

---

---

# Restorанoved Review

---

---

Ресторановед ревью Еженедельная интернет-газета 11 февраля 2020

---

---

## «Жареных котлет отведай и отправься налегке»

стр. 2



---

## В Москве и Петербурге могут появиться «черные списки» посетителей ресторанов

стр. 8



---

## Петербургский «Блок» начинает год с масштабных перемен

стр. 4

Ресторан от Louis Vuitton

Black Star Burger защищает фанатов бургеров

В Одессе хотят сделать список friendly-заведений для туристов

Unilever воспользуется беспилотниками для доставки мороженого

1500 участников конкурса «Мастера гостеприимства» успешно прошли этап тестирования

«Ресторанный» лекторий на выставке Tatarstan Hospitality Expo

У «Шоколадницы» новый генеральный директор

Немцы не хотят дешевой еды

Роскачество рассмотрело полезные свойства «супереды»

Из-за вируса москвичи стали реже посещать рестораны

Фуд-холлы наращивают обороты в Петербурге

Ginza Project открывает панорамный ресторан азиатской кухни в Ростове-на-Дону

Бургерные «Мираторга» перестали работать с доставкой еды

# «Жареных котлет отведай и отправься налегке»

В Якутске прошла гастрономическая акция «Пушкинский обед». Рестораторы алмазной провинции устроили праздник в день памяти Пушкина, читали стихи, ели воспетые им деликатесы и устроили небольшую дуэль без жертв.

10 февраля 2020 года – в день драматического поединка на Черной Речке – в Якутске прошла гастрономическая акция «Пушкинский обед». Жителей города угостили блюдами, которые Александр Сергеевич воспел в своих стихах и не раз пробовал. Историко-кулинарный квест включал «ростбиф окровавленный», «нетленный страсбургский пирог» и другие деликатесы из литературного наследия, хотя классик также ценил и простонародную кухню, и национальную.

«Александр Пушкин был известным ценителем изысканных закусок, напитков и горячих блюд. Только в романе «Евгений Онегин» последних упомянуто более 30. Многие из них тогда мог позволить себе только большой гурман», – подчеркнул организатор мероприятия, представитель республиканской Ассоциации

гостеприимства ресторатор Александр Скрипин. Он постарался представить прежде всего высокую кухню пушкинской эпохи: с одной стороны, под сильным влиянием французской, с другой, возвращавшуюся к русским корням после победы в войне с Наполеоном.

Кулинарно-поэтический праздник состоялся в Банкетном зале кейтеринговой службы холдинга Александра Скрипина. Среди гостей были депутаты Ил Тумэн (парламента РСЯ), Виктор Федоров и Павел Ксенофонтов, замминистра культуры республики Марина Силина, блогер Туйаара Алаас и другие известные в Якутске персоны. Все, процитировавшие по памяти строки Пушкина, а также победители викторины по его творчеству получили подарки. Участники дегустации также приняли участие в театрализованной реконструкции последней встречи поэта с Жоржем Дантесом и атмосферы роковой дуэли. Нашлось место и последнему угощению Пушкина, мороженой ягоде.

***Р. С. Александр Сергеевич Пушкин умер 10 февраля (29 января – по старому стилю) 1837 года в 37 лет от ранения, которое получил во время дуэли с Дантесом.***



# Ресторан от Louis Vuitton

Поклонники бренда Louis Vuitton теперь могут попробовать высокую моду на вкус.

Кафе Le Café V и ресторан Sugalabo V от модного дома Louis Vuitton открылись в феврале во флагманском бутике марки в Японии. Оба заведения расположились на четвертом этаже нового магазина Louis Vuitton в Осаке. В дизайне прослеживается морская тематика, поддерживая идею всего здания, которое, по замыслу архитектора Дзюна Аоки, спроектировано как идущий по волнам корабль. В интерьере много оттенков синего и зеленого цветов, а главный зал напоминает каюту корабля.

