

Restoranoved Review

Ресторановед ревью Еженедельная интернет-газета 03 декабря 2019

Лучшие в Петербурге по версии премии WHERE TO EAT

стр. 2



West Horeca Forum III, контракты и перспективы



стр. 4

«Слепая» дегустация осетровой икры в CAVIAR RUSSIA St.Petersburg



стр. 8

Как и чем питаются российские предприниматели

«Вкус Якутии» показал высокую национальную кухню

Worldskills В Санкт-Петербургском Государственном Экономическом Университете

Деловой завтрак BestBreakfast

Семь петербургских и десять московских ресторанов вошли в мировой гид

Москву назвали лучшим городом для туризма в мире

Константин Эрнст – совладелец «Кафе Пушкинь»

Сеть кофеен от ритейлера «Реаль»

Ресторан Бузовой оштрафовали за нарушения при продаже алкоголя

Сеть кебаб-хаусов и кофеен от «Додо пицца»

Performance Group покупает конкурента

Торговая марка Tork получила звезду «Товар года 2019» за протиричную бумагу Tork Reflex

Французский шеф-повар подал в суд на Michelin из-за лишения звезды

Лучшие в Петербурге по версии премии WHERETOЕАТ

В Санкт-Петербурге прошла церемония вручения региональных наград Национальной ресторанной премии WHERETOЕАТ ST. PETERSBURG 2019



Мероприятие состоялось 27 ноября 2019 года в отеле «Астория» и собрало ведущих рестораторов, шеф-поваров, сомелье, ведущих ресторанных и гастрономических изданий, PR-специалистов, а также наиболее авторитетных гурманов из числа светских персон.

На церемонии были названы лучшие рестораны Санкт-Петербурга, а также выбраны лауреаты в номинациях: «Ресторан года», «Шеф-повар года», «Сомелье года», «Ресторанный обозреватель года».

Рестораном года стал ресторан Birch, который был признан лучшим и в прошлом году.

Шеф-поваром года назвали Артёма Гребенщикова – шеф-повар ресторана Bourgeois Bohemians.

1 место: Birch



4 место: Harvest



Лучшим сомелье Петербурга стала Кристина Веселова – сомелье ресторана Harvest

Ресторанный обозреватель года Дмитрий Грозный (MarketMedia)

Приз от Ассоциации консьержей Les Chefs d'Or получил ресторан «Блок».

Выбор СМИ пал на Bourgeois Bohemians.

Кроме того, на торжественной церемонии был объявлен третий финалист гастрономического конкурса среди поваров Rouillet Chef Challenge, организованного французским коньячным домом Rouillet, компанией «Ладога» и премией WHERETOЕАТ. Это Юлия Иванова, шеф-кондитер отелей «Астория»

2 место: BOBO



5 место: Probka



Продюсер Национальной премии WHERETOЕАТ Ирина Тиусонова

и «Англетер». Она вместе с двумя другими победителями Алексеем Павловым из Сочи и Анной Федяй из Москвы поедут во Францию, в поместье Rouillet, где их ожидает трехдневная стажировка в ресторане La Ribaudière, обладающем звездой Michelin.

Публикуем ТОП 50 – список лучших ресторанов Санкт-Петербурга по версии WHERETOЕАТ:

3 место: Кококо



6 место: Il Lago dei Cigni



7 место: **Mr. Bo**



8 место: **Jerome**



9 место: **Tartarbar**



10 место: **Percorso**



11. EM
12. Блок
13. all Seasons
14. Банщики
15. Duo Asia
16. Meal
17. Ателье Tapas & Bar
18. DUO Gastrobar
19. La Vue
20. Миндаль кафе на Английской
21. Saviv
22. Subzero на Рубинштейна
23. Мансарда
24. Nordic
25. Kuznyahouse
26. Department 57
27. Smoke BBQ
28. Hunt
29. AZIA
30. Sintoho

31. BeefZavod
32. VOX
33. Hamlet + Jacks
34. Big Wine Freaks
35. Bistrot Le Moujik
36. Gills
37. Art-Caviar
38. Сыроварня
39. Трюфельный дом Bruno
40. Barra Cholo
41. The Sizzle
42. EZO Izakaya
43. MA
44. Mama Tuta
45. Amo Cucinare
46. Stroganoff Steak House
47. La Perla Seafood Bar
48. Goose Goose
49. ФУТУРА
50. Grebeshki

Шорт-лист номинации «Шеф-повар года»:

Хезрет-Арслан Бердиев Birch

Дмитрий Блинов DuoBand

Дмитрий Богачев Мансарда, **mr.Bo**
Артем Гребенщиков Bourgeois Bohemians

Игорь Гришечкин Кококо

Победитель – **Артём Гребенщиков.**



Выбор СМИ: **Bourgeois Bohemians (BOBO)**

Приз Ассоциации Консьержей: **ресторан Блок.**

Шорт-лист номинации «Сомелье года»:

Антон Белочкин Bourgeois Bohemians

Кристина Веселова Harvest

Наталья Маркова Social Club

Снежана Ревчук Molto Buono

Евгений Шамов BeefZavod

Екатерина Яценко Probka Family

Победитель – **Кристина Веселова**



Номинанты Rouillet Chef Challenge:

Руслан Агейченко

Алексей Алексеев Nordic

Юлия Иванова «Астория».

Антон Исаков MA.

Лариса Кордик AZIA.

Юрий Манчук Charlie.

Роман Палкин Art-Caviar.

