

Restorapoved Review

Ресторановед ревью Еженедельная интернет-газета 4 февраля 2020

Объявлены российские финалисты международной премии за лучшую ресторанную концепцию «Пальмовая ветвь 2020»

стр. 2



Петербургский путь: рестораторы ищут выход из конфликтной ситуации на главной ресторанной улице города

стр. 4



Персонализация и digital – о чем говорим на METRO EXPO 2020

стр. 6

Проект Eclipse в поселке Репино - ресторан высокой кухни

В Госдуме подумали о питании студентов

Абонемент на посещение ресторана в Италии

Российская команда примет участие в европейском полуфинале Bocuse d'Or в Таллине, Эстония

Контрафактные продукты Made in Italy стоят 100 миллиардов евро

Ужин «Первого рублевского фермера» Николая Бекетова

В Москве приложение найдет собеседников для завтрака

Сырники и квас появятся в меню McDonald's

У McDonald's самый высокий рост продаж за последние 10 лет

McDonald's в Санкт-Петербурге оштрафовали на 110 тысяч рублей

Новый ресторан корейской кухни «Новая Азия-гриль» на Даниловском рынке в Москве

«Обязательно надо быть в курсе, что происходит в индустрии»

Столичные рюмочные возрождаются

В Крыму изобрели рецепт полезного майонеза

Рестораторы Аркадий Новиков и Антон Пинский приобрели сеть «Глобус Гурмэ»

Сын Фёдора Бондарчука откроет ресторан в центре Москвы

Объявлены российские финалисты международной премии за лучшую ресторанный концепцию «Пальмовая ветвь 2020»

Экспертный совет национальной премии «Пальмовая ветвь» определил 12 ресторанных проектов, открытых в России в 2019 году, которые станут участниками главной битвы за статус лучшей российской концепции года.

Финал премии состоится 20 апреля 2020 года на фестивале ресторанных концепций «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса», который пройдет в Москве в зале «Мир». Днем на главной сцене фестиваля выступят авторы проектов – финалистов премии из 5 регионов страны: Москвы, Костромы, Владивостока, Екатеринбурга, Алтайского края. В режиме нон-стоп ключевые фигуры 12-ти ресторанов, вошедших в финал премии «Пальмовая ветвь», будут раскрывать свои уникальные бизнес-кейсы, делиться опытом использования разных стратегий и показывать, как готовить актуальную еду, которая приносит деньги.

Вечерней кульминацией события станет выбор лучшей ресторанной концепции года. Присутствующие



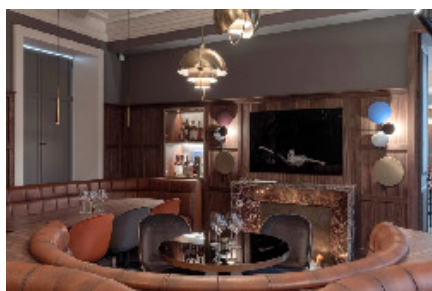
в зале участники фуд-индустрии, путем голосования, выберут победителя и призеров премии. Обладатель золотой «Пальмовой ветви» представит Россию на международном финале Palm d'Or.

Финалисты национальной премии «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса» 2020:

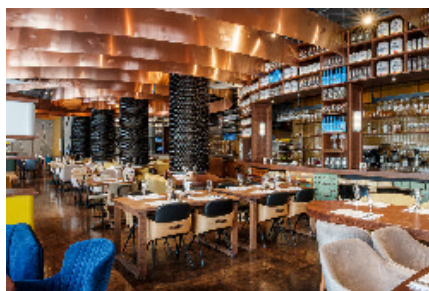
1. Atelier de Tartelettes, кондитерский бутик с французскими десертами, кофейный и чайный салон. Москва, автор концепции Галактион Табидзе



4. Sekta Organic Wine Bar, бар органических вин в восстановленном павильоне XIX века. Екатеринбург, авторы концепции Кирилл Шлаен и Ольга Лефтерогло



2. Krombacher Beer Kitchen, пивной, но светский ресторан с авангардным интерьером и современной ресторанной едой. Москва, автор концепции Денис Иванов



5. Siska, ресторан локальной кухни в отеле в сосновом лесу. Республика Алтай, авторы концепции Евгений Голубец, Андрей Моисеев



3. Sartoria Lamberti, гастрономическое ателье, где объединяются два итальянских культурных феномена – еда и мода. Москва, автор концепции Уиллиам Ламберти



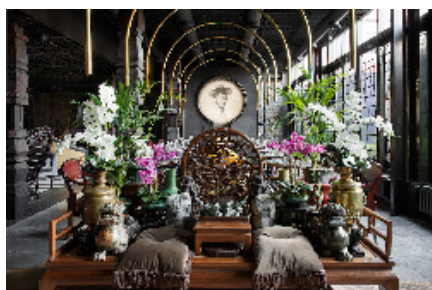
6. Веганутые, бескомпромиссный веганский проект с «зелеными» кулинарными экспериментами. Москва, автор концепции Гаяне Бреюва



7. «Гроза», модный городской ресторан, вписанный в культурный контекст местности, где на своих местах и имя, и дизайн интерьеров, и локальные продукты в меню. Кострома, автор концепции Алексей Метельков



10. «Миллионка», ресторан современной русской кухни из дальневосточных ингредиентов, в легендарном районе города. Владивосток, автор концепции Роман Ракуса



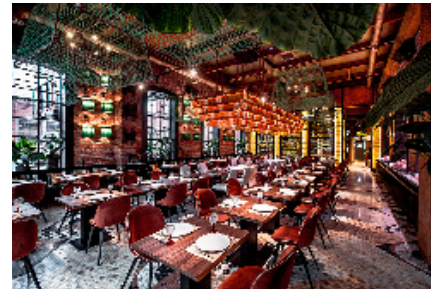
8. «Игривый», гастробар с повышенным вниманием к игристым – винам и отношению к жизни. Москва, автор концепции Евгения Качалова



11. «Профсоюз», барное объединение, включающее два десятка баров абсолютно разных алко-концепций. Москва, авторы концепции Дмитрий Левицкий и Гоша Карпенко



9. «КрабыКутабы», ресторан-игра со стилем Surf & Turf, модой на морепродукты и любовью к кавказским кухням. Москва, автор концепции Александр Раппопорт



12. «Хелуу пипл!», шеф-бистро с девизом “ЗОЖ без фанатизма”. Москва, автор концепции Игорь Журавлев



В России премия «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса» в этом году будет вручаться 15-й раз. Согласно международным правилам конкурса, на первом этапе эксперты Leaders Club Russia отобрали оригинальные ресторанные концепции, появившиеся в течение года в разных городах России. Затем из Топ-100 новых ресторанов экспертный совет премии выбрал финалистов, которые и будут бороться за звание лучшей концепции страны на церемонии премии «Пальмовая ветвь» в апреле 2020.

