

Restoranoved Review

Ресторановед ревью Еженедельная интернет-газета 21 января 2020

Российские кондитеры вышли в финал международного кубка мира Coupe du Monde de la Pâtisserie

стр. 2



Тематический винный ужин

стр. 5



CleanExpro в Краснодаре

Американские
животноводы уходят из
мясного бизнеса

Оборот сети ресторанов
«теремок» в 2019 году
достиг 11,3 млрд рублей,
увеличившись на 20% по
сравнению с 2018 годом

Безналичные чаевые
теперь и у Delivery Club

Многоразовая посуда
вместо одноразовых
стаканов

В Китае открылся
полностью
роботизированный
ресторан

В Петербурге
закрывается ресторан
Jamie's Italian

Робот сварит кофе

Спрос на готовый бизнес
растет, а его стоимость
снижается

Фуд-маркет «Гондза и
Бондза».
Ждем в апреле

Половина рынка
общепита России
принадлежит фастфуду

Пиццерия «Мастер
и Маргарита» в
«Ленполиграфмаше»

У «Крошки-Картошки»
появился новый
совладелец

Российские кондитеры вышли в финал международного кубка мира Coupe du Monde de la Pâtisserie

В Париже завершился европейский полуфинал международного конкурса кондитеров Coupe du Monde de la Pâtisserie, который состоялся 12–13 января в рамках выставки Eurorain 2020, посвященной хлебопечению и кондитерскому производству.

Российская команда, в состав которой вошли Андрей Канакин и Владислав Панченко стала бронзовым призером чемпионата и примет участие в финале 25 января 2021, который пройдет в Лионе (Франция) и станет завершающим этапом серии многочисленных национальных и континентальных отборов.

Команда из Швейцарии завоевала первое место. Второе место – у кандидатов из Швеции.

Всемирно известный конкурс Coupe du Monde de la Pâtisserie был организован в 1989 году известным французским кондитером Габриэлем Пайассоном (Gabriel Paillason). Финал конкурса проводится раз в 2 года в рамках Международной выставки гостиничного и ресторанного бизнеса Sirha в гастрономической столице мира Лионе и имеет статус главного события в кондитерской индустрии. В 2019 году Габриэль Пайассон передал пост пре-



Фото: Максим Канакин. Российская команда: Константин Романов, Владислав Панченко, Андрей Канакин

зидента, который занимал более 30 лет, Пьеру Эрме (Pierre Hermé) – кондитеру с мировым именем, профессору кулинарной академии, обладателю многочисленных наград и владельцу нескольких кондитерских магазинов и бутиков во Франции.

В состав жюри вошли ведущие кондитеры из четырех стран:

Константин Романов (Россия), Патрик Бовон (Patrick Bovon) (Швейцария), Йеспер Йоханссон (Jesper Johansson) (Швеция), Марина Иванченко (Украина).

Почетным президентом жюри была назначена Джессика Преалпато (Jessica Préalpato) – шеф-кондитер ресторана Алена Дюкасса (Alain Ducasse) Plaza Athénée в Париже.



Фото: Максим Канакин. На фото: команды-победители слева направо: Швеция, Швейцария, Россия

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

Команда из России представила на суд почетного жюри сложнейшую композицию под названием «Frog Jazz», состоящую из нескольких частей:

– фруктовый торт мороженое «Flora» со вкусами мандарина, юзу и банановой карамели, а также песочным тестом и кокосом в хрустящем основании;

– шоколадный десерт «Melody» с малиной и диким тимьяном, который был выбран в соответствии с обязательным регламентом об использовании одного из медоносных растений;

– художественные скульптуры из шоколада и карамели.

Европейский кубок в этом году прошел с преимущественным акцентом на натуральность ингредиентов в работах кондитеров.

В будущем чемпионат мира Coupe du Monde de la Pâtisserie намерен больше, чем когда-либо, сосредоточить свое внимание на природных компонентах, используемых в выпечке и десертах.

Команда российских кондитеров самостоятельно преодолела путь от Москвы до Парижа и обратно (более 5 000 км) на автомобиле ГАЗель NEXT, который является флагманским продуктом компании Горьковского автомобильного завода (Партнера российской команды) – крупнейшего производителя коммерческого транспорта.

На подготовку к конкурсу ушло около 300 кг высококачественного шоколада Valrhona и 300 кг изомальта (кондитерского сахара).



