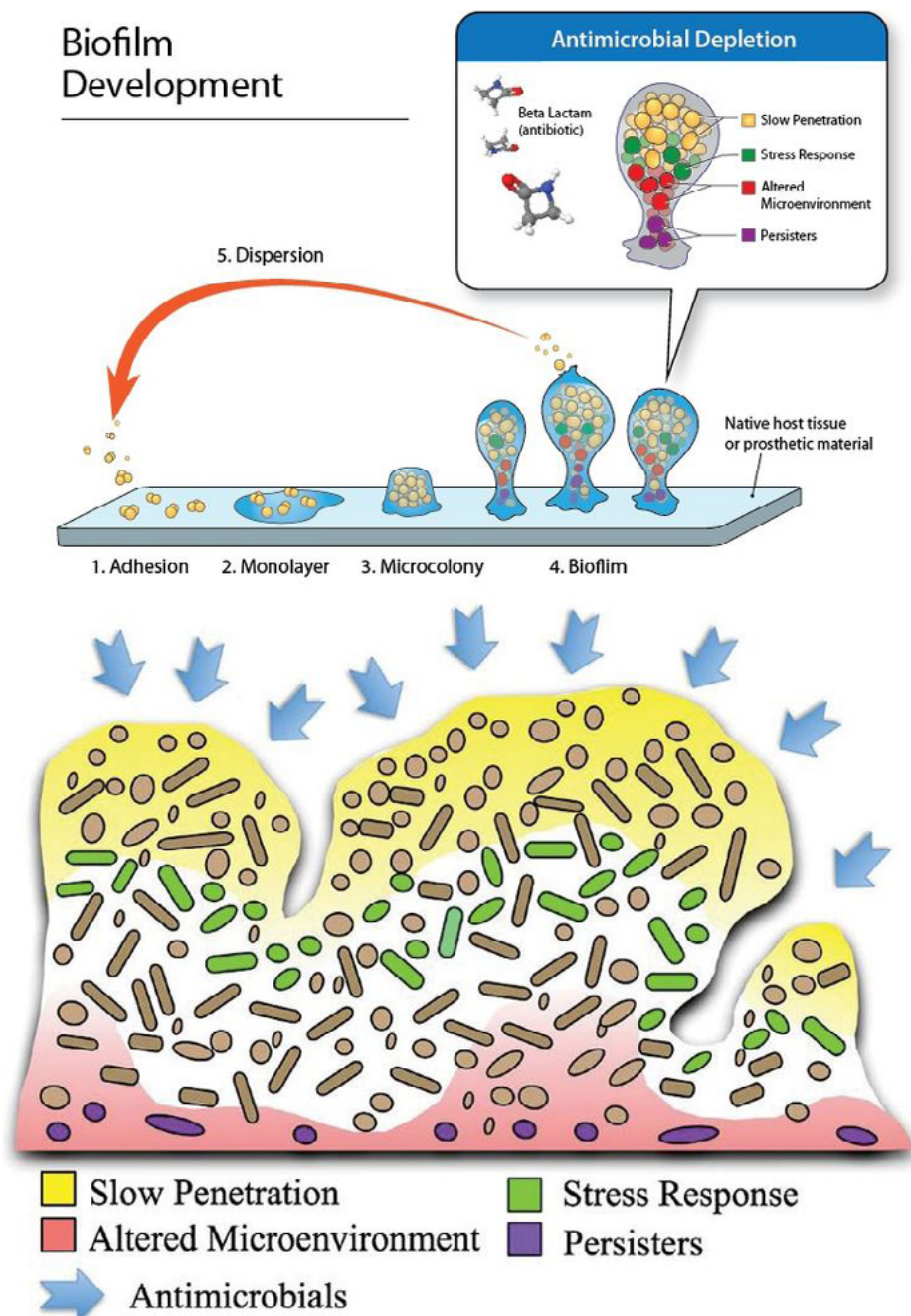
Каким же образом методика реализуется на практике? Раньше качество уборки на кухне шеф-повар определял, по большому счету, только визуально. Теперь появится возможность проводить более объективный контроль: шеф-повар берет индикатор «БФР пероксирил» и наносит выборочно на обработанные (очищенные и продезинфицированные) поверхности, например, рабочий стол в цеху. Происходит положительная реакция борботирования. При таком раскладе, можно сделать следующие выводы:

1) произведена некачественная уборка, в том числе наличие остаточных органических загрязнений (вопрос к персоналу);

2) в ресторане используются неэффективные дезинфицирующие средства (вопрос к закупщику);

3) 1+2 в санитарном треугольнике создают риски перекрестного загрязнения.

Второе, «секретное штрафное средство», как его называет Константин, планируется передать на вооружение Роспотребнадзора. Его использование происходит методом смывов в рамках производственного контроля и (вне)плановых проверках ресторанов, кафе, закусокных и т.д. Это средство позволит выявлять недобросовестные пищевые производства и накладывать штрафы на рестораторов, отельеров и т.д. Этот индикатор приготовлен на основе смеси ферментов из группы карбогидраз, которые разрушают структуры экзополисахаридного матрикса биопленки, тем самым лишая бактерий их защитного барьера. Говоря бытовым языком, такая ферментативная обработка перед смывами увели-



чивает вероятность определения большего количества бактерий, т.е. результат по ОМЧ будет хуже, потому что средство добирается до нижнего слоя матрикса к «толерантным» клеткам».