Кроме обладателей золотой, серебряной и бронзовой наград, в финале будут объявлены лучшие ресторанные концепции года по версии участников народного онлайн-голосования на сайте Restoranoman.ru, которое открыто до 10 апреля. Рестораны-победители в 9-ти номинациях станут обладателями престижной награды «Пальмовая ветвь. Выбор рестораномена».

Больше информации о фестивале и премии «Пальмовая ветвь» на сайте www.palmafest.ru

Для справки:

Фестиваль и финал премии «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса» ежегодно собирает более 600 посетителей, предлагая профессионалам ресторанного рынка сфокусироваться на новых идеях для бизнеса, обменяться опытом с коллегами, познакомиться с новыми продуктами и технологиями. За один день участники форума знакомятся с разными бизнес-кейсами и ресторанными моделями, поварскими ноу-хау и решениями, и могут продегустировать фирменные блюда различных концепций.

Премия «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса» - престижная международная награда, присуждаемая лучшей ресторанной концепции года. Премию с 1993 года вручает авторитетная европейская ассоциация The Leaders Club International. Ежегодно за статус лучшей ресторанной концепции ведут борьбу рестораны Франции, Бельгии, Швейцарии, Германии, Турции, Украины и России. Основные критерии данной премии – открытие первого ресторана с данной концепцией в период предыдущего календарного года, креативность, оригинальность и новизна концепции, быстрая окупаемость и потенциальная возможность тиражирования концепции.

Петербургский путь: рестораторы ищут выход из конфликтной ситуации на главной ресторанной улице города

Петербургские рестораторы с улицы Рубинштейна хотят снизить градус противостояния с местными жителями через ассоциацию.

Противостояние заведений общественного питания и местных жителей с самой известной петербургской ресторанной улицы Рубинштейна – очень давняя и скандальная история. В первое время чаще жаловались и искали правды граждане. Нет, мол, ни управы, ни суда на распоясавшихся предпринимателей, которым все нипочем. Сейчас больше в растерянности пребывают рестораторы: недовольство жителей зачастую перерастает в откровенный потребительский экстремизм, который, при этом, еще и находит понимание официальных структур. В этом противостоянии были уже и острые фазы с рукопашными схватками и вызовом полиции, и судебные прецеденты с закрытием заведений.

Тем не менее, поиски цивилизованных путей выхода из кризиса идут постоянно. И вот 29 января 2020 года состоялась пресс-конференция с собственниками и арендаторами стрит-ритейла. Владельцы ресторанов на улице Рубинштейна в Петербурге создали объединение «Рубинштейн и Партнеры» для защиты своего бизнеса. Кроме этого, рестораторы поделились тем, с какими сложностями сталкивается малый и средний бизнес улицы и города, предложили свои пути их преодоления и рассказали об инициативах, направленных к правительству.

Андрей Федотов, генеральный директор сети тапас-баров «Барселона Family», признается, что триггером к началу противостояния послужили, в свое время, именно недобросовестные владельцы заведений. Создание неофициального объединения рестораторов улицы Рубинштейна стало первым шагом



к тому, чтобы изменить ошибочное представление о всей индустрии, и избавиться от вечного имиджа «злодеев», которые захватили улицы города и с которыми нужно непременно бороться.

«Наша ассоциация нужна для того, чтобы установить внутренние правила и ограничения для арендаторов, сохранить баланс системы и снизить социальную напряженность в их отношении. Это необходимая цивилизованная деятельность для такого масштабного рынка. Необходимо сформировать кодекс этики, несоблюдение которого со временем станет моветоном для арендаторов и собственников коммерческих помещений. В итоге такая деятельность обеспечит стабильность для участников рынка стрит-ритейла и позволит улучшить инвестиционный климат. От этого выиграют все», – пояснил Артем Гудченко, вице-президент Ассоциации собственников и арендаторов стрит-ритейла.

Объем бизнеса, размещенного на первых этажах и традиционно называемого стрит-ритейлом, огромен – около 100 тыс. помещений по всему городу, точное количество которых посчитать невозможно. Площадь заведений стрит-ритейла занимает более 12,5 млн м². Более 70% всех торгово-сервисных предприятий Санкт-Петербурга расположены на первых этажах. Без них представить себе существование та-

кого мегаполиса, как Санкт-Петербург просто невозможно. К тому же, именно стрит-ритейл обеспечивает рост престижа города на мировом туристическом рынке. Не смотря на это, рестораторы заявляют, что действующее законодательство создает невозможные условия для развития бизнеса.

Ассоциация собственников и арендаторов обеспокоена изменениями законодательных норм. В частности, чтобы начать работу, коммерческое помещение должно получить согласие 100% собственников многоквартирного дома. По сути, законодатель ввел норму, которую невозможно выполнить, потому как в любом доме есть люди, которые живут не по прописке, кто-то может пребывать в местах лишения свободы, кто-то не вступил в права наследства. Есть даже группы противоборствующих жильцов. Поэтому у бизнеса всего два пути: либо ничего не делать, либо нарушать закон.

В качестве решения этой и других проблем, предприниматели предлагают привязать бюджеты локальной исполнительной власти к размеру налогов от бизнеса, расположенного на их территории. Тогда у районов появится прямая мотивация создавать условия для развития бизнеса, в первую очередь стрит-ритейла, и содействовать его работе.

Проект Eclipse в поселке Репино - ресторан высокой кухни

Во второй половине февраля в ЖК Crystal (поселок Репино, Приморское шоссе, 224) начнет работу ресторан Eclipse. Проектом занимаются шеф-повар Сергей Фокин («Вкус есть!», Four Hands), управляющая Анна Колеватова и рестораторы Артем Гудченко и Светлана Гузь.

Меню загородного ресторана будет основано на локальных северных продуктах, особое внимание Сергей Фокин уделит подаче блюд. Шеф-сомелье заведения стал Андрей Бражко (Big Wine Freaks, «Морошка для Пушкина», Il Lago dei Cigni), собравший в винной карте свыше 400 вин из разных регионов. За десерты будет отвечать Наира Соседова, работавшая шеф-кон-



дитером в ресторане «Кококо».