Фото: Максим Канакин. На фото: Скульптурная композиция команды из России «Frog Jazz»



Фото: Максим Канакин. На фото: фруктовый торт-мороженое «Flora»



Российские болельщики



Жюри дегустирует

CleanExpo в Краснодаре

Открылась регистрация специалистов индустрии чистоты на выставку CleanExpo Krasnodar | PULIRE

С 23 по 25 апреля 2020 года в Краснодаре, ВКК «Эспоград ЮГ» пройдет международная выставка оборудования и средств для профессиональной уборки, санитарии, гигиены, химической чистки и стирки в Южном федеральном округе – CleanExpo Krasnodar | PULIRE.

На выставке ведущие производители и поставщики представят свою продукцию в разделах:

профессиональное клининговое оборудование

ручной инвентарь для профессиональной уборки

профессиональные химические средства

профессиональное гладильное и стиральное оборудование, машины для химчистки

запасные части для профессио-

нального оборудования

В выставке примут участие более 30 компаний: Synclean S.r.l., Veiro, ACGM, Книт, Притяжение (дилер Nilfisk), Zirax Pro, ТД Комфорт, ОНМ, Пластфактор, Full Vox, Профитекс Люкс, OZONBOX, Флореаль, Книт, Постирай (прачечная самообслуживания) и многие другие.

Посещение выставки будет полезно руководителям и специалистам:

клининговых компаний

химчисток и прачечных

предприятий оптово-розничной торговли продукцией для профессиональной уборки, санитарии, гигиены, химической чистки и стирки

АХО различных предприятий с собственной службой уборки (гостиниц, сетевых ресторанов, торговых центров и других)

Всего за 3 дня посещения выставки CleanExpo Krasnodar | PULIRE специалисты смогут:

Тестировать и выбирать продукцию, в том числе новинки ин-

дустрии чистоты

Получать индивидуальные условия сотрудничества от поставщиков и производителей оборудования и материалов для профессиональной уборки, санитарии, гигиены, химической чистки и стирки

Оперативно сравнивать и выбирать наиболее выгодные варианты сотрудничества, тем самым оптимизировать затраты вашей компании

В рамках выставки пройдут образовательные семинары и мастер-классы от эксперта по профессиональной чистоте и гигиене Тараса Дударя.

CleanExpo Krasnodar | PULIRE состоится в одно время и на одной площадке с выставками пищевой тематики FoodTech Krasnodar 2020, InterFood Krasnodar 2020, VINORUS 2020

Подробнее о выставке – на сайте www.cleanexpo-krasnodar.ru

Бесплатный электронный билет можно получить по промокоду **kras2325**



Американские животноводы уходят из мясного бизнеса

Все больше животноводов меняют профессию и уходят на растительные рынки.

Это происходит не из-за того, то что мясная промышленность неэтична и неэкологична. Фермеры недовольны низким уровнем зарплат и условиями труда, а веганские компании готовы удовлетворить их запросы.

Некоторые животноводы стали участниками небольшого, но растущего движения end factory farming, когда фермеры уходят из животноводства на растительные рынки. Например, искусственное мясо приобретает все больше почитателей во всем мире, и эта тема одна из самых обсуждаемых сейчас в масс-медиа. По мнению экспертов, к 2030 году рынок искусственного мяса может вырасти до \$85 млрд.

Цель движения – в том, чтобы помочь животноводам перейти к «культурам, используемым для продукции растительного происхождения».



Некоторые фермеры выращивают грибы и салаты, используя для этого склады, которые раньше служили местом для выращивания птиц.

Сторонники растительного производства стараются помочь фермерам из разных сегментов

рынка. Веганская молочная компания из Калифорнии Miyoko's Creamery сотрудничает с некоммерческой организацией Farm Sanctuary, чтобы местные фермеры, занимающиеся молочным животноводством, могли получить работу на заводе.

Тематический винный ужин

Органика, биодинамика, натуральное – сегодня эти понятия производят много криков и шума среди любителей вина.

Маркетинговая уловка или суперпродукт? Мода или польза? Предлагаем разобраться вместе на тематическом винном ужине «Биодинамика и осознанное потребление» в Видовом ресторане La Vue 30 января 2020 года.