Интересно, что в Le Café V может зайти после шопинга любой желающий, расслабиться на открытой террасе и насладиться богатой коктейльной картой, но в Sugalabo V возможно попасть исключительно по специальному приглашению, при чем, только через «потайную» дверь. Дегустационное меню ресторана Sugalabo V начинается с 30 тыс.



иен (около 17 тыс. рублей).

Меню, как для кафе, так и ресторана, разработал известный японский шеф-повар Йосуке Суга – его флагманский ресторан Sugalabo в Токио занимает 47 строчку лучших ресторанов Азии в рейтинге The World's 50 Best Asia.

Отметим, что запуск соб-

ственных кафе и ресторанов – обычная практика для люксовых брендов. Например, Gucci готовится открыть очередной ресторан Osteria весной 2020 года в Лос-Анжелесе. Это уже второй ресторан бренда. Первый Osteria во главе с шеф-поваром Массимо Боттуро был открыт в 2018 году в пространстве Gucci Garden во Флоренции.

## Black Star Burger защищает фанатов бургеров

В феврале во всех ресторанах сети Black Star Burger в Москве и области стартует акция – при заказе любого бургера в подарок вы получаете черную маску.

Старт акции дал в своём инстаграме со-основатель сети Тимати, отметив: “Кто бы мог подумать, что в Москве дефицитным станет именно этот товар”

«Мы заботимся о наших гостях», – прокомментировал акцию Юрий Левитас, основатель и совладелец Black Star Burger.

Следите за своим здоровьем. Заказывайте любой бургер из меню, чтобы получить стильную черную маску для лица. Главное надеть ее уже после того, как бургер будет съеден.



# Петербургский «Блок» начинает год с масштабных перемен

В обновленном меню – более 40 новых блюд от шеф-повара Евгения Зубова.

Концепция ресторана «Блок» всегда остается неизменной – современная российская кухня, региональные продукты и, конечно, мясное изобилие. Перед молодым шеф-поваром Евгением Зубовым стала нелегкая задача: как освежить меню, сделать его самобытным и актуальным, сохранив при этом философию заведения. Надо сказать, ему это в полной мере удалось.

Более 40 новых позиций появилось в меню «Блока». Все блюда гармонично вписались в идейную основу ресторана, и вместе составляют яркую палитру современных гастрономических находок и традиционных вкусов из разных регионов России.

Из нового среди закусок: одновременно нежный и острый в постлевкусии тартар из карельской форели с сахалинской красной икрой, маринованная в можжевелевой ягоде, обжаренная оленина из Ямало-Ненецкого автономного округа. Гастрономическую уникальность российского юга представляет салат с мраморной говядиной и баклажанами, маринованными в терияки и кинзе под гранатовым соусом.

Заметно преобразился раздел



основных блюд – нежные бараньи языки из фермерского хозяйства Ленинградской области с домашней аджикой и насыщенным шафрановым птитимом, а также муксун из рек северо-западной Сибири, который коптится и подается в соусе унаги.

Говоря о мясном ресторане, нельзя обойти стороной и главные мясные новинки. Венцом нового меню стал солидный стейк «Стендаль». Был назван в честь автора романа «Красное и черное» за сочетание румяной корочки снаружи и нежного мяса прожарки *mediumrare* внутри. Такой эффект

достигается благодаря приготовлению в специальном гриле при температуре 1000 градусов.

Преобразилась и подача. Шоу-блюдо ресторана – горячее карпаччо – тонко нарезанные кусочки говяжьей вырезки, которые обжариваются в кипящем сливочном масле на раскаленной тарелке непосредственно в зале.

Евгений Зубов в «Блоке» с 2017 года, за это время он вырос внутри проекта и показал себя талантливым поваром. За плечами Евгения – профессиональное образование, три года в сибирском ресторане с акцентом на локальные продукты, кухня «Летучего Голландца», фьюжн-блюда в «Mad Max» и стажировка в Европе. Сейчас шеф планирует сосредоточиться на хорошо знакомой и любимой гостями мясной концепции и продолжить поиски новых интересных решений с яркими вкусами и эстетикой в подаче.