Интерьер ресторана разработала архитектурная студия Sundukovy Sisters, дизайнеры вдохновлялись идеей природной гармонии. В элементы освещения они заключили пузырьки воздуха, на барной стойке можно будет увидеть открытый лед,

а открытую кухню оформили в приглушенном золотом цвете. Неслучайно и название проекта – создатели рассчитывают, что ресторан произведет на гостей такое же сильное впечатление, как полное затмение Луны или Солнца (Eclipse в переводе с английского – затмение).

В Госдуме подумали о питании студентов



Депутат Госдумы Василий Власов предложил обеспечить студентов очной формы обучения бесплатным питанием.

С этой инициативой парламентарий обратился к министру науки и высшего образования России Валерию Фалькову.

Он отметил, что студенты находятся на учебе почти весь день. Кроме того, в общежитиях не всегда есть возможность приготовить себе еду.

Депутат добавил, что в некоторых вузах уже существует практика организации бесплатного питания для студентов из социально незащищенных слоев, но получить данную льготу можно, лишь собрав большое количество подтверждающих документов.

Персонализация и digital – о чем говорим на METRO EXPO 2020



С 18 до 20 марта в Крокус Экспо пройдет METRO EXPO 2020 – 10-я, юбилейная выставка для малого и среднего бизнеса. METRO EXPO – это постоянная коммуникация представителей бизнеса, государства и потребителей, публичные дискуссии и закрытые встречи, освещение самых главных трендов торговли и HoReCa. Ключевые темы выставки 2020, сформированные на основе современных тенденций рынка и потребностей бизнеса: digital, инновации и персонализация.

В рамках блока digital будут обсуждаться такие вопросы, как роль диджитализации для развития бизнеса, существующие технологии и опыт их внедрения, варианты их использования для разных типов бизнеса. Многие дискуссии деловой программы будут посвящены персонализации – главные тренды в продажах и в общении

с клиентом, применение персонализации в малом бизнесе как неотъемлемый инструмент успешных продаж, новые методики и технологии.

Особое место в программе METRO EXPO занимают профессиональные мероприятия:

Retail Day (900+ владельцев магазинов, ведущих экспертов, digital-решения, ежегодная церемония награждения лучших кли-

ентов франшизы Фасоль);

HoReCa форум & воркшопы (дискуссии об основных задачах, проблемах и будущем ресторанов и гостиниц в России с представителями Правительства и лидеров рынка);

Маркет франшиз (более 80 проектов франшиз любого уровня и направления в одной зоне);

Digital аллея (крупные компании, предоставляющие сервисы для бизнеса, инновационный центр SKOLKOVO, CRM системы и программы лояльности, чат-боты для бизнеса, облачные технологии);

Chef a la Russe (90 шефских и 20 юниорских команд, 8 победителей квалификационных раундов со всей России, главный приз – обучение в Paul Bocuse Gastronomy School во Франции);

Чемпионат кавистов (150+ участников – профессиональных кавистов со всей страны, 4 раунда и гранд-финал в борьбе за звание лучшего кависта России);

Chefs' Stage (гастрономические шоу известных шефов на большой сцене).

Информация о METRO:

METRO – один из крупнейших транснациональных операторов оптовой торговли. Компания предлагает широкий ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров и специализируется на удовлетворении потребностей сегмента HoReCa и независимых торговых организаций. Примерно 16 миллионов клиентов METRO по всему миру могут делать покупки в полноформатных торговых центрах, а также заказывать товары онлайн с получением в магазине или с доставкой. METRO также поддерживает конкурентоспособность предпринимателей и владельцев собственного бизнеса с помощью цифровых решений, тем самым внося свой вклад в повышение социокультурного многообразия в розничной торговле и индустрии гостеприимства. Ключевым принципом деятельности METRO является устойчивое развитие. В Европе METRO является лидером в этом секторе согласно индексу устойчивости Доу Джонса. Компания представлена в 34 странах с общим количеством сотрудников свыше 100 000 сотрудников по всему миру. Объем продаж METRO за 2018/2019 финансовый год составил приблизительно 27,1 млрд. евро. В октябре 2019 года METRO AG подписала соглашение о продаже мажоритарного пакета акций в METRO China компании Wumei. В сентябре 2018 года METRO AG приступила к процессу отчуждения розничной сети продовольственных магазинов Real, штат которой составляет 34 000 сотрудников. Дополнительная информация на <https://www.metroag.de/en/>.

В России METRO Cash&Carry управляет 94 торговыми центрами в 51 регионе. В России объем продаж за 2018/2019 финансовый год составил 2,66 млрд. евро. Численность сотрудников – около 12 000 человек. Подробности на www.metro-cc.ru.

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

В центре внимания деловой программы будут находиться самые трендовые темы:

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;

Инновации для бизнеса;

Образовательная программа по франшизам.

Для удобной навигации по выставочным залам будет организован Fast-track маршрут, который поможет посетителям сориентироваться и пройти по всем основным зонам и мероприятиям.

METRO EXPO 2020 – это не просто ежегодное событие, которое демонстрирует мир METRO рынку, партнерам и клиентам. В

этот раз это юбилейная, 10-я выставка, которая будет в два раза масштабнее. Это 600 экспонатов, 30 000 владельцев бизнеса, 350 часов деловой программы. Помимо экспозиции и традиционно богатой деловой части, на мероприятии будет организована зона для международных поставщиков, праздничная зона в честь 10-летия METRO EXPO, фуд-маркет в новом формате, множество примеров передовых технологий и инноваций в сфере HoReCa.

METRO EXPO – это возможность узнать главные тренды, найти клиентов и партнеров, стать частью профессионального сообщества, собрать большое количество заказов и наметить план развития своего бизнеса согласно ведущим трендам сферы.

Абонемент на посещение ресторана в Италии

Абонемент дает возможность ежедневно обедать и ужинать, заплатив единой фиксированный тариф, как обычно мы делаем, оплачивая интернет или платное телевидение.

Итальянские рестораторы решили запустить интересный эксперимент: предложить посетителям ежемесячные абонементы по фиксированным тарифам, которые дают возможность неограниченное число раз делать заказы блюд и напитков из меню.

Несмотря на кризис, итальянцы тратят все больше и больше на еду вне дома. За 10 лет реальный рост потребления вне дома составил 5,7%, что равняется в денежном выражении 4,9 млрд евро. А в 2019 году рост составил еще 0,7%.