Индикаторы биопленок взяты на вооружение специалистами бактериологических лабораторий ФБУЗ ЦГиЭ Роспотребнадзора, утверждены новые МУК «МР 4.2.0161-19. Методы индикации биологических пленок микроорганизмов на абиотических средах», следовательно, техника взятия смывов 10X10 см изменилась.

Таким образом, чтобы провести эффективную уборку, недостаточно просто поводить тряпкой, смоченной в воде. Деструкция (уничтожение) биологических пленок микро-

организмов возможно только при использовании специальных моющих и дезинфицирующих препаратов. Такие средства выпускаются в виде пены (для обработки небольших и труднодоступных участков), в виде гранул надуксусной кислоты (НУК), перекиси водорода и ферментов из группы карбогидраз (для разведения в 1 литре воды требуется 5 гранул), в виде жидкого концентрата (5 мл концентрата на 1 литр воды) и других.

В свою очередь, система менеджмента безопасности пищевой продукции – это не только цифровые параметры контроля (температура, время, влажность и другие), но и объективные факты наличия/отсутствия биологических пленок на рабочих поверхностях (детекция) и уничтожение их (деструкция).

Все про HoReCa России на GastroLand

С 18 до 20 марта в Крокус Экспо пройдет новое для рынка HoReCa мероприятие GastroLand. В рамках выставки METRO EXPO на GastroLand пройдут панельные дискуссии от представителей самых значимых сообществ рынка, мастер-классы с лучшими шеф-поварами, насыщенная выставка, интригующие конкурсы с ведущими кавистами и поварами и многое другое!

Особое место в программе мероприятия занимает панельная дискуссия национальной премии WHERETOЕAT. Как попасть в ТОП и что делать, чтобы стать лучшим, 19 марта в 11:00 расскажут такие монстры индустрии, как:

- Ирина Тиусонина, генеральный продюсер национальной ресторанной премии WHERETOЕAT;

- Иван и Сергей Березуцкие, шеф-повара и владельцы ресторана Twins Garden;

- Андрей Матюха, шеф-повар и владелец ресторана The Печь и Угли-Угли;

- Иван Глушков, гастрономический журналист, дважды лучший

ресторанный критик Москвы;

- Сергей Иванов, управляющий партнер компании «Бюро ресторанных инициатив», директор по маркетингу и PR ресторана MØS.

И это далеко не единственное, что стоит послушать – среди мастер-классов GastroLand на самые трендовые темы фаст-фуд гурме, zero waste, ферментация и ароматика. Вести мастер-классы по категориям продуктов с лайфхаками, секретами и полезными советами будут ведущие шеф-повара страны! Денис Крупеня (шеф-повар Black Swan и Vambule), Евгений Насыров (шеф-повар гастробара «Игристый» и Танцы.Food&People), Роман Палкин (шеф-повар ресторана Art-caviar), Андрей Колодяжный (шеф-повар винного бара Blush), Илья Бурнасцов (бренд-шеф ателье Taras&Bar), Лучиано Казале (шеф-повар ресторана Salumeria) и другие.

Рестораторов ждет богатая образовательная программа:

- Start Up-школа: маркетинг при запуске проекта, финансовая

модель стартапа, управление и учет, открытие винного бара.

- Еда на колесах: законодательство и мобильная торговля, автоматизация в фудтраке, финансовая модель, перспективы бизнеса на колесах.

- Operation: команда мечты, управление в авторском ресторане, конфликты между сервисом и кухней, плюсы и минусы франчайзинга.

- Лидерство: навыки переговоров, мотивация персонала, управление командой, целеполагание и другие.

- E-commerce;

- Персонализация и технологии для изучения потребностей клиентов;

- Дизайн-мышление;

- SMM тренды.

Где: Москва, Крокус Экспо, Павильон 3, зал 13, 14, 15.

Когда: 18–20 марта 2020

Участие бесплатно, регистрация на событие проходит на сайте <https://metro-expo.ru/register/>.



«Кухня на районе» выходит на рынок экспресс-доставки

Сервис доставки готовой еды «Кухня на районе» запустил услугу экспресс-доставки продуктов.

Первый dark store (магазин только на доставку) сервиса «Кухня на районе» запущен в районе Новослободской. В ближайшем будущем сервис планирует открыть dark store во всех своих 30 точках в Москве.

В рамках новой услуги «Кухня на районе» обещает доставлять продукты на дом за 10–15 минут. В случае, если клиент заказал готовую еду, то время доставки увеличится до получаса.

Все товары из ассортимента сервиса закупаются напрямую у производителей. В настоящий момент в ассортименте «Кухни на районе» около 400 позиций, включая Parmalat, President, «Простоквашино», «Велкома», Greenfield. Динамического ценообразования не будет – продукты будут продаваться с наценкой, зая-



вили в компании. Цены в «Кухне на районе» «намного выше», чем у других подобных сервисов.