Победитель – **Юлия Иванова.**



West HoReCa Forum III, КОНТРАКТЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ

В Калининграде с большим успехом завершился главный региональный форум индустрии гостеприимства

23–24 ноября в Калининграде прошел третий форум индустрии гостеприимства West HoReCa Forum. За два с половиной дня на площадке отеля Radisson мероприятие посетили свыше 700 человек, прошло 36 лекций, 52 компании выставили свои новинки для HoReCa, намечены планы дальнейшего сотрудничества, представители ресторанный, отельный и туристического бизнеса смогли обсудить актуальные тренды индустрии и реальные бизнес-кейсы от практиков.

Открывая мероприятие, министр по культуре и туризму Калининградской области Андрей Ермак отметил, что WHFIII по праву стал главным событием индустрии в регионе. «Он объединил всех профессионалов: рестораторов, отельеров, туроператоров, гидов-экскурсоводов, – всех, кто развивает отрасль. Он должен пройти с пользой от общения, встреч и обучения и стать хорошим прологом для следующего

события, четвертого West HoReCa Forum», – подчеркнул Андрей Ермак.

Польза и сотрудничество – стали ключевыми идеями форума. На их воплощение работали образовательная и деловая программы, выставка «HoReCa под ключ», дискуссионные и переговорные площадки.

Самым популярным блоком программы стали образовательные секции, спикерами которых выступили руководители компаний, эксперты федерального и регионального уровня: Игорь Бухаров, Инесса Ермишкина, Нина Макагон, Юлия Фандюшина, Сергей Шушпанов, Дмитрий Акулов, Ольга Тесленко и другие. Их выступления проходили при полном аншлаге, а затронутые темы вызвали живые обсуждения.

Свои вопросы, связанные с оснащением объектов, обеспечением ИТ-решениями и качественными продуктами питания, отельеры и рестораторы могли задать на выставке, участниками которой стали 52 компании. Это лидеры сегментов, зарекомендовавшие себя на российском и калининградском рынках. На протяжении всего времени работы форума проходили

презентации, дегустации продукции, переговоры с потенциальными клиентами. Как и на предыдущих форумах, эта работа принесла свои плоды – новые контракты и совместные проекты.

О необходимости объединения при отстаивании интересов перед контролирующими органами, реализации общих инициатив для привлечения туристов говорили участники круглого стола Федерации ДИЗАЙН рестораторов и отельеров России. Сквозной темой стали новые стандарты ресторанной отрасли, которые будут введены в пилотных регионах в следующем году, в том числе и в Калининградской области. Это стало возможным благодаря активной работе регионального представительства ФРИО и той роли, которую играет самый западный регион на туристической карте России.

«Активная позиция регионального представительства ФРИО, введение электронных виз, поддержка властей, качественный турпродукт – это лишь условия для кратного роста. Состоится ли он, зависит от представителей отрасли, их умения договариваться и конкурировать не между собой, а с другими регионами и зарубежны-





ми дестинациями», – подчеркнул во время круглого стола президент ФРиО Игорь Бухаров.

Руководитель регионального представительства Федерации Ольга Тесленко обратила внимание на цикл мероприятий для рестораторов и отельеров, которые были проведены за последние полгода. «Обучающие программы, поездки к фермерам, участие единым стендом в ведущей отраслевой выставке «ПИР-2019», проходящий форум – все это направлено на поддержку и развитие отрасли. И все благодаря тому, что нас поддержали и в Фонде и в Министерстве по культуре и туризму», – сказала Ольга Тесленко.

Получила поддержку у партнеров и идея создания собственной премии форума West Best Awards. Ее первые победители были названы во второй день на главной сцене форума. По итогам народного голосования и оценки руководства ФРиО победителями в своих номинациях стали:

– директор Регионального информационного центра по туризму

му – Галина Офицерова, номинация «АМБАССАДОР ЯНТАРНОГО КРАЯ» – за продвижение туризма Калининградской области далеко за пределами региона

– «Ангел», парк-отель (Черняховск), номинация «ДУШЕВНОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ» – лучший малый отель

– Schloss-hotel, номинация «ОПТИМАЛЬНЫЙ ВАРИАНТ» – лучший средний отель

– Crystal House Suite Hotel & SPA, номинация «ИНВЕСТИЦИИ С РАЗМАХОМ» – лучший большой отель

– Вода «Янтарный айсберг», номинация «ПРОВЕРЕНО ВРЕМЕНЕМ» – лучший поставщик индустрии гостеприимства

– «Залесский фермер», номинация «ГОРДОСТЬ ЯНТАРНОГО КРАЯ» – лучший производитель продуктов питания

– Английский паб «Британника», номинация «ВСЕ КАК ОДИН» – лучшая система подготовки персонала кафе/ресторана

– Павел Борисенко, Соль Gastrobar, номинация «МАСТЕР

ВКУСА» – лучший шеф-повар

– Настасья Кунцевич (Стася), блог «Заведения Калининграда», номинация «ВЕЧНЫЙ ДВИГАТЕЛЬ» – лучший блогер индустрии гостеприимства

– Андрей Левченко, владелец клуба «Вагонка», номинация «НАШЕ ВСЁ» – за личный вклад в развитие туристического продукта в Калининградской области.

На главной сцене также прошло вручение традиционной премии «Талант гостеприимства», учрежденной Министерством культуры и туризма региона.

Организатором West NoReCa Forum третий раз подряд выступает дизайн-компания Noreca solutions. Надежными партнерами форума стали: Министерство по культуре и туризму Калининградской области, Центр «Фонд поддержки предпринимательства Калининградской области», Региональный информационный центр туризма и Региональное представительство Федерации рестораторов и отельеров России.