## Restoranoved Review

Еженедельная интернет-газета Проект журнала «Ресторановед»

E-mail: [media@restoranoved.ru](mailto:media@restoranoved.ru)

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

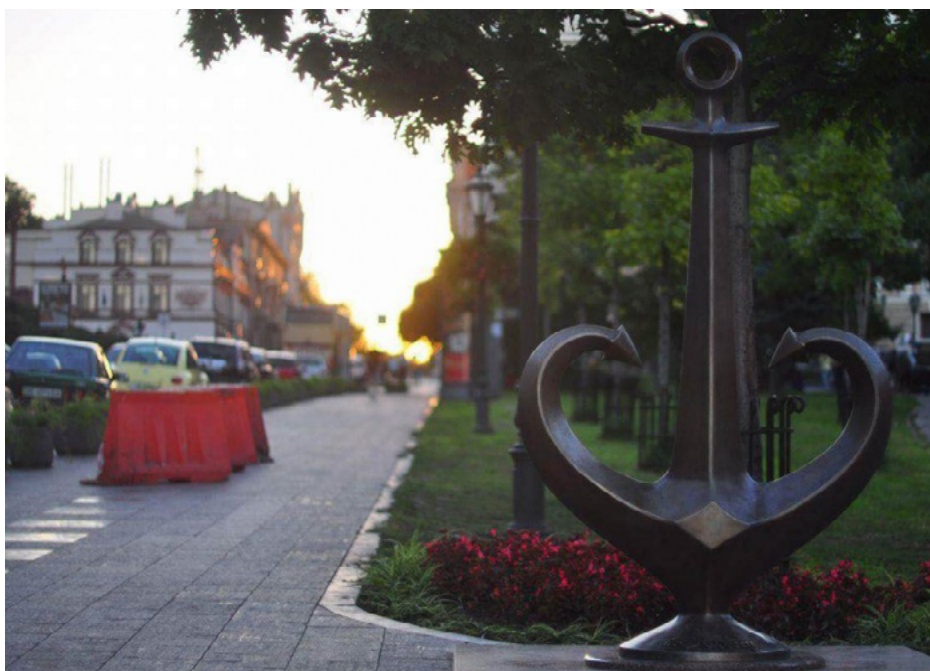
## В Одессе хотят сделать список friendly-заведений для туристов

Рекомендуемые к посещению заведения обозначат специальными знаками.

Как сообщила в ходе аппаратного совещания директор департамента культуры и туризма Татьяна Маркова, в Одессе уже неоднократно были скандальные заявления от бизнесменов, которые говорили, что ничего страшного, если чек для иностранца увеличен в три раза.

«Это недопустимо для такого города, как Одесса. И мы рекомендуем, чтобы туристические ассоциации и общественность побуждала таких бизнесменов делать это очень взвешенно. Имидж города – системная и сложная работа, которая может быть разрушена подобными действиями», – сказала Маркова.

Директор департамента также сообщила, что совместно с ассоциацией туризма обсуждается идея об обозначении специальным знаком одесских заведений, рекомендуемых к посещению. «Знак – улыбающийся якорь-сердце, наличие которого будет означать, что это заведение является дружественным для туристов. Знак можно будет



закрепить на входе или фасаде зданий дружественных к туристам. И таким образом делать определенную навигацию», – отметила Маркова. Заместитель городского головы Петр Рябоконт высказал мысль, что общественность сама сформирует решение, какие заведения стоит или не стоит посещать.

Напомним, в одном из одесских ресторанов в центре города иностранцу выдали «особое меню»: мужчина пришел в до-

рогой ресторан в центре города, где ему дали, как позже выяснилось, меню «для иностранцев». Гостю принесли счет на весьма круглую сумму. Мужчина не смог разобраться в ситуации, поэтому был вынужден заплатить деньги. Мужчина пожаловался в консульство Австрии и написал заявление в полицию. Выяснилось, что его обсчитали на 10 тысяч гривен. А попытка спокойно и адекватно поговорить с владельцами ресторана была агрессивно отвергнута, чек не выдали.