В Петербурге разработали растительное мясо

Петербургская мясная компания Мясоет Meat Company объявила о создании уникальной рецептуры растительного мяса.

В течение восьми месяцев сооснователи мясных ресторанов Meat_coin и Мясоет – Нодар Узарашвили и Владимир Эккель совместно с немецким научно-исследовательским центром занимались разработками уникальной рецептуры растительного мяса. Как заявляют бизнесмены, в ближайшее время на полках в гипермаркетах появятся не только котлеты из растительного мяса, но и сосиски, куриные наггетсы и фарш.



«Мы поставили перед собой задачу – сделать котлету максимально похожую на мясную. Первым этапом стала консультация с профессором из университета ИТМО, затем был длительный период разработки совместно с немецкой компанией, которая занимается добавками и текстурами. На базе их научно-исследовательского центра мы прорабатывали рецепты», – поделился Нодар Узарашвили.

Интересно, что новый продукт ориентирован совсем не на веганов, а именно на мясоедов. Растительное мясо, которое широкой публике будет представлено уже в 2021 году, имитирует не только вкус, но и текстуру, и жир, и даже кровь. При этом, эксперимент не только дань моде. Как обещают в Meat_coin, новый продукт имеет достаточно преимуществ, без ущерба вкусу: экологичность, гуманность, польза и в перспективе – доступность.

Котлета на основе растительного белка будет представлена в российской рознице. Предприниматели предварительно обсуждали проект с крупными торговыми сетями и всем очень интересен такой продукт. Помимо котлет планируется производство сосисок, колбасы салями, куриных наггетсов и фарша.

Предположительно размер инвестиций составит 5 млн евро. Мощность, на которую планируют выйти разработчики на начальном этапе – 3 тонны в день, в перспективе – 10 тонн в день.

На первом международном бизнес-форуме «Конфекс. Кондитерская экспертиза» обсудят тренды развития кондитерского рынка

17 марта в рамках выставки Modern Bakery Moscow впервые пройдет международный бизнес-форум «Конфекс. Кондитерская экспертиза», на котором соберутся лидеры кондитерской отрасли.

Потребитель становится все более разборчивым: 74% покупателей в России внимательно изучают состав продуктов питания и напитков перед их покупкой, а 39% – ограничивают количество сахара и жиров в рационе, требования к безопасности продукции становятся все жестче, конкуренция возрастает. Что в этой ситуации делать производителю? Как понять, чего хочет современный потребитель и как соответствовать изменяющимся запросам рынка и предвосхищать ожидания целевой аудитории? Эти и другие вопросы эксперты кондитерской отрасли, владельцы и представители крупнейших кондитерских предприятий обсудят на бизнес-форуме «Конфекс. Кондитерская экспертиза».

«Я думаю, что такие мероприятия, как международный бизнес-форум «Конфекс. Кондитерская экспертиза» дают возможность компаниям поделиться своим опытом и рассказать что стоит за самим брендом. Также позволяют обменяться мнениями с другими лидерами на рынке кондитерских изделий и обсудить тренды», – говорит Сантьяго Гонзалес Кампилло, генеральный директор ООО «Риттер Спорт Шоколад». Тема его выступления: «Секреты успеха компании Ritter Sport. Устойчивое развитие, собственная плантация, инновации и качество».

В рамках бизнес-форума будут проведены три сессии: «Рынок кондитерской продукции 2025», «Сырье и производство. Инновации, которые приведут

КОНФЕКС
КОНДИТЕРСКАЯ
ЭКСПЕРТИЗА

В РАМКАХ ВЫСТАВКИ
MODERN BAKERY MOSCOW 2020

MODERN
BAKERY
MOSCOW

МЕЖДУНАРОДНЫЙ БИЗНЕС-ФОРУМ

Москва, 17 марта

Виталий Муравьев
Президент группы кондитерских фабрик «ПОБЕДА»

Сантьяго Гонзалес Кампилло
Генеральный директор
ООО «Риттер Спорт Шоколад»

Денис Казанников
Руководитель проекта по поддержке экспорта АПК в РФ

ИННОВАЦИИ
для КОНДИТЕРСКОГО
ПРОИЗВОДСТВА

БУДУЩЕЕ КОНДИТЕРСКОГО
РЫНКА В РОССИИ

ОПЫТ ЛИДЕРОВ РЫНКА

[ЗАРЕГИСТРИРОВАТЬСЯ](#)

0+

ваш бизнес к росту», «Экспорт кондитерской продукции». Более 15 спикеров поделятся своим опытом развития бизнеса и видением рынка, среди них: Сантьяго Гонзалес Кампилло, генеральный директор ООО «Риттер Спорт Шоколад»; Виталий Муравьев, президент группы кондитерских фабрик «ПОБЕДА»; Татьяна Воробьева, менеджер группы инноваций Ferrero, Денис Казанников, руководитель проекта по поддержке экспорта АПК в Российском экспортном центре, Татьяна Савенкова, директор ВНИИКП, президент Союза производителей пищевых ингредиентов.