Именно поэтому несколько ресторанов в Падуе и Равенне решили провести интересный эксперимент. Так, ресторан Weedoo будет взимать с заинтересованных клиентов 149 евро в месяц за возможность есть и пить без ограничений.

«Мы были заинтригованы идеей тестирования в ресторане того, что происходило годами в областях по-



вседневной жизни потребителей, – объясняют владельцы бизнеса Лука Пеллиццари, Алессандро Трентин и Джироламо Росси, – таких как телефония, Интернет, фильмы и сериалы. Философия FlatFood отличается от уже известного «все, что вы можете съесть» тем, что фокусируется на повторении посещений. Учитывая, что ресторан открыт 7/7 в течение 360 дней в году, мы ожидаем много дополнительной работы в ближайшие месяцы. Однако это может стать небольшой революцией в секторе».

Подобный эксперимент проходит и в Равенне, благодаря ини-

циативе шеф-повара Чиро Адамо, в новом ресторане «Габаре», где с 27 января вы можете съесть и выпить все и столько раз, сколько пожелаете, оформив подписку. «Абонемент будет ориентирован на традиционную кухню и предлагать три первых блюда и три вторых блюда (мясо, рыба, вегетарианство). Ежемесячная подписка будет стоить около 220–240 евро. Это означает € 7,33 в день. Если вы выбираете только обеды, подписка обойдется в 120 евро. Скидки доступны для студентов и семей: пакет для двух взрослых и двух детей будет стоить около 400 евро в месяц».

Российская команда примет участие в европейском полуфинале Vocuse d'Or в Таллине, Эстония

Впервые в своей истории, европейский отборочный тур Vocuse d'Or пройдет в Эстонии. Вслед за Норвегией, Швейцарией, Бельгией, Швецией, Венгрией и Италией эстафету принимает Таллин, где 28 и 29 мая 2020 года состоится континентальный отборочный раунд самого престижного гастрономического состязания Vocuse d'Or, в котором примут участие команды из 20-ти стран Европы.

По итогам национального отборочного тура в 2019-м году кандидатом от России станет Виктор Белей – шеф-повар московского ресторана «Ухват», а место его помощника в конкурсном боксе займет молодой, но уже заслуженный повар Искандар Слаев, имеющий в своем арсенале несколько наград за участие в российских и международных кулинарных состязаниях.

Регламент европейского полуфинала в этом году обновлен, и теперь каждая команда должна состоять из пяти участников вместо четырех, представлявших команды ранее. С этого года оценивать блюда в составе дегустационного жюри предстоит не Президенту команды, а отдельному члену судейской коллегии от каждой



На фото: Искандар Слаев, Андрей Матюха, Виктор Белей, Артур Овчинников, Ролан Дебюс

страны. Россию в этом качестве представит один из самых опытных и испытанных на прочность шеф-поваров Артур Овчинников (бренд-шеф кулинарной школы «Novikov School», Москва) – многократный призер национальных отборочных туров Vocuse d'Or на протяжении нескольких лет, а также участник полуфинала Будапеште в 2016 году.

Президентом российской команды станет Андрей Матюха (владелец и шеф-повар двух ресторанов в Краснодаре «The Печь» и «Угли-Угли», кандидат от России на полуфинале в Турине в 2018 году), который будет полностью курировать процесс подготовки команды и принимать важные решения на пути к заветному успеху – прохождению в большой финал!

Тренером российской команды уже не в первый раз вы-

ступит известный бельгийский шеф-повар Ролан Дебюс (Roland Debuyst) – владелец и шеф-повар нескольких ресторанов в Бельгии, почетный член академии Vocuse d'Or Winners, член Французской Кулинарной Академии и Бельгийской Кулинарной Ассоциации. Сам Ролан стал обладателем серебряной статуэтки Vocuse d'Or в 1997-м году и с тех пор является членом этой огромной творческой семьи, состоящей из великих кулинарных талантов.

Плотный график тренировок уже утвержден на несколько месяцев вперед и сейчас участники входят в активную фазу подготовки.

Площадкой для демонстрации гастрономического мастерства в европейском отборе станет крупнейший концертно-спортивный зал Саку Суурхалль (Saku Suurhall) в Таллине (Эстония).

Таллин, славящийся своей живописной старинной архитектурой и гастрономической историей, основанной на отменном качестве локальных продуктов и таланте местных шеф-поваров – безусловно, подходящее место для приема лучших шеф-поваров Европы.

Европейский этап станет оче-

Для справки:

Более 30-ти лет назад, в 1987 году, шеф-повар Поль Бокюз, обладатель трех звезд Мишлен, основал конкурс для лучших шеф-поваров со всего мира. Он замыслил его как живое шоу: на протяжении 5 часов 35 минут молодые шеф-повара готовят на глазах восторженной аудитории, демонстрируя свои умения и энтузиазм. Так родился конкурс Vocuse d'Or, который за 3 десятилетия обрел небывалую славу на гастрономической мировой арене.

редным для конкурсантов на пути к финалу, который пройдет в Лионе, Франция, в январе 2021 года в рамках международной выставки ресторанный, гостиничного дела и продуктов питания Sirha.

Конкурсанты продемонстрируют свои умения в двух испытаниях. Для тематической подачи они должны приготовить 14 порций на тарелке для дегустации членами жюри. Для банкетной подачи каждый конкурсант готовит и оформляет блюдо на большом подносе, прежде чем разложить его по тарелкам для дегустации.

Поскольку *Vocuse d'Or Europe* ставит целью подчеркнуть особенности страны или региона, где проходит отборочный этап, в этом году обязательные к использованию продукты – родом из Таллина. Их список для тематической подачи еще хранится в секрете, но компоненты для банкетной презентации уже об-



народованы:

- Эстонская перепелка
- Яйца перепелки
- Перепелиные потроха (сердце и печень)

Помимо местных деликате-

сов, каждый конкурсант должен добавить индивидуальный штрих к своим блюдам и отразить национальные особенности своей страны.

Итоги подведет жюри, состоящее из самых прославленных шеф-поваров планеты!