## Unilever воспользуется беспилотниками для доставки мороженого

Unilever продолжает инвестировать в способы продажи своих брендов мороженого Ben & Jerry's и Magnum непосредственно потребителям.

Unilever усилила свою ориентацию на прямые продажи мороженого потребителям: раньше можно было заказать продукцию Ben & Jerry's и Magnum через Deliveroo и Uber Eats, но теперь компания хочет реализовать гло-

бальную сеть морозильных камер.

Unilever установил партнерство с Terra Drone Europe для доставки мороженого в Нью-Йорк



кес помощью дронов. Во время мероприятия для инвесторов уже был осуществлен демонстрационный полет: на американскую площадку Unilever была доставлена специальная коробка Ben & Jerry's.

По словам Terra Drone Europe, они продолжают работать с Unilever по логистике, тем более что правила, касающиеся беспилотных летательных аппаратов, вероятно, станут в будущем намного более гибкими.

# 1500 участников конкурса «Мастера гостеприимства» успешно прошли этап тестирования

По итогам второго блока тестирования, где оценивались компетенции конкурсантов, определились 1500 потенциальных полуфиналистов конкурса «Мастера гостеприимства» президентской платформы «Россия – страна возможностей». Для выхода в очные полуфиналы каждому из них предстоит загрузить в личный кабинет на сайте конкурса проект в сфере индустрии гостеприимства.

«Тест компетенций оценивал предпочитаемые стили поведения участников на работе. Конкурсантам было предложено работать с парами утверждений, каждый выбирал то утверждение, которое наиболее точно его описывает. В рамках теста участнику начислялись баллы за каждый выбранный им вариант ответа, который относится к определенной компетенции. Данный тест был разработан опытными специалистами с целью выявления наиболее развитых управленческих компетенций», – уточнил руководитель направления по работе с партнерами АНО «Россия – страна возможностей» Антон Сериков.

Участники, успешно прошедшие дистанционный этап, отправятся на полуфиналы в 9 городов России: Сочи, Тула, Пятигорск, Самара, Ялта, Уфа, Салехард, Калининград и Иркутск.

«1500 участников успешно завершили второй блок тестирования. Часть из них находятся в листе ожидания, так как для выхода в полуфинал им необходимо загрузить проект. Средний

возраст участников – 34 года, из них 63,5% девушек, мужчины составляют 34,5%. В полуфиналы конкурса пройдут 1120 человек, – рассказал руководитель конкурса «Мастера гостеприимства» Евгений Малыгин. – Конкурсный проект, относящийся к индустрии гостеприимства, потенциальные полуфиналисты могут загрузить в личном кабинете до 10 февраля (участники полуфинала «Олимпийский» до 7 февраля). Свои проекты участники представляют в виде презентации».

«Абсолютными лидерами по числу участников, успешно завершивших второй блок тестирования, стали Москва (90 человек), Краснодарский край (73) и Башкортостан (70), – отметил президент Общенационального Союза Индустрии Гостеприимства, наставник конкурса, генеральный директор курорта Mriya Resort & Spa Грант Бабасян. Из 1500 человек мы уже сейчас, в рамках полуфиналов будем выбирать кадры для себя и партнеров конкурса. Уровень участников очень высокий, тем интереснее будет проходить «Битва мастеров».

В Дальневосточном Федеральном округе тройку лидеров сформировали республики Саха-Якутия (12 человек) и Бурятия (11 человек), еще 11 участников представляют Приморский край.

В СФО первыми стали жители Алтайского края – 15 человек. На втором месте представители Кузбасса – их 14. Третье место делят между собой Томская и Иркутская области и Республика Алтай – отсюда предварительно проходят в полуфиналы по 9 человек.

На Урале самые активные регионы – Ямал (28 человек), Свердловская и Челябинская области (19 и 18 участников соответственно).



В Поволжье безоговорочным лидером остается Башкортостан – его представляют 70 участников. На втором месте Самарская область – 24 человека, на третьем Татарстан – 21 участник конкурса, успешно завершивший тестирование.