Сбор гостей в 19:00

Стоимость 3400 рублей на гостя

Открыто бронирование столов по телефону: +7 (812) 633-0646



Меню ужина:

MEINKLANG PetNat Foam Somlo

Тартар из печёной и вяленой

моркови с козьим сыром и красной икрой

MEINKLANG Burgenland weiss

Севиче из палтуса с кокосовым молоком

MEINKLANG Graupert

Печёная свёкла и краб со сливовым кремом

MEINKLANG Burgenland rot

Печёные вешенки с сыром Пармезан; подаются с грибным консоме

MEINKLANG Blaufrankisch

Шашлык из оленины с брусничным соусом и картофельным ризотто

Оборот сети ресторанов «теремок» в 2019 году достиг 11,3 млрд рублей, увеличившись на 20% по сравнению с 2018 годом



Лидер российского рынка ресторанов fast casual объявил результаты работы в 2019 году.

21 января 2020 года, Москва. «Теремок» подвел итоги 2019 года. Бренд входит в пятерку крупнейших компаний быстрого питания в России и демонстрирует рост выручки. Оборот компании в 2019 году достиг 11,3 млрд рублей. В 2018 году этот показатель был равен 9,4 млрд рублей. Открылось 13 новых заведений бренда: 8 в Москве и 5 в Санкт-Петербурге. Обороты в секторе стрит-ритейла (новые и обновленные рестораны с собственной посадкой) выросли на 40% только в течение 2019 года и на 80% – с 2018. Более 32 млн по-

купателей посещают «Теремок» ежегодно.

Михаил Гончаров, основатель и управляющий сети «Теремок»:

«2019 год стал для компании успешным и подтвердил правильность выбранного направления развития. Наш оборот вырос на 20%. Люди охотно приходят в новые рестораны увеличенной площади с собственным залом, им нравится проводить время в «Теремке».

Мы продолжаем программу редизайна и открыли еще 13 новых и обновленных «Теремков» в Москве и Санкт-Петербурге. Продолжаем развивать сотрудничество с сервисами доставки: «Яндекс.Еда» теперь доставляет еду из «Теремка» не только в Мо-

скве и Петербурге, но и в Краснодаре.

В 2019 году мы сменили логотип на более запоминающийся и современный, соответствующий новому фирменному стилю «Теремка», и запустили программу лояльности. Теперь те, кто часто бывает или заказывает еду в «Теремке», смогут копить бонусы: чем их больше, тем выгоднее новые покупки».

Онлайн-программа лояльности

В декабре 2019 года «Теремок» объявил о запуске онлайн-программы лояльности, к которой уже подключились 100.000 человек. Установив приложение на мобильное устройство на iOS или Android и заре-

гистрировавшись в программе, участники могут копить монеты, которые начисляются с каждой покупки, и получать знаки отличия за достижения. В зависимости от суммы покупок пользователь получает «ключи» от «Теремка». От ключа зависит, какой процент от чека копится в виде монет с каждого заказа. В программе также есть система достижений, в рамках которой пользователи получают разные забавные «ачивки»: например, «Марафонец» (за заказы в любых «Теремках» в течение пяти дней подряд), «Супоман» (тем, кто попробует все супы), «Сусанин» (за заказы в пяти разных ресторанах сети) и так далее.

«Мясо будущего» Beyond Meat

В 2019 году «Теремок» представил на тест котлету #Немясо из мяса растительного происхождения от компании Beyond Meat. Инновационный продукт можно попробовать в 50 «Теремках» Москвы. Продукт на основе горохового белка называют «мясом будущего»: по вкусу, текстуре, запаху и пищевой ценности он почти полностью повторяет обычное мясо.

«ПРИПЁК»

В марте 2019 года на фудмолле ДЕПО открылся уникальный проект, разработанный создателями компании «Теремок» специально для гастрономических рынков. Главное блюдо в меню – блины (с ними связано и название заведения: припёк – это начинка, которую добавляют в блинное тесто до запекания).

В «Припёке» используется премиальное блинное тесто на сливках. Традиционные русские блины выпекаются под заказ и подаются с начинками из деликатесных продуктов в изысканных и необычных сочетаниях. Среди них – серная икра и маскарпоне, тамбовский окорок с сыром Маасдам, камамбер с брусничным соусом и беконом, соленая карамель с маскарпоне и миндалем.

Также в меню – супы и гречневая каша: с грибами в сливочном

О компании

Сеть ресторанов «Теремок» в 1998 году основал предприниматель Михаил Гончаров. Сейчас она включает в себя 308 торговых точек в Москве, Санкт-Петербурге и Краснодаре. Ежегодно рестораны компании, в которой работают более 5000 человек, принимают до 32 млн гостей.

«Теремок» – крупнейшая в России сеть, которая работает в формате fast casual. Это означает, что еда подается быстро, готовится только после заказа, а в процессе приготовления не используются замороженные полуфабрикаты и консерванты. Тесто и свежие ингредиенты для блинов и каш, основы для супов и салатов ежедневно готовят в собственных цехах и каждую ночь развозят по ресторанам.