Контрафактные продукты Made in Italy стоят 100 миллиардов евро

Общая стоимость фальшивых итальянских продуктов питания в мире превысила 100 миллиардов евро в 2019 году, более чем вдвое обогнав экспорт агропродовольственных товаров из Италии (оцениваемый в 42 млрд евро)

За последние десять лет производство фальшивых продуктов с благозвучным итальянским названием выросло на 70%, отняв 300 тысяч рабочих мест. Цифры взяты из отчета *Filiera Italia* – ассоциации, которая объединяет лучшее из национального сельскохозяйственного производства – где было проанализировано влияние контрафакта на агропродовольственный сектор Италии, с особо сосредоточенным вниманием на Пармиджано Реджано и Прощутто.

Так, к примеру, в США за прошлый год было продано 150 тыс.



тонн Пармиджано против 900 тыс. поддельного Пармезана, что касается пармской ветчины, то по сравнению с годовым производством в 9 миллионов окороков (14, если добавить другие сорта ветчины DOP, как *San Daniele*), конкуренты, которые маркируют свой поддельный продукт как «прошутто» производят более 20 миллионов окороков (и это только относительно качественный товар).

«Санкции США приносят

больше вреда нашему производству, чем казалось, на первый взгляд, – объясняет Луиджи Скордамалья, управляющий директор *Filiera Italia*, – мы столкнулись с «избирательной атакой» на два превосходства *Made in Italy* – Пармиджано и Прощутто, – которые наиболее часто подделываются в Соединенных Штатах. Сырный сектор, в первую очередь. Американцы (и мир за пределами ЕС) движется к полной замене Пармиджано на Пармезан, контрафактные проволоне и пекорино, последний причем произведен вовсе без овечьего молока».

Сектор колбасных изделий также подвержен пагубному воздействию. Кроме ветчины, часто подделывают салями и мортаделлу, знаковые итальянские деликатесы, которые заменяются местными продуктами низкого качества и низшей цены.

Ужин «Первого рублевского фермера» Николая Бекетова

Ровно на один вечер Новая рублевская кухня стала ближе – 30 января с гастрольным ужином в московском ресторане Embers Speakeasy выступил «Первый рублевский фермер» Николай Бекетов

30 января в 19.00 в ресторане Embers Speakeasy состоялся ужин «Первого рублевского фермера» Николая Бекетова. Гостей ждал сет из фермерских продуктов, который помог разобраться во всех тонкостях Новой рублевской кухни. А также увлекательный рассказ о том, как жители самого дорогого и престижного подмосковного направления приходят к необходимости разбираться в гастрономическом искусстве и сельском хозяйстве.

Среди гостей ужина: Елена Шленкина, представитель в России Armani/Dada, Molteni&C, Meroni Francesco, Bottega Veneta, Benrley Nome и многих других мебельных фабрик, Елена Лисовская Lis Channel, Анна Баранова, Armani, Kettal, Sescotti, Анна Куклина, журнал «Гастроном», Дмитрий и Мария Одинцовы, ИГ «Ресторанные ведомости», Кира Захарова и Лиана Антонова «Президент-Отель», теле- и радиоведущая Анна Шафран, Александр Иванов, Правительство Москвы, ресторанный критик Дмитрий Алексеев, бренд-шеф ресторана Embers Speakeasy Руслан Шмидов, руководитель агентства ресторанного маркетинга FoodisPR Катерина Афонченкова и другие поклонники современной



отечественной кухни.

«Собственное фермерское производство – сегодня единственный путь для качественной кухни, – утверждает Николай Бекетов. – В отличие от Страны Басков, Долины Напа, Прованса и многих других ведущих в плане еды и сервиса регионов мира, у нас почти все, что продается под маркой фермерских, органических продуктов, мировым стандартам не соответствует, все привозное, проследить происхождение продуктов, содержание вредных веществ не представляется возможным. О какой же натуральной кухне, традиционных рецептах можно говорить?»



О фермере

Николай Бекетов, профессиональный юрист, инвестор, ресторатор, гурман, еще с советского времени проживает в районе Рублево-Успенского шоссе. Когда-то увлекался гастрономией в качестве хобби, изучал нюансы различных национальных кухонь, традиционных производств продуктов питания в России и по всему миру. А вот фермером уже стал не по желанию, а в силу жизненных обстоятельств – столкнулся с ситуацией, что почти все, что сегодня продается под вывеской «фермерский», «органический» и т.п., содержит всю таблицу Менделеева и близко не соответствует представлениям о здоровом питании. На сегодня хозяйство Николая Бекетова вместе с партнером Александром Жаровым производит свинину породы венгерская мангалица, говядину (абердинская порода), около 30 видов картофеля (в том числе таких редких для Подмоскovie сортов, как «Северное сияние»), овец, птицу и пр. Все, основываясь на принципах органического сельского хозяйства – без пестицидов, нитратов, хлорпрофама, ускорителей роста, ароматизаторов, консервантов и т.п. В ближайших планах – расширение ассортимента готовых блюд и полуфабрикатов из собственной свинины, баранины и птицы, открытие в районе Рублево-Успенского шоссе гастромаркета с фуд-кортом, а также организация отдельной компании по доставке в Москву лучших продуктов с Южного берега Крыма.

О ресторане

Embers Speakeasy - ресторан современной американской кухни с интерьером в стиле 1920-30-х годов в двух шагах от ЦУМа. Спикизибары, как известно, появились в начале 20 века в США во время сухого закона. Именно тогда и начали открываться нелегальные питейные заведения, локации которых передавались по секрету. Отсюда и название спикизы, что значит «говорить негромко». В баре Embers собрано рекордное для столицы количество сортов виски. За кухню отвечает член Национальной Гильдии шеф-поваров России Руслан Шмидов. В меню: устрицы, паштет из печени цыпленка с мармеладом из красного лука, тар-тар из говядины, бургеры, свиные ребрышки Джек Дениелс, стейки - рибай, денвер, шатобриан и пр. Средний счет - 1,5-2 т.р. По пятницам и субботам – живая музыка.

Кухня, основанная на собственном производстве – новая эра в жизни российских ресторанов. То, что я произвожу для наших гостей и клиентов, я готовлю дома своим детям – а это значит, что я не просто потратил время на всю эту историю вокруг грядки».

В меню ужина:

Северные грибы, засоленные по старинному архангельскому рецепту

Разносолы по-деревенски

Капуста домашнего квашения

Огурцы, засоленные в дубовой бочке

Паштет из печени домашней птицы

Микс салатов с фермерской уткой

Фермерские овощи

Окорок венгерской мангалицы, приготовленный в су-виде и обжаренный на гриле

6 сортов картофеля, выращенного органическим методом в районе Рублёво-Успенского шоссе

Южные овощи на гриле, включая ананас со сладким соусом чили

Стоимость ужина – 4700 р. без алкоголя. Комплимент от ресторана – бокал Шардоне-Вионье или Пти Вердо от винодельни Kacha Valley (Крым). Комплимент от фермера – отдельная дегустация нескольких видов сала из венгерской мангалицы.