На Кавказе тройка лидеров выглядит следующим образом: на первом месте Ставрополь (47 участников), на втором – Дагестан (14), третьей стала Северная Осетия (8 участников).

В ЮФО первым по числу участников стал Краснодарский край – его представляет 73 человека, вторым идет Крым с 62 участниками, третьей стала Ростовская область – её представляет 31 участник.

В СЗФО традиционно наиболее активен Санкт-Петербург – 60 участников. На втором месте Калининградская область – её представляют 19 человек. Третьей стала Ленинградская область – отсюда 8 участников.

В ЦФО абсолютное большинство участников из Москвы – 90 человек представляют столицу. На втором месте Белгородская область (33 участника), на третьем – Белгородская область (9 человек).

Всероссийский профессиональный конкурс «Мастера гостеприимства» стартовал 13 ноября. Цель проекта – раскрытие

потенциала профессионалов, формирование новых традиций, повышение стандартов сервиса и престижа профессий в сферах туризма и гостеприимства. В ходе конкурса, кроме знаний и компетенций участников, будут оцениваться их авторские проекты в сфере гостеприимства. Лучшие получают поддержку и будут реализованы в регионах России. Соорганизатором конкурса выступает Общенациональный союз индустрии гостеприимства (ОСИГ).

Победителями станут 50 конкурсантов. Все они смогут участвовать в программе наставничества с лидерами индустрии и представителями органов государственной власти. 25 из них также получают сертификат на специальную образовательную

программу в московской школе управления «Сколково». При этом все финалисты могут получить приглашения на стажировки в органы государственной власти, ведущие компании и организации.

Конкурс «Мастера гостеприимства» проходит в несколько этапов: регистрация и отборочный этап, региональные полуфиналы и финал. По итогам заявочной компании, на конкурс зарегистрировались более 20 000 участников. Отборочный этап (онлайн-тестирование) конкурса стартовал 17 января. В рамках него эксперты конкурса будут оценивать общие и профессиональные знания, интеллектуальные способности и управленческие компетенции.

Региональные полуфиналы будут проводиться с февраля по апрель в 9 регионах России. Финал состоится в апреле 2020 года и соберет 200 отраслевых специалистов. Победители получают в наставники именитых рестораторов, отельеров и управленцев в сфере гостеприимства. Лучшие проекты конкурса могут быть реализованы при поддержке Федеральной пассажирской компании, Ростуризма и Министерства природных ресурсов и экологии РФ.

Подробнее о конкурсе: <https://welcomescup.ru/>

Конкурс реализуется в рамках федерального проекта «Социальные лифты для каждого» национального проекта «Образование».

## «Ресторанный» лекторий на выставке Tatarstan Hospitality Expo

20–22 апреля в Казани пройдет Юбилейная пятая выставка Tatarstan Hospitality Expo. Horeca by Kazan.

Ежегодно одной из главных особенностей выставки в Казани является мощная деловая программа от самых ярких и интересных спикеров ресторанного, гостиничного бизнеса, шеф-поваров, барменеджеров со всей России и из-за рубежа. В разные годы на площадке выступали Вадим Прасов, Бек Нарзи, Дмитрий Левицкий, Гоша Карпенко, Александр Сысоев, Игорь Зернов, Александр Кислов, Оксана Градова, Яков Адамов, Геннадий Шаталов и многие другие.

В этом году партнером на площадке «Ресторанного» лектория пройдут лекции на актуальные для рестораторов темы: от налоговых рисков до сервисной политики, от операционного управления до маркетинга. Расписание лекций



включает сессии вопросов-ответов с каждым из спикеров. Следите за анонсами, скоро будет готова полная программа лекций.

Стать участниками уникального БЕСПЛАТНОГО образовательного марафона можно на вы-

ставке Tatarstan Hospitality Expo 20–22 апреля в Казани.

Получите бесплатный билет для входа на выставку и лекторий для рестораторов на сайте выставки: [www.horeca-kazan.ru](http://www.horeca-kazan.ru)

# В Москве и Петербурге могут появиться «черные списки» посетителей ресторанов



Рестораторы жалуются, что слишком часто клиенты не платят по счету.