Юлия Митяева, руководитель проекта Modern Bakery Moscow, рассказывает:

«Выставка непрерывно развивается, в прошлом году мы привлекли 16 976 специалистов из 56 стран. В структуре посетительской аудитории значительную

долю занимают промышленные хлебопекарные и кондитерские производства. В 2020 году мы уделяем особое внимание кондитерскому направлению и создаем международную площадку, на которой топ-менеджеры предприятий, специализирующихся на производстве сахаристой кондитерской продукции, могли бы обсудить будущее рынка, существующие инновации и успешные бизнес-кейсы.

Флагманом технологических решений для производителей и стратегическим партнером бизнес-форума выступит компания Buhler, среди участников свои технологии и сырье по данному направлению представят Romati, Memak, Gosmen, Sv-Craft и другие. Таким образом, международный бизнес-форум «Конфекс. Кондитерская экспертиза» станет площадкой, объединяющей всех игроков кондитерского рынка».

Ключевые вопросы бизнес-форума – тренды 2025 и влияние изменений потребительских предпочтений на кондитерскую отрасль. Также эксперты рынка обсудят производственные инновации и перспективные зарубежные рынки для экспорта кондитерской продукции, существующие меры государственной поддержки и их эффективность.

Центром притяжения для владельцев кондитерского бизнеса, помимо бизнес-форума «Конфекс. Кондитерская экспертиза», традиционно станет экспозиция Modern Bakery Moscow – это единственная выставка в России и СНГ, которая

охватывает весь цикл производства и реализации кондитерских и хлебобулочных изделий. На ней новинки оборудования, ингредиентов и технологий представят как крупные игроки рынка (Abat, Debag, Dito, Koenig, Leipurin Tukku, Lesaffre MIWE, Rademaker, Revent, Rondo, Sveba Dahlen, TecnoPool, UNIFERM, UNOX, Wachtel, Восход, КБ-НС, СЭМЗ, ЮНИФУД (Fonterra) и др.), так и небольшие компании.

Дата: 17 марта

Место: ЦВК «Экспоцентр», павильон 8, 1 этаж, конференц-зал

Сайт мероприятия: modernbakery.ru

Организатор: Мессе Франкфурт РУС.

Мероприятие пройдет при поддержке ВНИИКП и СППИ.

Посещение для владельцев и топ-менеджеров компаний, специализирующихся на производстве кондитерских изделий – бесплатное по предварительной регистрации.

Промокод: MB20-IGXCW

Регистрация: https://online.messefrankfurt.ru?EXHIBITION_ID=530174&rcode=MB20-IGXCW

Ближе или дальше? Границы для алкоголя установят при участии бизнеса

Минпромторг предлагает сделать прозрачнее правила определения минимальных и максимальных значений прилегающих территорий для определения границ зон безалкогольной торговли

Минпромторг предлагает ввести новые правила определения расстояния между точками торговли алкоголем и социальными объектами, сообщает ТАСС.

26 февраля 2020 года на портале проектов нормативных правовых актов появился разработанный Минпромторгом проект постановления правительства «Об утверждении правил определения мест нахождения источников повышенной опасности и правил определения границ прилегающих территорий, на которых не допускается розничная продажа алкогольной продукции и розничная продажа алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания».

«С учетом необходимости утверждения новых правил определения размеров прилегающих территорий органами местного управления мы подготовили соответствующий проект. Речь в нем идет об установлении четких правил и гарантий прозрачного и объективного обсуждения региональных инициатив по определению размеров прилегающих



территорий, с участием всех заинтересованных сторон, в том числе, представителей предпринимательского сообщества», – приводятся слова главы Минпромторга Дениса Мантурова.

В проекте предусмотрено утверждение правил определения органами государственной власти субъектов Российской Федерации мест нахождения источников повышенной опасности, в которых не допускается розничная продажа алкогольной продукции и границ прилегающих территорий, на которых не допускается розничная продажа алкогольной продукции. В проекте определены минимальных и максимальных значений прилегающих территорий оставлено на усмотрение органов местного самоуправления, а также установлен порядок принятия органами местного самоуправления правового акта, устанавливающего размер прилегающих территорий.

«Если орган местного самоуправления решит увеличить

размеры границ прилегающих территорий, то он должен будет подготовить обоснование необходимости такого решения, в том числе его пользы с точки зрения снижения потребления алкоголя – чтобы избежать неоправданных негативных последствий для предпринимателей. Кроме того, при подготовке муниципального правового акта мы предлагаем создавать специальную комиссию для оценки этого акта», – сказал Мантуров.

Утверждается, что согласно новым правилам в состав этой комиссии должно входить не менее 50% представителей предпринимателей или ассоциаций и союзов в торговой сфере, а решение об одобрении проекта муниципального правового акта должно приниматься двумя третями голосов от общего количества членов специальной комиссии. Мантуров добавил, что проект муниципального правового акта может быть направлен на общественное обсуждение только после того, как орган местного самоуправления получит заключение специальной комиссии.

В настоящее время проект постановления Минпромторга России доступен для общественного обсуждения на портале проектов нормативных правовых актов.