В Москве приложение найдет собеседников для завтрака

В Москве появился сервис, который позволит горожанам искать собеседников для завтрака.

Как отмечается, чтобы найти компанию для совместного завтрака, пользователю необходимо скачать приложение «Брекфаст» и заполнить анкету. После этого программа сама подберет и предложит потенциальных собеседников в зависимости от указанных юзерами предпочтений.

«По анкете подбирают человека по общим интересам, и люди сразу же выходят на живой контакт. Во время этого контакта они дают себе шанс узнать друг друга поближе, поэтому это такая полезная технологическая инновация, которая сближает людей», – пояснил телеканалу психолог Влад Чубаров.

На данный момент приложение работает в тестовом режиме. Скачать его пока можно только в App Store, однако, по словам разработчиков, в течение года



появится и версия для устройств, работающих на базе Android. Воспользоваться сервисом в настоящее время могут только жители столицы.

Сырники и квас появятся в меню McDonald's

McDonald's в России в ближайшее время планирует ввести в меню сырники, также существует вероятность появления в меню кваса, заявил в ходе юбилейной пресс-конференции генеральный директор McDonald's в России Марк Карена



«Если говорить о наших ближайших планах, то мы уже в ближайшей перспективе планируем ввести сырники в меню. А квас наряду с другими продуктами мы тоже рассматриваем, поэтому вероятность существует, но более точно пока об этом говорить мы не готовы», – сказал Карена.

Марк Карен также рассказал о том, что количество предприятий McDonald's в России в 2020 году может увеличиться почти на 15% до более чем 800 ресторанов.

«В этом, в 2020, году мы планируем расширить нашу географию от Калининграда на западе, где мы уже работаем, до Дальнего Востока, где мы планируем открыть новые предприятия в Хабаровске и Владивостоке. Мы планируем, что в этом году количество предприятий McDonald's по России превысит 800, и мы создадим не менее 8 тыс. новых рабочих мест», – сказал Карена.

Он отметил, что в настоящий момент в России работает более 700 предприятий McDonald's и более 60 тыс. сотрудников.

У McDonald's самый высокий рост продаж за последние 10 лет

Рост продаж связали в первую очередь с диджитализацией заведений, развитием сервиса доставки и проработкой меню для завтраков

Американская сеть ресторанов быстрого питания McDonald's опубликовала отчет за IV квартал 2019 г. и весь год. Сопоставимые продажи McDonald's по всему миру выросли на 5,9% – это самый сильный рост более чем за десятилетие. Конкретно в США сопоставимые продажи выросли на 5,1%. Объемы продаж в управляемых компанией ресторанах составили \$2,4 млрд, а доходы от франчайзинговых заведений практически достигли \$3 млрд.

Такой рост продаж в McDonald's связали в первую очередь с диджитализацией заведений: за последние несколько лет рестораны оснастили цифровыми дис-

плеями, часть которых включают технологии искусственного интеллекта. В течение прошлого компания продолжала цифровизацию: приобрела технологии голосового управления для заказов Apprente и сервис персонализации меню Dynamic Yield. Кроме того, сеть развивала сервис доставки и добавляла новые позиции в меню завтраков, что привлекло больше новых посетителей в последнем квартале 2019 г.

Годовая выручка компании осталась примерно на уровне 2018 г., составив \$21,1 млрд, а чистая прибыль выросла на 1,7%, до \$6 млрд. В четвертом квартале 2019 г. компания увеличила свою чистую прибыль на 11% – до \$1,572 млрд – по сравнению с \$1,415 млрд за аналогичный период 2018 г.

В этом году McDonald's прогнозирует рост продаж в своих ресторанах в среднем на 5–7%, это станет возможным, поскольку компания продолжает инвестировать в новые технологии.

McDonald's в Санкт-Петербурге оштрафовали на 110 тысяч рублей

На отсутствие соуса в обеде «МакКомбо» пожаловался один из посетителей.

Петербургское управление ФАС оштрафовало ООО «СРП», дочернюю компанию McDonald's, на 110 тысяч рублей за недостоверную рекламу.

Регулятору пожаловался посетитель одного из ресторанов McDonald's. В мае 2019 года он купил ком-

плексный обед «МакКомбо» – на рекламном изображении в предложении входили напиток, картофель фри, шесть наггетсов и соус. Но на кассе посетителю сказали заплатить за соус отдельно, он стоил шесть рублей.

Ведомство установило, что ресторан нарушил закон о рекламе, который не допускает введение потребителя в заблуждение, и выписало компании предписание об устранении нарушения.

Новый ресторан корейской кухни “Новая Азия-гриль” на Даниловском рынке в Москве

На Даниловском рынке начал свою работу ресторан корейской кухни «Новая Азия». Это третий по счёту проект одноименной сети, который в этот раз не только продолжает концепцию своих предшественников, но и имеет свою «изюминку»: в меню сделан уклон на корейский гриль.

Теперь и в одном из самых модных столичных пространств – на Даниловском рынке – можно насладиться по-настоящему аутентичной корейской кухней ресторана «Новая Азия». В его главе – опытный ресторатор и этнический кореец Дмитрий Ким, а кухню возглавляет его мама Татьяна Че, которой владелец давно доверяет сохранение национальных рецептов и кулинарных секретов.

Визитная карточка «Новой Азии» – это, конечно, традиционные домашние блюда: густые ароматные супы, пикантные горя-

чие и холодные блюда, правильно ферментированные соленья, паровые пирожки – одним словом, хиты корейской кухни, способные в полной мере отразить ее достоинства и многообразие. Кроме того, меню «Новой Азии» на Даниловском дополняет популярный во всем мире корейский гриль. Корейский гриль, или корейское барбекю – это не просто фирменное блюдо национальной кухни, а истинный гастрономический ритуал: на специальной жаровне гости лично или с помощью официантов поджаривают различные виды мяса, креветки и овощи.