Меню «Теремка» состоит из блюд современной русской кухни. Блины, гречка, супы, сырники, картофель, каши предлагаются как в традиционном, так и в необычном исполнении. Также в ресторанах сети подают фирменные напитки – морс, квас, питень, сидр, тархун, березовый сок и медовуху.

«Теремок» входит в пятерку самых популярных брендов быстрого питания в России. В 2011 году CNN включила его в число 8 лучших мировых компаний быстрого питания. В 2013 и 2016 годах компания получила «Сертификат Качества» международного портала для путешественников TripAdvisor.

соусе, с моцареллой и зеленью, с другими наполнителями. Среди напитков – морс, квас, сбитень, иван-чай, зеленый и черный чай, цикорий и кофе. Проект сразу вызвал большой интерес у посетителей фудмолла, планируется развитие концепции на других аналогичных площадках.

Прием и выдача заказов отдельно

Для повышения эффективности обслуживания в «Теремке» отделили зону приема заказов от зоны выдачи. Время ожидания в очереди сократилось, а номера готовых заказов отображаются на мониторе. В будущем «Теремок» планирует ввести систему онлайн-заказов. Можно будет сделать заказ заранее (например, по пути в «Теремок»), и останется лишь забрать его в зоне выдачи.

Новинки в меню

В меню появился блин Брискет с копченой на ольховой щепе говядиной, блин Брынза с куриной грудкой, сладкие блины Малина, Морошка, Земляника, Смородина, Клюква и Брусника со свежими ягодами, щавелевый суп с курицей, макароны Карбонара. Меню напитков пополнилось крафтовыми чаями из настоящих ягод и фруктов с натуральным медом и пряными травами. Для ценителей хорошего кофе в «Теремке» теперь

есть Lavazza. А чтобы согреться холодным днем – классический и малиновый безалкогольные глинтвейны.

Новые «Теремки»

В 2019 году «Теремок» открыл 13 новых и обновленных ресторанов в Москве и Санкт-Петербурге. Большая часть из них – рестораны с собственным залом и индивидуальным дизайном: при узнаваемом общем стиле, в каждом новом заведении – своя уникальная концепция оформления: картины, которые художники пишут специально для «Теремка», декор из натурального мха, деревянные панно и другие оригинальные детали.

Обновление логотипа

В феврале 2019 года «Теремок» объявил о смене логотипа. Фирменную матрешку заменили на новый, специально разработанный символ. Он совмещает в себе силуэты верхней части матрешки, традиционно изображающейся в платке, и верха русского терема, который в архитектуре носит название «бочка». Этот тип крыши имеет плавные криволинейные очертания и завершается острым гребнем, чем напоминает луковицу в разрезе. Он часто использовался в деревянном зодчестве, поэтому «бочку» можно встретить в оформлении множества церквей и дворцов.

Безналичные чаевые теперь и у Delivery Club

Пользователи Delivery Club теперь могут оставлять безналичные чаевые для курьеров. Функция доступна во всех городах, где работает собственная доставка Delivery Club.

После получения заказа в приложении появится интерфейс выбора суммы – 50, 100 или 150 рублей. Чаевые оплачиваются банковской картой, новая функция доступна как на iOS, так и на Android.

Расчеты между клиентом и курьером происходят с помощью финансовой экосистемы VK Pay, позволяющей курьерам легко подключиться к системе безналичных чаевых вне зависимости от того, каким банком они пользуются, в каком городе работают и какой логистический партнер является их работодателем. Если курьер зарегистрирован в VK Pay, то клиент после получения заказа увидит в приложении Delivery Club интерфейс для выбора суммы



чаевых. Все желающие присоединиться к системе безналичных чаевых курьеры смогут сделать это в течение полутора месяцев.

Многоразовая посуда вместо одноразовых стаканов



Посетителям кофеен в Америке вместо одноразовых стаканчиков для кофе начали предлагать в аренду многоразовую посуду.

Первым полностью оказавшимся от одноразовых стаканов заведением, стала кофейня Babette в Беркли, штат Калифорния. Если посетители хотят приобрести кофе «с собой», но у них нет собственного стакана или термо-кружки, то они могут взять в аренду стальной стакан при помощи специального приложения Vessel.

Babette вместе с еще 9 заведениями занимается активным тестированием Vessel. Приложение позволяет взять в аренду бесплатный стакан и вернуть его в одном из специальных мест. Там его примут, помогут и вернут в нужную кофейню.