В Северной столице выбрали Бренд-шефа петербургской кухни



Алексей Андреев и Максим Килимов из команды ресторана «Брынза» заняли первое место в кулинарном чемпионате среди профессионалов на звание «Бренд-шеф проекта «Петербургская кухня».

27 февраля 2020 в рамках выставки индустрии гостеприимства ExpoHoReCa в КВЦ «ЭКСПОФОРУМ» в Санкт-Петербурге состоялся первый кулинарный чемпионат среди профессионалов на звание «Бренд-шеф проекта «Петербургская кухня».

Идея чемпионата принадлежит Санкт-Петербургской ассоциации кулинаров. По утверждению организаторов, его целью является продвижение Санкт-Петербурга как гастрономической столицы России, возрождение кулинарных традиций города и создание современной Петербургской кухни XXI века.

Проект «Петербургская кухня» возник в 2014 году. Сегодня он объединяет в себе порядка 30 ресторанов города, которые предлагают блюда с историей и кулинарными особенностями Санкт-Петербурга. Некоторые из них сформировали свои команды для участия в чемпионате. Сергей Марков – первый заместитель председателя Комитета по внешним связям Санкт-Петербурга и руководитель проекта, признался, что желающих принять участие оказалось гораздо больше, чем позволял вместить регламент соревнования. Он также добавил: «Радует, что у профессионального сообщества есть такой интерес к нашему мероприятию. Все участники показали высокий уровень не только знания рецептуры, но и истории уникальной кухни Санкт-Петербурга».

Согласно регламенту, за основу оценивания была взята система оценивания WorldChefs (Всемирная ассоциация сообществ шеф-поваров). В чемпионате участвовало 7 команд, в каждой по 2 человека: шеф-повар и су-шеф. За 90 минут повара должны были приготовить 2 блюда: стерлядь в шампанском и десерт «Павлова». Судьями выступили победители всероссийского кулинарного чемпионата Chef a la Russe 2019.

Победителями чемпионата и лицом проекта «Петербургская кухня» стали Алексей Андреев и Максим Килимов (команда ресторана «Брынза»).

Максим Килимов поделился дальнейшими планами: «Мы не намерены стоять на месте. Надо двигаться дальше, и следующая ступень – Chef a la Russe. Первый раз мы заняли восьмое место, а в этом году попробуем войти в тройку».

Чемпионат за звание бренд-шефа «Петербургской кухни» планируется сделать ежегодным.

Елизавета Грибова



«HoReCa Siberia – 2020» - НОВЫЙ ПОДХОД к развитию рынка!

Фестиваль индустрии гостеприимства ждет участников и посетителей крупнейшей в Сибири отраслевой выставки оборудования, товаров, технологий и услуг для гостиничного бизнеса, ресторанов, кафе и кейтеринга «HoReCa Siberia – 2020». Организаторы предлагают рынку новый формат работы на знакомой площадке.

HoReCa Siberia – 2020, что состоится в МВК «Новосибирск Экспоцентре» с 22 по 24 апреля этого года, принципиально меняет свой формат и предлагает заинтересованной аудитории новый взгляд на отельный бизнес и ресторанную деятельность, сферу обслуживания и развлечений гостей и посетителей. Сегодня это место, где рождаются новые идеи и деловые альянсы, лаборатория проектов и трендов, которые совместно создают эксперты отрасли, участники и посетители выставки.

Безграничное пространство для бизнес-творчества задают тематические разделы HoReCa Siberia – 2020, которых стало значительно больше. В их числе:

- Гостиница
- Ресторан. Кафе. Кейтеринг
- Пекарня. Кондитерская



- Продукты для HoReCa
- Пиво и пивоварение
- Кофе и чай
- Вино, алкогольные напитки
- Клининг
- Франчайзинг
- Автоматизация. Управление. Технологии
- Дополнительные услуги

Новую концепцию HoReCa Siberia – 2020 организаторам подсказал сам город, его стиль и стремительный темп столичной жизни. Новосибирск, как деловой, культурный и логистический центр Сибири, который ежедневно встречает и провожает тысячи гостей, до тонкостей изучил специфику этого рынка и давно формирует и определяет тренды развития сферы гостеприимства на территории от Урала и до Дальнего Востока.

Высокий трафик туристов задал особенные темпы развития сегмента HoReCa в Новосибирске и сформировал необходимую для этого деловую среду. Новые отели, гостиницы, рестораны, кафе и иные заведения для гостей города, что постоянно появляются здесь, создают все возрастающий спрос на качественные продукты питания, современное оборудование, эффективные технологии и управленческие подходы.



Нейтральное оборудование – основа профессиональной кухни

Правильный выбор нейтрального оборудования – гарантия эффективного решения многих важных вопросов и проблем на кухне заведения любого уровня, от рационального построения производственного процесса до обеспечения чистоты и соблюдения санитарных норм. От нейтрального оборудования также зависит удобство в организации хранения посуды, кухонного инвентаря и аксессуаров.

Об особенностях выбора нейтрального оборудования рассказывают специалисты производственной компании «Центр оборудования».