Как и чем питаются российские предприниматели

Более половины предпринимателей не завтракают, а каждый третий ест два раза в день

ВКонтакте для бизнеса и исследовательская компания ResearchMe опросили российских предпринимателей и выяснили, как часто они питаются, какую кухню мира предпочитают, готовят ли сами и какой приём пищи пропускают чаще всего.

Что предпочитают предприниматели: домашняя кухня против доставки

Большинство российских предпринимателей предпочитают самостоятельно готовить себе еду как на завтрак (70%), так на обед (63%) и ужин (64%). Те, кто самостоятельно не готовит, 12% заявили, что не умеют этого делать, нет времени у 58%, нет желания у 29%. Доставку обедов и ужинов выбирает каждый десятый респондент. Только завтрак заказывают 6%.

В доставке лидирует пицца. 58% предпринимателей выбрали Додо Пиццу, Domino's Pizza (29%) и Папа Джонс (25%). При выборе доставки готовой еды самым главным критерием оказалось наличие позитивного опыта при предыдущем заказе – 59% бизнесменов следующую покупку сделают только если их все устроило ранее. Другими решающими факторами стали цена (55%) и удобство сервиса (52%).

Что с домашней кухней?

Самостоятельно ходить в магазин за продуктами для приготовления еды предпочитают 68% бизнесменов, а доставку из маркетов используют порядка 15%. Чаще всего доставкой пользуются предприниматели из Санкт-Пе-



тербурга (25%), Нижнего Новгорода (25%) и Москвы (24%).

Из онлайн-заказов, самыми популярными доставками продуктов для стали Ашан (28%), ОКЕЙ (25%) и Перекрёсток (24%). Сами ходят в магазин предприниматели старше 45 лет – 82%.

Наборами для готовки пользуются 11% респондентов. Причём мужчины чаще женщин заказывают наборы для готовки (13% мужчин против 9% женщин).

А что с кафе и ресторанами?

Предприниматели тратят на еду вне дома порядка 500–1500 рублей в день (47%). Большинство бизнесменов с таким средним чеком среди жителей Нижнего Новгорода (61%), Казани (59%) и Воронежа (57%).

Менее 500 рублей в день оставляют в кафе 36% российских предпринимателей. В Москве таких 28%, Уфе – 41%, в Ростове-на-Дону – 38% и в Омске – 36%.

Более крупные суммы, около 1500–2500 рублей, ежедневно в кафе и ресторанах оставляют око-

ло 12% предпринимателей. Из них самые расточительные в Казани: здесь каждый пятый из них тратит на еду в среднем 2000 рублей. Если сравнивать, то в Москве таких только 16%, в Петербурге – 13%.

Больше 2500 рублей тратят 6% предпринимателей, более всего их среди москвичей – 10%.

Порядка 42% бизнесменов отказываются от завтраков. Об этом рассказали 38% предпринимателей из Екатеринбурга и более 50% из Омска и Ростова-на-Дону.

Каждый пятый предприниматель не пропускает ни одного приёма пищи, а не успевают пообедать 24%, поужинать – только 12%.

Кто предпочитает русскую кухню

73% бизнесменов назвали русскую кухню самой любимой кухней мира.

Большинство поклонников живут в Ростове-на-Дону (80%), Омске (73%), а также в Самаре, Новосибирске, Уфе и Воронеже – по 72% в каждом городе. Второй по популярности в Нижнем Новгороде является грузинская кухня, а в Санкт-Петербурге – «серебро»

у итальянской еды (28%). А вот самой непопулярной оказалась индийская кухня – ее предпочитают только 3% предпринимателей.

Бизнес и правильное питание

За своим питанием следят только 18% предпринимателей. Наиболее внимательными к организму стали предприниматели из Новосибирска – 26% рассказали, что придерживаются диеты. А

тщательнее других следят за здоровьем молодые предприниматели от 18 до 25 лет. Из них каждый пятый – ведет здоровый образ жизни.

Не придерживаются здорового образа жизни, но просто стараются не есть много вредной пищи, 62% бизнесменов. 33% всё же признались любви к фастфуду и в том, что посещают рестораны быстрого питания несколько раз в месяц. Больше всего любят бургеры и

картошку фри предприниматели из Самары (44%), Новосибирска (43%) и Челябинска (39%). Зато в Казани оказалось больше всего тех, кто предпочитает вообще не посещать в подобные заведения – 33% предпринимателей.

Об исследовании: в опросе приняли участие 2704 предпринимателей. Опрос проводился в октябре 2019 года среди владельцев малого и среднего бизнеса методом онлайн-опроса.

«Вкус Якутии» показал высокую национальную кухню

В столице Республики Саха (Якутия) объявлены итоги гастрономического конкурса «Вкус Якутии». Победителем фестиваля национальных блюд стал ресторан «Река Озеро Лес», который, по мнению жюри, представил лучший дегустационный сет.

«Фестиваль за шесть лет популяризировал многие незаслуженно забытые блюда. Рестораторы берут старинный рецепт, добавляют интересную подачу, украшают блюдо, при этом сохраняя оригинальный дух. Национальная кухня становится интересной, популярной и доступной», – отметила председа-

тель Ассоциации гостеприимства Якутии Татьяна Тымырова.