Московские рестораторы задумались о необходимости введения «черных» списков клиентов – заведения сталкиваются с серийными любителями не платить за еду. Эту проблему описал на своей странице в Facebook владелец BigAsia и Bigati Bar Алан Бигати.

Человек приходит в ресторан, со вкусом и знанием гурмана делает заказ, плотно обедает, а когда настает время расплатиться, оплата почему-то не проходит. Видимо, произошел какой-то сбой, а наличных, как назло, нет. Солидный гость обещает «занести» оплату позже, но не возвращается, или его забирают полицейские, но через пару часов отпускают. Рестораторы описывают именно такую схему и говорят, что подобные «едоки» стали серийными: они обманывают один ресторан за другим.

Бороться с недобросовестными посетителями как-то нужно: в профессиональной среде звучат предложения ввести «черные» списки и просто не пускать тех, кто был замечен в желании бесплатно пообедать.

Если бы «черные» списки вели организованно, это могло бы помочь, однако сейчас такая практика незаконна – нельзя просто отказать человеку в посещении ресторана.

По закону, удерживать не оплатившего счет человека силой ресторан не имеет права. Впрочем, администратор всегда может попросить гостя, обещавшего заплатить, оставить расписку.

 **Alan Bigati** 🙄 злой в BigAsia. 28 января в 15:31 · Москва · 🌐

Эта, 🎩 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 ходит, и жрет на халяву!!!  
 К кому придёт, прям 🎩 ему дайте! Прям вот чтоб сдох!  
 Говорят уже много лет так питаются, и все ему боком не вышло это!  
 Сволочь!!!!

Простите за мой #французский


Механизм таков:  
 Приходит, жрет. Потом даёт карточку, приходит отказ. Он говорит, у меня нет денег, давайте я вам потом занесу.  
 Вызываешь ментов, они его забирают, час держат у себя и отпускают за отсутствием состава преступления. А если не вызываешь – просто уходит, обещая вернуться



👍🎉🙄🤔🎩🍷🍷🍷🍷🍷 Maximilian Zudin и ещё 248 · Комментарии: 257 · Поделись: 86

👍 Нравится   🗨 Комментировать   ➦ Поделиться

Показать предыдущие комментарии   4 из 109

 **Геннадий Бородин** Да и этого индейца я знаю и он платил ))))  
 Нравится · Ответить · 5 дн.

 **Jānis Duborakas** Неужели в Москве ещё такое возможно?  
 Нравится · Ответить · 4 дн.

 **Аркадий Чобанян** Полицию нет смысла вызывать, если у Вас не будет личные претензии судебные к нему!  
 Нравится · Ответить · 4 дн.

 **Denic Voroshirin** я ранее про него писал и всех предостерегал, в нескольких ресторанных группах, я с ним встречаюсь в разных ресторанах и он до сих пор жив 🙄🙄🙄, с него точно ничего вы не возьмете так как он известен уже во всех УВД, и при повторном приходе он как кот из шрека смотрит на тебя и говорит что вы обознались, но нет такого урода должна знать вся Москва  
 Нравится · Ответить · 1 дн.



# У «Шоколадницы» новый генеральный директор

Бывший топ-менеджер мебельной фабрики «Мария» Олег Подгорный стал генеральным директором «Шоколадницы»

Уже четвертый раз, начиная с 2014 года, сеть кофеен «Шоколадница» сменила генерального директора. Кроме того, с 2018 года у компании появились два новых акционера.

Олег Подгорный возглавил сеть уже с декабря прошлого года, рассказал представитель «Шоколадницы». До группы «Шоколадница» он был управляющим директором одного из старейших игроков российского мебельного рынка – фабрики «Мария», а также развивал агрохолдинг «Солнечные продукты».



Ранее должность генерального директора занимал Сергей Румянцев, который провел на посту меньше года, с начала

2019. Известно, что Румянцев принял решение сосредоточиться на развитии собственных бизнес-проектов.

# Немцы не хотят дешевой еды

Снижение цен на еду становится серьезной проблемой для Германии.