Разделочные столы

Разделочный стол – один из самых важных элементов общего проекта кухни. Он используется практически ежеминутно. Опытный повар точно знает, что, если сдвинуть его хотя бы на пару десятков сантиметров, будет неудобно работать. То же касается и размеров. Они должны соответствовать и площади всей кухни, и тем задачам, которые предстоит решать. Поэтому, при выборе кухонного стола из нержавеющей стали, нужно определиться и с размером, и с месторасположением: пристенное, угловое или островное. Пристенные столы, как правило, комплектуются бортиком. Благодаря этому частички пищи не будут падать за стол, что повышает уровень гигиены кухни.

Каркасы у столов бывают разборные и сварные. На выбор конструкции влияют многие факторы: особенности доставки оборудования, перемещения его внутри помещения. Важно учитывать нагрузку и силу вибрации от оборудования, которое стоит на столе. Есть несколько вариантов исполнения каркасов: оцинкованный уголок, нержавеющий уголок и нержавеющая труба. Могут быть разные варианты комплектования столов полками. Мы делаем и столы-тумбы, оснащенные дверьми распашными или купе.

Моечные ванны

Моечные ванны бывают 1, 2, 3 и даже 4 – секционные. Различаться могут размеры и глубина емкостей, габаритные размеры всего изделия целиком. Здесь нужно понимать прямое назначение ванны на вашей кухне.

При проектировании моечной группы важно учитывать расположение смесителя. Он может крепиться к стене, а может на самой моечной

ванне. Поэтому при заказе обязательно уточняйте наличие отверстия под смеситель.

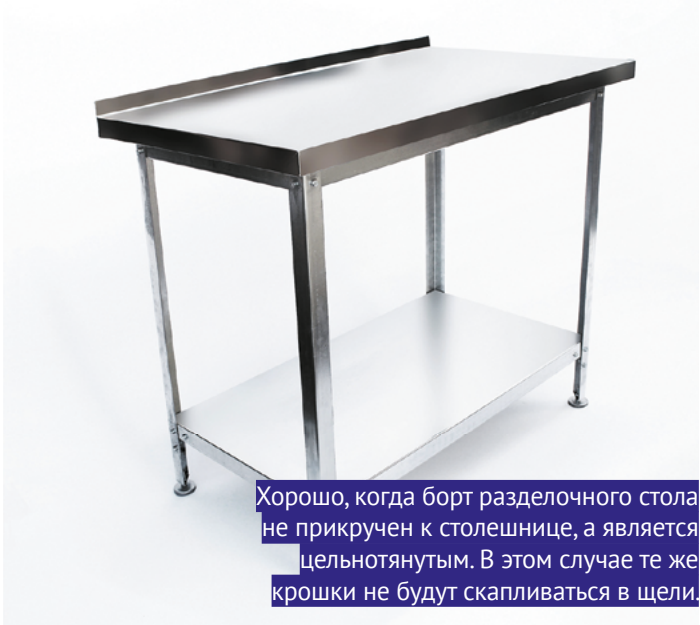
Емкости бывают цельнотянутые и сварные. При выборе мы рекомендуем оценивать и бюджет, и условия их дальнейшей эксплуатации.

Спросом пользуются ванны с рабочей поверхностью, иными словами, моечная ванна со столом на одном каркасе. Такую ванну можно изготовить и с отверстием для сбора остатков пищи.

Выбор каркасов у ванн такой же, как и у столов.

Полки, стеллажи, шкафы

Настенные полки бывают двух видов – закрытые и открытые. Рассмотрим открытые настенные кухонные полки. Они отлично вписываются в общую линейку с оборудованием, помогают освободить стол от мелочевки и расширить рабочее



Хорошо, когда борт разделочного стола не прикручен к столешнице, а является цельнотянутым. В этом случае те же крошки не будут скапливаться в щели.

пространство столешницы, все нужное будет всегда под рукой. Исполнение настенной полки может быть любое: сплошная, перфорированная или решетчатая. Главное определиться с назначением. Закрытые полки представляют собой навесной шкаф, зашитый с боков и задней стенки нержавеющей сталью. Они могут быть с дверьми-купе, с распашными дверьми или вовсе без них.

А как быть если стол стоит островом на кухне, а у повара нет возможности бегать целый день к настенной полке? В этом случае к островному столу прикрепляется сварная полка-надстройка, которая крепится фиксаторами за края стола. Она может быть в несколько уровней, от одного до трех.

Стеллажи для кухни изготавливаются со сплошными полками. Все полки регулируются по высоте, а по необходимости изготавливаются перфорированными или решетчатыми. Каркас может быть сварным или разборным, на оцинкованном или на нержавеющей уголке. Также возможно изготовление сварных стеллажей на нержавеющей трубе.

При выборе стеллажей заказчик должен обратить внимание на такой показатель, как максимальная нагрузка полок. Стандартная нагрузка на кухонный стеллаж составляет до 50 кг на полку. В зависимости от назначения, а значит, и планируемой нагрузки, при производстве используются различные материалы.

Комплектация нейтрального оборудования

В состав нейтрального оборудования также могут входить подставки, вытяжные зонты, тележки-шпильки, столы для сбора остатков пищи и прочие изделия.