В соревновании сошлись десять ресторанов Якутска: «Своя компания», «Карлсон», «Крыша», «Муус Хайа», «Река Озеро Лес», «Каре», Kitchen, «Тыгын Дархан», «Усадьба Атласовых» и «Махтал». Каждое заведение представило холодную закуску, салат, горячее, напитки, выпечку и десерт. Кроме конкурсных подач, участники также показали тематические представления, основанные на культуре северных народов. «Вкус Якутии» посетили несколько сотен человек.

Участники фестиваля получили дипломы и ценные призы. Кубок Гран-при от мэра Якутска Сарданы Авксентьевой достался ресторану «Река Озеро Лес».

«Радует то, что фестиваль проводился по олимпийскому принципу, согласно которому участие важнее победы, – акцентировал эксперт местной кухни, владелец ресторанного холдинга Александр Скрипин. – Многие рестораторы поняли, что национальная кухня в хорошем исполнении может стать их конкурентным преимуществом, даже если заведение не позиционирует себя как этническое».

Фестиваль выявил и некоторые проблемы. Несмотря на популярность якутской национальной кухни, возможностей ее распространения за пределами родной республики мало, считает министр предпринимательства, торговли и туризма региона Ирина Высоких. «Чувствуется недостаток местного сырья, есть нехватка той же жеребятины. Поставлять массово сырье за пределы республики нет возможности, пока мы не можем обеспечить сами себя. Мы делаем акцент на том, чтобы туристы приезжали в Якутию и пробовали нашу кухню у нас. В развитии гастротуризма видим большие перспективы», – отметила министр.

С 2014 года фестиваль «Вкус Якутии» получил несколько наград, в том числе национальную премию Russian Event Awards как успешный проект событийного туризма, привлекающее гостей из других регионов и стран.



«Слепая» дегустация осетровой икры в CAVIAR RUSSIA St.Petersburg



Ежегодная «слепая» дегустация осетровой икры во второй раз прошла в Икорном баре и магазине CAVIAR RUSSIA St.Petersburg 21 ноября 2019 года

Цель дегустации – продемонстрировать многообразие и неоднородность икорного рынка в России. Донести до экспертного сообщества, а в конечном счете и до потребителя мысль о необходимости ответственного выбора черной икры и компании производителя.

В дегустации были заявлены 10 видов осетровой икры от 10 различных производителей, официально представленных на рынке России. По итогу слепого голосования и подсчета баллов была сформирована турнирная таблица и определены торговые марки и виды осетровой икры, занявшие после подведения итогов лидирующие позиции.

Учредитель проекта CAVIAR RUSSIA Ольга Ратасеп уверена: «Осознанное потребление закономерно распространилось на ресторанный сферу, сформировав новый тренд. Для гостей теперь нормально поинтересоваться в ресторане происхождением продуктов в блюдах, способом заготовки, удостовериться экологично ли производство, и шефы охотно рассказывают о проверенных поставщиках. Только вот икра по-прежнему продукт мифологизированный и не защищенный со стороны законодательства, что даёт недобросовестным производителям возможность скрывать и фальсифицировать сведения о продукте. Выбрать икру, за которую не будет стыдно, отличить

продукт надёжных осетровых аквакультур от перефасованного китайского сырья и помогает CAVIAR RUSSIA»

Коллегия экспертов традиционно состоит из известных шеф-поваров и рестораторов России, представителей деловых кругов и культуры, издателей гастрономических изданий и т.д.

В слепой дегустации 21 ноября приняли участие ключевые шеф-повара Санкт-Петербурга: Сергей Фокин (Eclipse), Роман Киселев (Goose Goose), Светлана Сурсикова («Сыроварня»); главный редактор портала MarketMedia и победитель в специальной номинации «Ресторанный обозреватель года» национальной ресторанной премии Where To Eat Дмитрий Грозный; лучший сомелье 2019 по версии журнала «Собака» Наталья Маркова; председатель правления Санкт-Петербургской ассоциации кулинаров Виктор Шабалин, учредитель и издатель журнала «Ресторановед» Александр Марков и другие почетные гости-представители гастрономической сферы, деловых

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

кругов и культуры.

По итогу голосования III место заняла забойная осетровая икра от компании «Акватрейд», II место – забойная осетровая икра компании «Горкунов», I место получила забойная осетровая икра от компании «Сасунци Давид».

Список всех образцов, участвовавших в дегустации:

– ООО РВК «Раскат» икра зернистая осетровая, прижизненный метод

Производитель: ООО РВК «Раскат», г. Астрахань, Россия

– Икорный дом ГОРКУНОВ, икра осетра зернистая забойная.

Производитель: ООО «Садки», Смоленская обл., Россия

– ADMIRAL HUSSO, икра зернистая осетровых рыб Original, забойная.

Производитель: ЗАО «ДГ-ЦЕНТР», Минская обл., Республика Беларусь

– Икра, которой, к сожалению, достаточно много представлено на рынке России, происхождение которой ни чем не подтверждено, – это Икра производства Китай. Данный образец представлен одной из компаний, которая занимается фасовкой китайской осетровой икры. Торговая Марка «Золото Каспия»

– РУССКИЙ ИКОРНЫЙ ДОМ, икра зернистая сибирского осетра CLASSIC, прижизненный метод. Производитель: ООО РТД «Диана», Вологодская обл., Россия

– РУССКИЙ ИКОРНЫЙ ДОМ, Икра зернистая сибирского осетра IMPERIAL, забойная. Производитель: ООО РТД «Диана», Вологодская обл., Россия

– POLANCO Siberian Reserve, Икра зернистая осетровых рыб, забойная.