Против увеличения доступности продуктов питания выступают объединения фермеров и экологические организации. Вопрос оказался настолько серьезным, что канцлер Ангела Меркель пытается наладить диалог между ритейлерами и протестующими.

По итогам встречи с представителями пищевой промышленности глава правительства признала наличие проблемы. Она заверила, что власти не собираются вводить жесткие ограничения вроде минимальных цен на мясо.

Канцлер призывает восстановить справедливые отношения между всеми игроками на рынке, чтобы ритейлеры не теряли клиентов, фермеры не лишались доходов, а объемы потребления отечественных продуктов росли.

Протесты против снижения цен на продукты питания в Германии активизирова-



лись несколько месяцев назад. Участники акций блокировали улицы крупных городов. В ноябре в центре Берлина собрались десятки тысяч недовольных фермеров – колонна тракторов растянулась на десять километров.

Одни говорят о потерях из-за политики властей и торговых сетей, другие призывают подумать об экологии, сообщает Euronews.

Мы выбрасываем столько еды в Германии, что фактически бесплатно удобряем территорию

земли Мекленбург-Передняя Померания, соответственно загрязняя окружающую среду. Поэтому здесь нужны какие-то защитные барьеры.

Критики этого движения говорят о социальном аспекте ценообразования. Гендиректор одной из крупнейших в Германии сетей супермаркетов Rewe Лионель Сук называет доступные цены шансом обеспечить здоровое питание для 13 млн немцев, живущих в нищете или у черты бедности.

# Роскачество рассмотрело полезные свойства «супереды»

Эксперты Роскачества исследовали семена чиа, ягоды годжи, асаи, киноа и спирулину, пишет ТАСС. Эти продукты часто называют «суперфудами» (супереда, насыщенная полезными веществами), что часто является маркетинговым ходом.

Семена чиа – это растущие в Мексике травяные растения, содержащие большое количество клетчатки и опережающие молоко по количеству кальция и фосфора, сообщили в Роскачестве.

«Содержат растительный белок (21%), много клетчатки, которая за счет разбухания в желудке притупляет чувство голода и чистит кишечник, большое количество омега-3 полиненасыщенных жирных кислот (17 грамм на 100 грамм), магний, железо, антиоксиданты, витамины А, В, В2, РР. По количеству кальция и фосфора опережают молоко. Выводят токсины из организма», – говорится в сообщении.

По данным экспертов, омега-3 полиненасыщенные жирные кислоты в большом количестве содержатся в рыбе и орехах, кальций – в

кунжуте, а по содержанию железа 15 грамм семян чиа равны 19 орехам фундука.

Семена чиа полезны для снижения веса и помогают женщинам при менопаузе, сообщили в Роскачестве со ссылкой на доктора медицинских наук, диетолога Марию Мухину.

«Практически семена чиа можно приравнять к тем же самым фруктам. Нельзя сказать, что в них есть какое-то особое количество витаминов, но польза для снижения веса действительно большая, потому что эти семена заставляют человека чувствовать себя сытым. Семена чиа особенно хорошо употреблять женщинам во время менопаузы, потому что они содержат фитострогены лигнаны», – цитирует пресс-служба Роскачества Мухину.

Красные ягоды годжи, которые растут на Тибете и в Гималаях, содержат большое количество питательных веществ, в том числе 18 аминокислот, бета-каротин, витамины В, Е и С, а также обладающие антиоксидантным действием флавоноиды, которые помогают выводу лишнего жира из сосудов печени.

«Годжи можно заменить кизилом, превосходящим их по ко-

личеству бета-каротина. По антиоксидантной способности и питательным веществам аналогом выступает сушеная клюква, а по уровню витамина С – ежевика. Также в 30 граммах ягод годжи содержится столько же витамина С, как и в четверти апельсина», – подчеркнули эксперты.

Ягоды асаи содержат много мононенасыщенных и полиненасыщенных жирных кислот, бензойную кислоту, витамины D, В1, В2, В3, В6, А, Е, магний, цинк, медь, кальций, железо, фосфор, калий, натрий и антиоксиданты.