При этом, покупатели получают стакан бесплатно, а кофейни платят 25 центов, чтобы покрыть расходы стартапа на мойку и возврат стакана. Если покупатель не возвращает стакан, с него списывают \$15, и стакан переходит в его собственность.

Vessel уже работает не только в Беркли, но и в штате Колорадо, а также планирует запуск в Сан-Франциско.

В Китае открылся полностью роботизированный ресторан

В Китае, появился первый ресторан, в котором всю работу выполняют машины.

Необычное заведение под названием Foodom является инициативой Country Garden Holdings Co. Ltd и находится в городе Гуанчжоу, пишет.

При входе в Foodom гостей встречают роботы. Они же принимают заказы, предлагая посетителям блюда дня, и занимаются готовкой блюд. Как сообщается, на кухне работает 32 робоповара. С помощью специальных алгоритмов они способны выбирать нужные ин-

гредиенты, их вес по рецепту, время приготовления и другие параметры, необходимые для получения готового блюда.

Создатели ресторана говорят, что их роботы учатся у 10 знаменитых шеф-поваров, совершенствуя навыки готовки. Доставка заказов осуществляется с помощью специального ленточного конвейера.

Сделать заказ в ресторане можно с помощью планшета, а рассчитаться – картой.

Роботизированный ресторан обошёлся Country Garden Holdings Co. Ltd примерно в 29 миллионов долларов. Основатель проекта Ян Гоцян, продавший в прошлом году недвижимости на сумму более 111 миллиардов долларов, планирует в ближайшие два года открыть по всему Китаю 1000 таких заведений.



В Петербурге закрывается ресторан Jamie's Italian

Петербургский ресторан Jamie's Italian на Конюшенной площади, 2 прекратил работу, сообщил ресторанный холдинг Ginza Project.

На месте этого заведения вскоре появится новый проект – ресторан «Березка» с шоу-программой.

Ресторан Jamie's Italian, открытый совместно с британским шефом Джейми Оливером, работал в Петербурге больше шести лет – с 2013 года. Заведение специализировалось на итальянской кухне.

Страницу петербургского Jamie's Italian уже удалили с сайта Ginza Project. В пресс-службе ресторанной группы отметили, что ресторан хотят вновь открыть по другому адресу.



Робот сварит кофе

В Москве открылась сеть кофеен Fibbee с бариста-роботами

Роботы-бариста готовят все популярные виды кофейных напитков буквально за минуту, вкус не зависит ни от таланта бариста, ни от его загруженности, а рецепт остается всегда одинаков вне зависимости от расположения точки сети. Скорость обслуживания составляет до 100 заказов в час. В этом и есть основные преимущества сети.

Также, клиент может настроить кофе под себя, выбрав подходящие ингредиенты, а в скором времени получит возможность делать заказ удаленно через мобильное приложение и получать его в указанное время.

Сейчас попробовать кофе от робота-бариста можно в Технопарках «Сколково» и «Отрадное», а также



в офисе компании «СИБУР».

Постепенно количество точек будет увеличиваться, а меню и функционал кофеен будут дорабатываться.

В то же время, в Сан-Франциско закрываются рестораны

с роботизированным обслуживанием, а в Китае, наоборот, открылся достаточно амбициозный проект, ресторан Foodom.

Будет ли у нас в России популярным такой формат кофеен, а может быть ресторанов, покажет время.

Спрос на готовый бизнес растет, а его стоимость снижается

Предприятия сферы общественного питания занимают третье место в списке предпочтений покупателей готовых предприятий

В 2019 году россияне стали активнее интересоваться покупкой бизнеса – спрос на него по сравнению с показателями предыдущего года вырос на 4%, сообщает РБК со ссылкой на данные исследования сервиса «Авито».

Чаще всего в минувшей году россияне покупали



готовые предприятия, работающие в сфере услуг (31%), торговле (23%) и сфере общественного питания (16%)

Средняя цена готового бизнеса во всей России составила 3,1 млн руб., что на 6% меньше, чем год назад.

Компании, занимающиеся общественным питанием и развлечениями, покупали в среднем за 2,5 млн руб. (минус 9 и 3% соответственно по сравнению с 2018-м).

Однако, в прошлом году увеличилось и число тех, кто хотел продать свой бизнес – таких объявлений было размещено на 10% больше, чем за 2018 год.