Производитель: Уругвай

– ВОЛГОРЕЧЕНСКРЫБХОЗ Осетровая Икра премиум, прижизненный метод

Производитель: ОАО «Волго-реченскрыбхоз», г. Волгореченск, Россия

– ООО «Сасунци Давид»

Икра зернистая осетровых, забойная.

Производитель: ООО «Сасунци Давид», Армавирская область, Республика Армения

– CRIMEA CAVIAR

Икра зернистая осетровая, прижизненный метод.

Производитель: ИП Заболотный В.А., г. Красноперекоск, Республика Крым

После оглашения результатов гостей ждал комплимент от шеф-повара – печеный картофель и сезонное крем-брюле с тыквой и икрой N1.

Итогом вечера стала тематическая викторина от организаторов проекта с икрой-победительницей в качестве приза.



О КОМПАНИИ:

Проект CAVIAR RUSSIA («КАВИАР Черная икра») – компания, созданная экспертами российского икорного бизнеса с целью развития легального рынка продукции из осетровых видов рыб на территории России. Компания основана в 2014 году при участии Союза Осетроводов, фонда дикой природы WWF России, ведущих российских осетровых заводов, Федерального агентства по рыболовству и при поддержке неравнодушных людей, для которых черная икра не просто деликатес, а культурный феномен. В 2017 году в историческом центре Санкт-Петербурга был открыт крупнейший икорный магазин и бар в России CAVIAR RUSSIA.

В 2018 году начал свою работу Торговый дом CAVIAR RUSSIA, предлагающий осетровую икру под собственной торговой маркой CAVIAR RUSSIA. В июне 2019 года открылся Икорный бар и магазин CAVIAR RUSSIA TSUM в Москве, в ЦУМе, на цокольном этаже.

Worldskills В Санкт-Петербургском Государственном Экономическом Университете

С 23 по 28 ноября 2019 года в Петербурге проходили съемки учебно-методического комплекса по компетенции «Поварское дело» по стандартам WorldSkills Russia. Проект состоялся на базе «Высшей школы кулинарного мастерства» факультета сервиса, туризма и гостеприимства Санкт-Петербургского государственного экономического университета и при содействии Санкт-Петербургской ассоциации кулинаров.

В съемках приняли участие члены Национальной сборной Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»: Сергей Хрхрян, Герман Афанасьев, Ольга Теплова и победитель Всемирного чемпионата WorldSkills Kazan 2019 в компетенции «Поварское дело»

Искандар Слаев.

В течении шести съемочных дней был подготовлен материал для одиннадцати видеоуроков, которые в дальнейшем могут быть использованы в образовательном процессе для обучающихся профильных учебных заведений.

Также представители Национальной сборной WorldSkills Russia провели две гостевые лекции для преподавателей и обучающихся по направлению «Гостиничное дело», во время которых рассказали о движении WorldSkills Russia, о том какие компетенции существуют в движении, и о том, как стандарты WorldSkills Russia будут применяться в системе высшего образования.

В финальный день съемочного процесса представители Нацио-

нальной сборной Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» поблагодарили руководство университета, а также декана факультета сервиса, туризма и гостеприимства Оксану Кострюкову и Председателя правления Санкт-петербургской ассоциации кулинаров, заведующего лабораторией «Технология продукции предприятий питания», старшего преподавателя кафедры гостиничного и ресторанного бизнеса Виктора Шабалина за возможность проведения съемок на учебно-производственной базе проекта «Высшая школа кулинарного мастерства» и хорошую организацию работы.



Деловой завтрак BestBreakfast

18 декабря в Санкт-Петербурге пройдет ежегодный деловой завтрак BestBreakfast по итогам года в ресторанном бизнесе Санкт-Петербурга.

Организаторы: ГК «БестЪ», «Дювернуа Лигал» и «СтройЭксперт», официальный партнер Statio - эффективные офисные интерьеры, при поддержке «РБК Петербург», портала Arendator.ru, Федерации Рестораторов и Отельеров, журнала «Ресторановед», партнер ресторанный группа SNEGroup.

Участники делового завтрака подведут итоги года, оценят перспективы и основные риски, с которыми сталкиваются при управлении ресторанными проектами, поделятся опытом как повысить их привлекательность, какую стратегию развития выбрать к каким трендам стоит присмотреться внимательнее.

Ключевые вопросы дискуссии:

– Ресторанный рынок Санкт-Петербурга в 2019 году: точки роста и падения.

– Ставка на моно концепции VS смешанные кухни.

– ЗОЖ и анти-зож: какие концепции приносят рестораторам прибыль. Можно ли заработать на ЗОЖе.

– Волна реконцепций ресторанных проектов – что лежит в основе удачных преобразований. Каковы факторы устойчивости концепции?

– Сколько фудмаркетов и фудхоллов сможет «пе-

реварить» Петербург? Как найти баланс интересов собственника и малого бизнеса в таких проектах?

– Масштаб имеет значение: в чем секрет финансово успешных микро-концепций?

– Перспективные союзы – рестораторы и службы доставки, инвесторы и шефы и т.п. Какой союз обречен на успех, а какой – на провал?

– Удастся ли Петербургу сохранить статус «гастрономической столицы России» несмотря на все сложности, с которыми рестораторы сталкиваются сегодня.

– Как изменится ресторанный рынок при появлении мишленовских ресторанов в Петербурге?

– Человеческий фактор. Как мотивировать молодых сотрудников, когда классические методы не работают?

К участию в мероприятии приглашаются: собственники ресторанных сетей, первые лица и руководители девелоперских компаний в сегменте торговой и офисной недвижимости, собственники помещений street-retail, инвесторы, заинтересованные в реализации ресторанных проектов.