Другие традиционные позиции меню – паровые пирожки Ванманду (360 р. 2шт.), популярнейший Бибимбап (550 р.), Чапче (530 р.), супы Хемультан (680 р.) и Юккедян (580 р.), к каждому из которых здесь подаются бесплатные сезонные закуски и вода. Ключевое значение команда проекта

придает качеству ингредиентов: специи из Южной Кореи, свежие морепродукты, фермерское мясо, дикоросы привозят с Сахалина, а многие продукты изготавливают сами. Любителям сладостей предлагают традиционное японское печенье в форме рыбок с интересными начинками Тайяки, манго шейк и шарики Тан Юань из рисовой муки с начинкой из черного кунжута.

Ресторан «Новая Азия» на Даниловском отлично подойдет как для семейного обеда или дружеского ужина, так и для деловой встречи или романтического свидания. К непринужденному общению располагает и интерьер, вобравший черты Юго-Восточной Азии: минимализм, сдержанность и утонченность в спокойных тонах, с отделкой теплого дуба, уютной мягкой мебелью, многообразием зелени и яркими цветовыми акцентами.



О Даниловском рынке

Даниловский рынок – старейший рынок Москвы со своей особой историей и излюбленное место для покупок среди москвичей. Основа Даниловского рынка – торговля свежими и разнообразными продуктами, которая дополняется концепциями бистро, сезонными ярмарками и гастрономическими фестивалями. Это место, где можно не только приобрести продукты из регионов России и стран СНГ, но и пообедать в кафе, расположенных по периметру рынка. В 2017 году здесь завершилась глобальная реконструкция, которая помогла сформировать новый образ Даниловского в соответствии с мировыми трендами развития торговых пространств, сохранив при этом его идентичность. Близость к станции метро Тульская и наличие парковки делают его доступным для жителей всех районов Москвы, а на сайте Даниловского всегда можно заказать продукты домой или в офис.

«Обязательно надо быть в курсе, что происходит в индустрии»

Зачем и почему специалисты отрасли едут на CleanExpo Moscow | PULIRE

Ежегодно главную выставку индустрии чистоты в России и СНГ посещают более 4 700 специалистов, среди которых:

Руководители и специалисты клининговых компаний, химчисток и прачечных

Представители оптовой и розничной торговли оборудования и средств для профессиональной уборки, санитарии, гигиены, химической чистки и стирки

Руководители АХО сетевых ресторанов, отелей, торговых центров, складов, промышленных предприятий и пищевых производств, а также других предприятий

Представители медицинских учреждений

Несмотря на то, то количество посетителей с каждым годом растет, аудитория выставки постоянно обновляется. Так, например, в 2019 году 2 567 специалистов впервые посетили выставку.

По данным опросов, 77% посетителей приходят на выставку с целями «Поиск товара и услуг для бизнеса» и «Получение общей отраслевой информации», но уже по итогам выставки 85% посетителей планируют заключить договор с участниками.

А вот, что говорят сами посетители выставки:

На выставке CleanExpo Moscow | PULIRE мы узнали о новинках, заказали образцы продукции. Ознакомились с технологиями, которые как можно дольше сохраняют изделия. Рассмотрели озоновый шкаф, для дезинфекции посторонних запахов, обработки мотоодежды, спортивной одежды боксеров и т.д., будем изучать спрос на такие услуги в Махачкале. Встретились с компанией Азбис, для совершенствования программного обеспечения, хотим сделать бумажную волокиту максимально быстрой и простой, при этом чтобы все нюансы описания изделия были соблюдены Химчистка «Лотос» (г. Махачкала)

В двух словах: CleanExpo Moscow | PULIRE – это крупнейшее мероприятие в индустрии чистоты в России. На выставке мы опробовали новые средства, познакомились с новым оборудованием для клининга, установили личные контакты с поставщиками и в целом очень круто зарядились на продолжение нашего дела. Клининговая компания «ГлавКлининг» (г. Тамбов)

Подобные мероприятия – это отличная возможность для знакомства и привлечения новых бизнес-партнеров, а также для взаимного обмена опытом с коллегами по цеху со всего мира! Ведь сегодня, чтобы быть профессионалами в своем деле, нужно постоянно развиваться. А чистота бывает только там, где работают профессионалы! Очистка ковров «Глянец» (г. Омск)

«Выставка CleanExpo Moscow | PULIRE хоть уже и стала традиционной, но на мой взгляд она каждый раз новая. Каждый год думаешь: «а зачем туда идти, тратить время», «наверняка ничего нового», а после посещения



испытываешь эмоциональный подъем и повышается мотивация к работе, появляются идеи. Многие участники стараются креативно подходить к дизайну своих стендов, каталогов продукции, есть это и в общении с ними. Наиболее интересным для меня было познакомиться с новыми производителями бумажной основы и уборочного инвентаря. Больше всего впечатлил стенд компании «Вязьма», где было смоделировано работающее оборудование» «Бумага Сити-Опт» (Москва)

«Интересно было посмотреть, что нового в индустрии. Особенно оборудование, которое привозят в Россию. Посмотрел на оборудование крупных компаний, такие как Karcher, а также ознакомился с китайским оборудованием, которое было представлено в достаточном объёме» Представитель клининговой компании

67% посетителей считают крайне важным посещение выставки CleanExpo Moscow | PULIRE для развития своей профессиональной деятельности, в числе основных аргументов (комментарии посетителей ниже процитированы дословно):

- возможность напрямую и вживую решить многие вопросы с поставщиками
- наглядно ознакомиться с новинками производителей
- получить обширную информацию о состоянии рынка и представленной продукции
- лично познакомиться с потенциальными поставщиками
- интересная деловая программа, ради нее еду с другого конца России.

Посещать выставку для многих уже стало традицией и обязательным пунктом в рабочем графике, такие специалисты отвечают просто: «Встретился со старыми друзьями, ну и, конечно, познакомился с новыми партнерами».

Специалисты уже ждут выставку 2020 года. По данным прогноза её планируют посетить более 5 000 человек. На 2020 год команда выставки ставит перед собой еще более амбициозные цели: выставка CleanExpo Moscow | PULIRE будет еще более интересной и масштабной.

До встречи на CleanExpo Moscow | PULIRE 2020 с 17 по 19 ноября, в Москве, МВЦ «Крокус Экспо».

Столичные рюмочные возрождаются

В Москве после закрытия последних старых рюмочных обнаружился ренессанс данного формата питетных заведений.

Всего за год в столице открылись пять новых мест с названием «рюмочная».