Больше всего готовых компаний в минувшем году купили в Ижевске (спрос здесь по сравнению с 2018-м вырос на 14%), Екатеринбурге (+11%) и Ульяновске (+10%).

Самые доступные цены на готовый бизнес оказались в Ульяновске (1,3 млн руб.), в Омске и Челябинске (чуть менее 2 млн руб.)

Список самых «дорогих» городов: Ростов-на-Дону и Москва (в среднем также чуть меньше 4,3 млн руб.), Самара (4 млн руб.)

Фуд-маркет «Гондза и Бондза». Ждем в апреле

В торговом комплексе Leo Mall на Планерной улице заработают корнеры с азиатской кухней.

Новый гастромаркет представит Артем Балаев, идеолог фестиваля «О, да! Еда!» и один из учредителей компании «Агора. Гастроурбанистика», которая специализируется на ресторанном маркетинге и создании проектов фуд-холлов.

«Гондза и Бондза» откроется на четвертом этаже торгово-развлекательного комплекса и займет порядка 1700 квадратных метров. Он представит порядка десяти концепций с азиатской специализацией: Японии, Вьетнама, Индии, Китая, Таиланда, Кореи, Бали. Рассчитан фуд-холл будет на 500 посадочных мест.

Помимо зоны с корнерами, будут работать шесть рор-уп лавок с азиатскими продуктами и площадка для проведения тематических мероприятий: мастер-классов и концертов, фестивалей азиатской культуры и т. д.



Половина рынка общепита России принадлежит фастфуду

Доля фастфуда в сегменте рынка общественного питания выросла почти на 20% по сравнению с предыдущим годом

Количество россиян, питающихся вне дома постоянно растет. За 10 месяцев 2019 г. кафе стали посещать чаще на 5,6%, в дань моде на кофе. До 18% заказов кофе с января по октябрь 2019 г. совершаются импульсивно.

По итогам января – октября 2019 г. 51% расходов жителей России на питание получили заведения фастфуда. В годовом эквиваленте рост составил 17%. При этом расходы на традиционные рестораны снизились на 11%. Их доля составляет лишь 23%. Доля кофеен – 5%, столовых – 8% рынка. На остальные сегменты фудсервиса (продуктовые магазины, вендинг, отели, бары) приходится порядка 13%.

Согласно данным Росстата, весь объем российского рынка общепита за 10 месяцев 2019 г. составил 1,3 трлн руб., продемонстрировав рост на 4,7%.



Пиццерия «Мастер и Маргарита» в «Ленполиграфмаше»

Создатели сети баров «Бюро» в феврале открывают новое заведение «Мастер и Маргарита» и выходят на новый для них рынок пиццерий.

Точка площадью 200 м² на 75 мест расположится в квартале «Ленполиграфмаш». По данным «ДП», вложения в запуск – минимум 10 млн рублей, большая часть ушла на покупку итальянской дровяной печи и строительство сложной системы вентиляции: пиццу будут готовить на открытом огне на глазах у посетителей. Окупиться проект должен через 2,5 года.

Рестораторы сохранили заводскую эстетику помещения (открытые потолочные перекрытия, балки, железные столбы и советскую плитку), подчеркнув, что мастер – заводской, а не литературный.



Кухню ставит шеф-повар Юрий Павловский, он открывал кафе в Москве.

Меню предполагает 10 видов пиццы, пиво, салаты и пасту.

Средний чек – 700 рублей.

В промзоне «Ленполиграфмаш» на 4,5 га располагаются офисы, конгресс-центр, технопарк, клуб, коворкинг-центр и десяток разноформатных кафе.

У «Крошки-Картошки» появился новый совладелец

В конце 2019 года у российской сети фастфуда «Крошка-Картошка» появился новый совладелец, им стал один из первых франчайзи сети Денис Деко

В декабре 2019 года 50% в ООО «Краш» и ООО «Сатурн», владеющими лицензией на товарный знак «Крошка-Картошка», получил Денис Деко.

А в ноябре – декабре такая же доля перешла к нему еще в пяти компаниях, связанных с «Крошкой-Картошкой»: «Кивин», «Орион», «Юнифуд», «Галактика» и «Доминион». До этого единственным владельцем всех семи компаний был один из основателей «Крошки-Картошки» Андрей

Конончук.

Теперь новый совладелец бизнеса получает около 20% всей выручки сети. К маю 2019 года у «Крошки-Картошки» было

223 точки. На данный момент посещаемость у сети падает, хотя даже сейчас рестораны «Крошки-Картошки» входят в топ-10 самых посещаемых в сегменте фастфуда.