BestBreakfast – серия деловых завтраков для первых лиц и руководителей компаний в сфере ритейла, недвижимости и инвестиций.

Участие строго по приглашениям. Дополнительная информация по участию и партнерским возможностям: sma @ bestgroup. ru, + 7 9502206054

Семь петербургских и десять московских ресторанов вошли в мировой гид

Британское издание Restaurant Magazine, составляющее рейтинг лучших ресторанов мира The World's 50 Best Restaurants, включило семь петербургских заведений в гид 50 Best Discovery.

Всего в гид вошли 1600 заведений из 75 стран мира. Россию представляют 17 ресторанов – 7 петербургских и 10 московских.

Рестораны Санкт-Петербурга:

Birch

Bourgeois Bohemians

КоКоКо

DUO Gastrobar

El Copitas

Harvest

Tartarbar

О каждом заведении в гиде дается краткая информация – средний чек, описание кухни, телефон, адрес.



Москву назвали лучшим городом для туризма в мире

Москва победила в самой главной номинации премии World Travel Awards – «Лучшее туристское направление. Город».

«Мы взяли одну из самых престижных премий туристической индустрии. Только что завершилась церемония награждения победителей, где нам вручили туристический «Оскар» в главной номинации, – сообщил в своем аккаунте в инстаграме мэр Москвы Сергей Собянин. – В этом году столицу уже посетили 19,5 миллиона туристов, а впереди еще новогодние праздники. И это не считая 45 миллионов экскурсантов, которые приезжали к нам на день. Это высокая оценка нашей работы и всех москвичей».

Церемония вручения награды проходила в Омане.

С российской столицей за эту победу соперничали Лондон, Нью-Йорк, Лиссабон, Париж, Санкт-Петербург, Сидней, Рио-де-Жанейро и другие города мира. Москву выбрали большинство туристов и представителей индустрии.

Председатель столичного комитета по туризму Екатерина Проничева, которая находилась на церемонии, подчеркнула, что премия World Travel Awards – это «знак качества» и знак того, что Москва укрепляет позиции международного центра туризма. «Это город с богатой историей и культурой, с одной из крупнейших экономик мира, огромный деловой мегаполис, – сказала она. – Туристы из разных стран, приезжая в Москву, получают положительные впечатления, приобретают уникальный опыт и чувствуют себя комфортно и безопасно».

Она добавила, что оценка путешественников, которые наряду с профессионалами мировой туротрасли голосовали за российскую столицу, лучшее тому подтверждение.

World Travel Awards была учреждена в 1993 году и считается наиболее престижной наградой в индустрии.

Также, Санкт-Петербург был признан «Лидирующим направлением городского туризма в Европе-2019» (Europe's Leading City Destination 2019).



В борьбе за это звание Санкт-Петербург превзошел Париж, Амстердам, Барселону, Рим, Женеву, Лондон, Москву и Лиссабон – лидера прошлого года.

Петербург не впервые становится лауреатом WTA и лидирующим европейским направлением для путешествия. Ранее статус был присвоен городу в 2017 году. А в 2018 город на Неве стал лидирующим культурным направлением Европы. Это звание Петербург завоевывал также в 2016 и 2017 годах.

В последнее время неизменно возрастает роль гастрономической составляющей привлекательности для туристов отдельных городов и регионов.

Константин Эрнст – совладелец «Кафе Пушкинъ»

У одного из самых известных ресторанов столицы – «Кафе Пушкинъ» на Тверском бульваре – изменились собственники. Гендиректор «Первого канала» Константин Эрнст впервые обозначил себя бенефициаром управляющей компании ресторана

Константин Эрнст, гендиректор «Первого канала», 11 ноября 2019 года стал единственным владельцем ООО «Экримтор», свидетельствует ЕГРЮЛ. «Экримтору» принадлежит 25% ООО «Моне», другие 75% – у ООО «Анжелюс» ресторатора и основателя ресто-



ранной группы Maison Dellos Андрея Деллоса.

И «Экримтор», и «Моне» являются структурами «Кафе Пушкинъ», уточнили по номеру телефона ООО «Моне».

Вклад Эрнста в уставной капитал «Экримтора» – 26 тыс. руб.

В рейтинге «30 самых успешных ресторанов Москвы» российского Forbes, в котором оценивается экономическая успешность заведения, он занимает четвертое место. Средний чек, по данным журнала, равняется 3,5 тыс. руб.

Сеть кофеен от ритейлера «Реаль»



Петербургский ритейлер «Реаль» решил развивать сеть кофеен под собственным брендом внутри своих магазинов и на арендованных площадях. До конца следующего года торговая сеть намерена открыть до десяти заведений с посадочной зоной и формата навынос. Подобные проекты могут повысить средний чек и позволяют сформировать лояльность покупателей, отмечают участники рынка

О том, что «Реаль» начал открывать кофейни в своих мага-

зинах, сообщил владелец сети Александр Мышинский. Первое заведение под брендом «Многокофе» было запущено в ноябре в супермаркете на Лесном проспекте, 32. Кофейня заняла 3 кв. м в закассовой зоне магазина, в ней продаются напитки навынос и выпечка.

После недели работы заведения его продажи превысили 50 чашек в день. Это более высокий показатель, чем у автоматических кофемашин, которые установле-

ны в некоторых магазинах «Реала». Установка корнера обошлась ритейлеру примерно в 300 тыс. рублей, средняя стоимость чашки кофе в заведении составляет около 100 рублей. В дальнейших планах «Реала» расширение проекта до 5–10 точек к 2021 году.