Журналистка «Московского комсомольца» посетила заведение в районе метро «Новокузнецкая», где располагалась ныне закрытая рюмочная «Второе дыхание», а также рюмочные на Покровке, Чистых прудах и Арбате. В первом заведении, по мнению корреспондента, воссоздать атмосферу советских времен не удалось – там было чисто, а гостям предлагались импортные напитки.

В рюмочной на Покровке оказалось многолюдно, а клиенты, среди которых было много молодежи, заказывали в основном ерш, настойки и водку, закусывая малосольными огурцами. «Да, миллениалы, может быть, и не пьют, но мы зумеры – следующее поколение. Наши родители заливали водкой горе, может, поэтому она была для них горькой. А мы



пьем, чтобы быстрее развеселиться», – рассказал один из студентов. Рюмочная на Чистых прудах разочаровала журналистку дорогой визной водки – за стопку просили на 150 рублей больше, чем в предыдущих заведениях. «Там, где цена за стопку переваливает за 100 рублей, душевность и атмосфера братства улетучиваются», – пишет корреспондент. Заведение на Арбате, которое оказалось круглосуточным, предлагало гостям водку по 100 рублей, ерш и

настойки. Там было много посетителей, коротающих вечер беседами друг с другом, среди которых студенты, историк и политолог. В итоге корреспондент выяснила, сколько стоит выпить в московских рюмочных. Так, 50 граммов водки можно приобрести за 100 рублей, а стопка настойки обойдется в 150 рублей. Стоимость пол-литра пива начинается от 150 рублей, за ерш придется заплатить 220 рублей и 280 вкуче с настойкой.

В Крыму изобрели рецепт полезного майонеза

Специалисты Крымского федерального университета (КФУ) разработали рецепты майонезов для здорового питания. Технология производства продукта не подразумевает использования искусственных ингредиентов

В качестве ароматизаторов для полезного майонеза из Крыма используются масляные экстракты розмарина, сельдерея, укропа и базилика или гидролаты на их основе. Масляные экстракты создаются из сухого растительного сырья с добавлением этилового спирта, что способствует выделе-



нию среднеполярных соединений. «И масляные экстракты, и гидролаты содержат ценные химические соединения, придающие продукту вкус и аромат», – сооб-

щила доцент кафедры технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел Академии биоресурсов и природопользования КФУ Елена Ножко.

В описании продукта говорится, что в его состав входят вода, сухой яичный порошок, рафинированное растительное масло или купаж растительных масел со сбалансированным составом жиров и кислот, камеди гуара и ксантана. Срок годности майонеза составляет один месяц, для более длительного хранения необходимы искусственные консерванты.

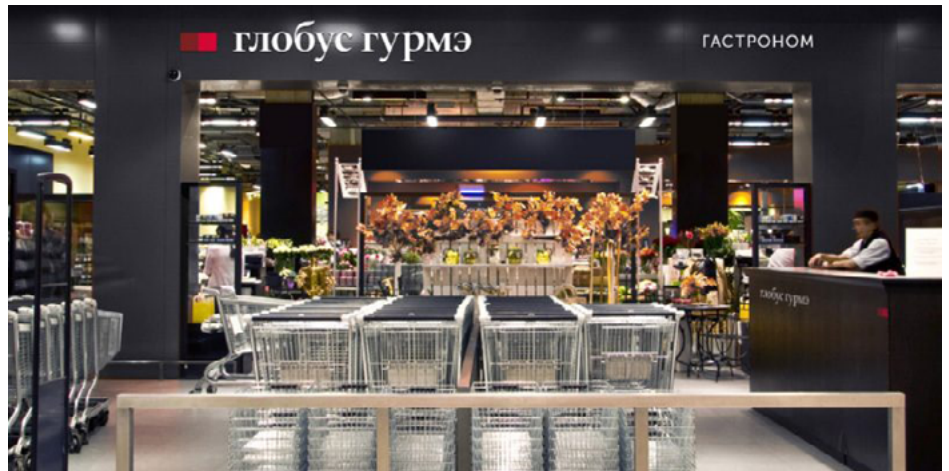
Рестораторы Аркадий Новиков и Антон Пинский приобрели сеть «Глобус Гурмэ»

В январе 2020 года рестораторы Аркадия Новикова и Антона Пинского закрыл сделку по приобретению сети гастрономов премиум-класса «Глобус Гурмэ» у менеджмента компании.

В планах рестораторов сохранить основное направление организации – ритейл, но вместе с тем сделать ребрендинг с добавлением гастрономического вектора. Для этих целей торговые залы будут уменьшены вдвое, а на освободившемся пространстве откроется гастромаркет.

Первыми будут реорганизованы крупные гастрономы в местах наибольшей проходимости – в ТЦ «Гименей», ЦУМЕ, «Временах года» и на Новой Риге.

Добавится обширная гастро-



номическая часть. Под кураторством шеф-повара Глена Баллиса будут запущены несколько кафе, в корне отличающиеся от привычных нам кафе при супермаркетах. Полноценное меню, сервис и авторские блюда, которые готовят при госте. На базе этих кафе получают развитие ЗОЖ-направление, а также выпечка.

Помимо этого планируется изменение оформления витрин

и обновление ассортимента.

«Глобус гурмэ» в 2004 г. основали Лев Хасис (сейчас – первый зампредаправления Сбербанка) и ресторатор Аркадий Новиков. В «Глобус гурмэ» входит 10 магазинов: семь супермаркетов и три минимаркета «Глобус гурмэ экспресс» общей торговой площадью более 6000 кв. м.

Сын Фёдора Бондарчука откроет ресторан в центре Москвы

Сын российского режиссера и продюсера Фёдора Бондарчука, Сергей Бондарчук откроет ресторан на Грузинском Валу в Москве вместе с ресторатором Алексеем Киселёвым, автором проектов Kisa bar и Patara



«Это действительно так. Ничего не могу рассказать, но это действительно так – мы готовим новый проект», – сказал Сергей Бондарчук.

По имеющимся данным, новый ресторан откроется в первой половине 2020 года.

«Мы воздержимся от комментариев до официального релиза», – сообщил представитель Алексея Киселева

Сергей Бондарчук – российский актёр, среди его работ фильмы «Сталинград», «Чемпионы: Быстрее. Выше. Сильнее» и др. Также в качестве продюсера он работает над двумя сериалами, отмечает «Кинопоиск».

Алексей Киселёв – российский продюсер и ресторатор, сын журналиста Евгения Киселева. Ранее он открыл в Москве ресторан грузинской кухни Patara на Патриарших прудах и Kisa Bar на Тверском бульваре.