Необходимым на современной профессиональной кухне является такой предмет стандартного оснащения как подтоварник. Назначение подтоварника отличается от назначения стола, поэтому высота его обычно ниже.

Например, крайне неудобно ставить большую кастрюлю с первыми блюдами на стол и производить раздачу блюда. Здесь и пригодится подтоварник. На подтоварниках удобно также разместить готовую продукцию и заготовки, продукты в упаковке – мешки и коробки. На профессиональной кухне ничего не должно располагаться под ногами персонала.

При проектировании кухни и выборе нейтрального оборудования важно учесть все



нюансы, подойти к этому вопросу ответственно и профессионально.

В своей работе компания «Центр оборудования» ориентируется на запросы клиентов, учитывает все пожелания заказчиков, обеспечивает качественный современный сервис, использует гибкую ценовую политику, а также придерживается еще одного принципа – индивидуального дифференцированного подхода. Так, любая разновидность нейтрального оборудования для пищеблоков может быть выполнена по размерам и эскизам, предоставленным клиентом.

Более подробно о каждом типе нейтрального оборудования мы расскажем в следующих номерах журнала «Ресторановед»



ООО «Центр оборудования»

Телефон в г. Москва +7 (495) 137-55-93,
сот.тел.8-926-511-45-47

Телефон в г. Краснодар +7 (861) 201-18-83,
сот.тел. 8-918-496-41-23

Телефон в г. Сочи +7 (918) 496-41-23,
Телефон для регионов РФ 8 (800) 505-42-90

www.centri-oborudovaniya.ru

e-mail: ooo-co@mail.ru

10 шагов к своему ресторану

Многие задумываются над открытием собственного бизнеса, и нередко выбор падает на кофейню, бар, или даже полноценный ресторан, если позволяют возможности и бюджет. Что для этого нужно?

1. Изучение рынка

Если возникла идея открыть ресторан, первым делом стоит проанализировать рынок с уже существующими предложениями.

Нужно сформулировать и обозначить следующие вопросы:

- Какой формат популярен?
- Насколько большая конкуренция в выбранном сегменте? Это поможет понять успешность самой бизнес-идеи.

- Плюсы и минусы потенциальных конкурентов

- Кто целевая аудитория (возраст, бюджет, увлечения)?

2. Выбор концепции

При большой конкуренции необходимо выделяться, предлагать то, чего еще нет на рынке. Нужно привлечь внимание, это можно сделать при помощи интересных предложений/акций и качественного сервиса.

Концепция включает в себя не только выбор направления меню, но и общую философию заведения: оформление, атмосферу, портрет гостя, отличающие от других фишки.

3. Бизнес-план

После выбора направления и анализа конкурентов составляется бизнес-план. Он поможет понять объем работы, определить порядок действий, поставить ограничения времени и бюджета, чтобы оградить себя от лишних трат и ошибок.

При планировании нужно учесть: вложения, состав меню, оборудование, которое нужно приобрести, количество

сотрудников, способы рекламы.

Оценка доходов в ресторанном сегменте достаточно субъективна. Обычно просчитывают три варианта: ожидаемый, негативный и позитивный.

В ресторанной индустрии более половины затрат приходится на три основные статьи: продукты, аренда, зарплата сотрудников. Остальное на оплату коммунальных услуг, налогов, оборудования, закупку хозяйственных товаров, вывоз мусора, рекламу, обслуживание ПО и многое другое.

4. Помещение

Выбирая помещение, нужно помнить про требования для локаций под организацию общественного питания. В идеале найти помещение, где до этого также находился ресторан. Такие помещения соответствуют требованиям и часто имеют часть оборудования: кондиционеры, вытяжку, вентиляцию.

Выбирать нужно не только по внутренней планировке, но и по расположению. Место выбирается с учетом концепции.

Оцените помещение: пройдет ли оно по всем требованиям, возможна ли перепланировка, сколько придется вложить в ремонт, есть ли вентиляция, канализация, дополнительные комнаты под склад, туалеты, служебные помещения. Также уделите внимание электричеству, так как кухонному оборудованию требуется много энергии.

5. Сбор документации

Следует отвести в бюджете отдельную статью расходов для

оформления документации.

Во-первых, нужно зарегистрироваться в государственных органах. Выбрать форму ведения бизнеса (ИП, ООО).

Во-вторых, оформить всю необходимую документацию: свидетельство ОГРН и ИНН; договора с СЭС и пожарной службой; санитарно-эпидемиологическое заключение от Роспотребнадзора; документы проверки контрольно-измерительных приборов и мерной посуды; постановка кассовых аппаратов на учет в налоговой; договор на вывоз мусора; соглашение с арендатором; журнал по технике безопасности и прочее.

Если ресторан планирует продавать алкоголь, то необходима еще лицензия от ФСРАР.

6. Меню ресторана

Разработка меню – важный этап при открытии ресторана, от него во многом зависит прибыль и успех предприятия. Оно должно соответствовать выбранной концепции заведения, как по наполнению, так и по ценам.