Новые кофейни будут открываться как на территории магазинов сети, так и на арендованных площадях. «В тех объектах, где позволит место, появятся заведения с посадочной зоной, а в остальных откроются кофейни, работающие только навынос. Для заведений вне магазинов сети интересны площади в стрит-ритейле, бизнес-центрах и гастромаркетах. С точными планами по развитию проекта в «Реале» намерены определиться после трех месяцев работы первой точки.

ГК «Реаль» объединяет торговую сеть из 59 магазинов в Петербурге и области, логистический, дистрибуторский и вендинговый бизнес. По итогам 2018 года Федеральная антимонопольная служба оценила долю компании на петербургском рынке продовольственного ритейла в 1%.

Ресторан Бузовой оштрафовали за нарушения при продаже алкоголя

Ресторан певицы Ольги Бузовой BUZfood решением Арбитражного суда Москвы оштрафован на 100 тыс. рублей, следует из картотеки арбитражных дел.

Заявление о привлечении к административной ответственности от департамента торговли и услуг Москвы поступило в суд 25 октября, а 22 ноября арбитраж вынес решение.

«Привлечь ООО «Бузова Рест Компани» к административной ответственности на основании ч. 1 ст. 14.17 КоАП РФ и назначить наказание в виде административного штрафа в размере 100 000 (сто тысяч) рублей», – следует из решения.

Статья предусматривает штраф от 100 тыс. до 150 тыс. рублей за производство или оборот этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции с нарушением лицензионных требований. Однако, в чем конкретно состояло нарушение ресторана, в ма-



териалах суда не значится.

На уплату штрафа отводится 60 дней, решение может быть обжаловано в течение 10 дней.

Сеть кебаб-хаусов и кофеен от «Додо пицца»

«Додо пицца» планирует запустить кебаб-хаусы и кофейни. Тестовые заведения появятся в Москве уже в начале 2020 года.

Новыми направлениями для «Додо пиццы» станут точки по продаже шаурмы и «digital first»-кофейни, в которых все заказы будут приниматься через мобильное приложение. Первые заведения с шаурмой от «Додо пицца» появятся на улицах Москвы совсем скоро. Сеть будет тестировать три формата – небольшие уличные киоски, точки на фудкортах торговых центров и полноценное кафе быстрого обслуживания с посадочными местами.

Кофейни, которые планирует открыть «Додо пицца», будут максимально диджитализированы. В частности, все процессы, связанные с заказами и обслуживанием, планируют перенести в смартфоны клиентов. Первая кофейня от «Додо» появится в начале 2020 года у станции метро Автозаводская.

«Мы видим в этом продукте и рынке большой потенциал. В нашей стране по данным геоинформационных сервисов работает около пяти тысяч то-



чек, продающих шаурму. Подавляющее большинство из них – небольшие киоски. Существует всего лишь одна крупная сеть – „Дядя Денер“ из Новосибирска со 115 локациями в 10 городах. Это совсем не много для большой страны и популярного продукта. Почему же сложилась такая ситуация? Возможно, причина в том, что шаурма, благодаря „ларькам у вокзалов“, имеет репутацию не самого безопасного продукта. Мы видим в этом возможность и даже миссию, а не проблему», – отметил глава компании.

Performance Group покупает конкурента

Второй игрок на российском рынке продажи готовых рационов питания – компания Performance Group – покупает конкурента Easy Meal, сообщает «Ъ».



Компания Performance Group, развивающая сервисы доставки готовых рационов, купила 100% конкурирующей Easy Meal. Об этом рассказал основатель Performance Group Артур Зеленый. Факт сделки подтвердил и один из основателей Easy Meal Юрий Самохин, условия продажи не раскрываются. Сервис Easy Meal был основан в 2012 году господином Самохиным и Вадимом Малкиным. Работает в Московском регионе. По собственным данным, ежегодно Easy Meal доставляет более 10 тыс. рационов. Средний чек – 3–3,5 тыс. руб.

Смена собственника не отразится на операционной деятельности Easy Meal – сохранятся все материальные и нематериальные активы, а также кадровый состав компании. Один из основателей Easy Meal Юрий Самохин после продажи станет консультантом проекта.

Performance Group занимает второе место на рынке доставки готовых рационов питания, емкость которого в 2018 году составила около 5 млрд руб. Крупнейший игрок – Grow Food, третье место – у «Яндекс.Шеф». Performance Group работает в Москве, Санкт-Петербурге, Екатеринбурге и Краснодаре, управляет сервисами Performance Food, Level Kitchen и My Food.

Торговая марка Tork получила звезду «Товар года 2019» за протирочную бумагу Tork Reflex

21 ноября в Известия HALL прошла XXI церемония вручения премии «Товар года 2019». Торговая марка Tork компании Essity получила престижную награду в специальной номинации «Гигиеническая продукция для профессиональных кухонь ресторанов» за Tork Reflex – протирочную бумагу с центральной вытяжкой.

Звезда премии «Товар Года» ежегодно вручается компаниям, чья продукция отличается первоклассным качеством и пользуется наибольшей популярностью у потребителей. Ведущие церемонии награждения популярные артисты Анна Семенович и Дмитрий Фомин отметили, что случайных людей в зале нет, все участники премии приложили руку к созданию качественных товаров и услуг, пользующихся широким спросом. Создание первоклассного товара – это коллективная работа, поэтому награда нашла своих героев среди выдающихся компаний-производителей.

В этом году в третий раз лауреатом премии «Товар года» стала торговая марка Tork – производитель профессиональной бумажно-гигиенической продукции для предприятий сферы HoReCa и общественного питания. Наградой была отмечена протирочная бумага с центральной вытяжкой Tork Reflex, разработанная специально для профессиональных кухонь ресторанов. Одно из самых популяр-



ных у шеф-поваров российских ресторанов бумажно-гигиенических решений на протяжении всего года с успехом справлялось со своими задачами на десятках гастрономических фестивалей, не оставляя равнодушными профессионалов сферы HoReCa. И звезда «Товар года» – лучшее тому подтверждение.

«Я хочу поблагодарить организаторов премии и членов жюри за высокую оценку продукции торговой марки Tork, которая в этом году отмечает свое 20-летие в России. Успех Tork в России – это успех нашей команды, которая ежедневно работает над производством и продвижением профессиональной гигиенической продукции», – сказал Максим Барков, коммерческий директор подразделения профессиональной гигиены компании Essity,

получивший звезду «Товар года 2019». Он отметил, что компания Essity очень много внимания уделяет вопросам устойчивого развития и это лежит в основе производства всей продукции Tork.

Максим Барков, коммерческий директор подразделения профессиональной гигиены компании Essity

Торговая марка Tork на протяжении многих лет остается одним из ведущих брендов на российском рынке профессиональной бумажно-гигиенической продукции, подтверждая свои позиции не только регулярным получением престижных наград, но и устойчивым ростом и развитием бизнеса, постоянным расширением и усовершенствованием линейки решений для внедомашнего использования.

О торговой марке Tork®

Торговая марка Tork предлагает профессиональную гигиеническую продукцию и услуги своим клиентам, среди которых – рестораны, учреждения здравоохранения и образования, офисы и промышленные предприятия. Ассортимент продукции включает диспенсеры, бумажные полотенца, туалетную бумагу, мыло, салфетки, а также материалы для протирки и очистки для профессиональных кухонь и промышленных объектов. Благодаря своим знаниям в области гигиены, а также функциональному дизайну и экологичности продукции ТМ Tork смогла стать одним из важных игроков рынка. Tork – международная марка Essity и надежный деловой партнер для клиентов в 80 странах. Чтобы быть в курсе последних новостей и новинок от Tork, посетите сайт www.tork.ru

О компании Essity

Компания начала работу в России в 1994 году. На российском рынке представлен ассортимент гигиенической продукции торговых марок Zewa, Tork, Libero, Libresse и TENA. В 1998 году была приобретена фабрика по производству санитарно-гигиенической продукции в г. Светогорске, в Ленинградской области. На сегодняшний день на этой фабрике производится широкий ассортимент бумажной продукции торговых марок Zewa и Tork. В 2010 году открылись две фабрики компании в Тульской области: фабрика в г. Советске, где производится бумажная продукция торговых марок Zewa и Tork, и фабрика в г. Венева по производству товаров личной гигиены (детские подгузники торговой марки Libero и подгузники для взрослых торговой марки TENA). В российском подразделении компании работает около 1300 сотрудников. Дополнительная информация: www.essity.ru

Французский шеф-повар подал в суд на Michelin из-за лишения звезды

Известный французский шеф-повар Марк Вейра подал в суд города Нантера иск, в котором потребовал от инспекторов гида Michelin раскрыть свои критерии оценки ресторанов и конфиденциальные записи.

Скандал начался после того, как в нынешнем году в издаваемом Michelin гиде ресторан господина Вейра La Maison des Bois во Французских Альпах лишился одной из трех мишленовских звезд. Суд города Нантера



начал рассматривать дело 27 ноября.

По словам самого господина Вейра, инспектор Michelin лишил его ресторан одной звезды после того, как, попробовав там сырное суфле, решил, что его приготовили с чеддером, а не с французскими сырами реблошон, бофор и томм. «Я положил в него шафран, и джентльмен, который пришел, подумал, что это чеддер, потому что суфле желтое. И это вы называете знакомством с местом? Это просто безумие», – рассказал Марк Вейра. По его словам, из-за лишения его ресторана мишленовской звезды он находился в подавленном состоянии восемь месяцев, а вся команда ресторана плакала, когда узнала об этой новости.

Это первый случай, когда шеф-повар подает иск с требованием к Michelin раскрыть причины ухудшения позиции ресторана в гиде. По мнению господина Вейра, он имеет право ознакомиться с подробным обоснованием лишения La Maison des Bois мишленовской звезды. Помимо этого он надеется, что суд заставит Michelin предоставить данные о своих критериях, методах оценки и о том, как обучаются инспекторы, занимающиеся такой оценкой. Адвокат Michelin Ришар Малка заявил, что это дело противоречит конституционному праву на свободу слова, и назвал его примером «паталогического эгоизма».

Starbucks откажется от пластиковых соломинок для напитков в Японии

Американская корпорация Starbucks, владеющая крупнейшей в мире сетью кофеен, откажется от пластиковых соломинок для напитков в Японии. С января 2020 года их начнут заменять на бумажные, говорится в сообщении компании.

Уже к марту трубочки стандартного размера будут доступны во всех кофейнях Starbucks в Японии. Большие появятся во всех точках сети к маю. Об этом сообщили «Известия».

Как уточняется, решение позволит отказаться от 200 млн одноразовых пластиковых соломинок во всех 1,5 тыс. кофеен в стране.

Starbucks продолжает изучать способы сократить использование одноразовых изделий из пластика в Японии. С 1996 года компания предоставляет посетителям скидку в размере 20 иен (около 11 рублей), если они приносят свои чашки или термосы.