Составляя меню важно помнить про:

- технологические карты для каждого блюда. На их основе рассчитывается себестоимость и расход продуктов;

- принцип полного и взаимозаменяемого использования ингредиентов. Он позволит уменьшить порчу продуктов при непопулярности каких-то блюд;

- разнообразие: новинки и сезонные предложения;

- конкурентоспособные



цены относительно подобных заведений;

7. Оборудование и мебель

К выбору кухонного оборудования нужно подходить ответственно, от него зависит производительность кухни и вкус еды.

В зависимости от меню список необходимого оборудования у каждого заведения свой.

Есть и универсальный список для любой кухни:

- 1) холодильники и морозильники;
- 2) духовой шкаф, плиты;
- 3) посудомоечная машина;
- 4) для напитков: соковыжималка, кофемашина;
- 5) электрические миксеры, блендеры, комбайны;
- 6) мелкое оборудование (ножи, разделочные доски, подставки, контейнеры).

А также, потребуется мебель (барная стойка, столы, стулья) и прочее оборудование (рабочие станции, фискальный регистратор, терминал для оплаты картами, предметы декора).

8. Персонал ресторана

От выбора сотрудников во многом зависит качество сервиса и репутация заведения.

Начинать выбор лучше с управляющего состава. Самое сложное – найти хорошего шеф-повара.

Искать лучше не просто через размещение вакансии, а еще и в других ресторанах, на мастер-классах или через специализированные кадровые агентства.

Не менее важны официанты. Это главные представители заведения в глазах посетителей. Хороших сотрудников можно воспитать самим: проводить для них обучающие тренинги, контролировать и мотивировать на результат.

9. Выбор поставщиков

Перед открытием ресторана для гостей, необходимо выбрать поставщиков продуктов, алкоголя и хозяйственных товаров. Основное требование к ним – своевременная доставка свежей продукции высокого качества. Важно, что все закупаемые ингредиенты должны соответствовать ГОСТу и иметь сертификаты качества.

Список необходимого сырья для каждого ресторана свой. Более-менее универсальны закупки мяса, круп, свежих овощей, молочной продукции, соусов, специй, чая и кофе.

Удобнее заказывать у комплексных поставщиков, которые могут поставлять сразу всю необходимую продукцию. Они имеют систему скидок, гарантируют быструю доставку и избавляют от лишней документации. Плюс

небольших поставщиков, занимающихся определенной продукцией, в том, что они могут учитывать отдельные потребности клиентов.

10. Реклама

Перед запуском рекламы нужно понять кому может быть интересно рекламируемое предложение. Для каждой аудитории эффективными будут свои маркетинговые методы (наружная реклама, реклама в социальных сетях, печатные материалы и пр.) и формы (тексты, видеоролики, флаеры и т.д.).

На рекламе лучше не экономить. Особенно активно следует заниматься ей перед открытием и в начале работы, чтобы сразу привлечь внимание потенциальных гостей.

Способов маркетингового продвижения много, но лучшей рекламой для ресторана остается «сарафанное радио». Это бесплатно, эффективно, но непросто. Нужно постоянно поддерживать хорошую репутацию, ведь рекомендации могут сыграть в противоположном направлении.

Открытие бизнеса в сфере общественного питания требует больших затрат, времени, сил и финансов. Чтобы стать успешным, нужно заранее внимательно разобраться в ресторанной специфике и всех ее нюансах. За внешней привлекательной картинкой скрывается сложная система. Только при грамотном управлении, контроле и аналитике можно построить успешный и прибыльный бизнес.



ucs.ru

В Петербурге демонтировали незаконные террасы ресторанов



Рестораторы должны будут оплатить проведенные работы.

В Петербурге снесли незаконные летние террасы, которые должны были закрыться ещё летом прошлого года. Работы по демонтажу павильонов прошли в трёх районах города. Об этом сегодня, 27 февраля, сообщили в комитете по контролю за имуществом Санкт-Петербурга.

Итак, исчезла веранда с Инженерной улицы. Там забыл ее убрать ресторан «Бестхаус». Сообщается, что срок договора аренды земельного участка истек еще в сентябре прошлого года.

Также снесли веранду площадью 60 квадратных метров в Петергофе. Ещё один незаконный павильон обнаружили в Пушкине на Гусарской улице.

Роспотребнадзор предписал ресторанам усилить меры безопасности

Из-за опасности заражения коронавирусом, персонал ресторанов должен носить маски, дезинфицировать посуду, в залах должны быть установлены бактерицидные лампы

В связи с угрозой завоза и распространения новой коронавирусной инфекции, вызванной COVID-19, Управление Роспотребнадзора по Москве выпустило предписание усилить дезинфицирующий режим в объектах столичного общепита. Документ, подписанный главным санитарным врачом по г. Москве Еленой Андреевой, был вчера распространен среди рестораторов.

Вспышка коронавируса началась в декабре 2019 г. в китайской провинции Хубэй. Кроме Китая случаи заболевания зарегистрированы в

32 странах. По оценке SCMP, общее количество заболевших по всему миру превысило 80 000 человек, из них умерло 2700 человек.