«По содержанию витамина А5 грамм ягод асаи равны одной свекле. Бензойную кислоту можно найти в таких лесных ягодах как клюква и брусника, а антиоксиданты – в чернике. Калием богаты бананы, а полиненасыщенными жирными кислотами – орехи, рыба и авокадо», – сообщили в Роскачестве.

Крупа киноа за счет содержания грубых волокон выводит токсины. Имеет в составе фосфор, цинк, кальций, железо и фолиевую кислоту, необходимую для процесса образования, развития и созревания клеток крови. В качестве аналога крупе киноа эксперты рекомендуют гречку.



# Из-за вируса москвичи стали реже посещать рестораны

Из-за распространения китайского коронавируса москвичи стали реже ходить по ресторанам: почти все столичные заведения отметили снижение выручки на 10 процентов во второй половине января 2020 года.

«Первую половину января этого никто не ощущал, но на фоне сообщений о коронавирусе со второй половины месяца во всех ресторанах наблюдается падение выручки до 10 процентов. Люди начали ограничивать свои походы в общественные места», – сказал председатель комитета по развитию ресторанного бизнеса московского отделения общественной организации «Деловая Россия» Сергей Миронов. Он указал, что особенно сильные потери ощутили заведения китайской кухни.

В Москве они делятся на две категории: для любящих азиатскую еду россиян и для туристических групп из КНР.

Ранее сообщалось, что выручка столичного ресторана китайской кухни J. Z. Peking Duck на Цветном бульваре сократилась почти вдвое. По словам гендиректора ресторана Натальи Богомоловой, клиенты



уходят из заведения сразу, как увидят в нем не только китайцев, но и гостей из Казахстана или Японии.

По последним данным, смертельным коронавирусом заразились более 20 тысяч человек, большинство из которых находятся в Китае. 427 заболевших умерли, а 665 – вылечились от инфекции. Помимо КНР, заболевание зафиксировано в 24 странах, в том числе в России. Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) признала вспышку коронавируса 2019-nCoV чрезвычайной ситуацией международного значения.

# Фуд-холлы наращивают обороты в Петербурге

Бум фуд-холлов, начавшийся в Москве, все громче слышен в Санкт-Петербурге, где объем предложения этого формата за год может увеличиться вдвое.

Один из крупных проектов планирует начать петербургская группа «Адамант» Игоря Лейтиса, которая уже договорилась с Ginza Project о создании



нового фуд-холла в торговом центре «Меркурий» в Приморском районе Северной столицы. В дальнейшем этот проект может быть масштабирован на другие торговые центры холдинга.

«Адамант» откроет новый фуд-холл в торговом центре «Меркурий» (97,1 тыс. кв. м) на улице Савушкина. В «Адаманте» добавили, что фуд-холл займет часть площадей кинотеатра. Открытие проекта запланировано на сентябрь и должно стать частью реконструкции «Меркурия».

По оценкам, затраты на новый фуд-холл составят не менее 100 млн руб., а средний чек, вероятно, не превысит 700–800 руб.

«Адамант» – крупнейший владелец торговой недвижимости в Санкт-Петербурге. В его портфеле 1,2 млн кв. м площадей, по данным Colliers International, это 25,7% от общего объема предложения.

Конкуренция среди фуд-холлов в Санкт-Петербурге постепенно ужесточается. Запустить новые проекты в этом году планируют основатель StrEat Максим Попов и руководитель открывшегося после реконструкции Василеостровского рынка Александр Шавлиашвили, на весну запланировано открытие фуд-маркета «Гондза и Бондза» в Leo Mall.

# Ginza Project открывает панорамный ресторан азиатской кухни в Ростове-на-Дону

Панорамный ресторан азиатской кухни Ten June, новый проект Ginza Project, открылся в пентхаусе отельного комплекса ARKA Hotel by Ginza Project. Ten June позиционируется как камерное заведение для взыскательной публики, находится в самом центре Ростова-на-Дону, в эпицентре деловой и культурной жизни города. Ten June работает в формате «закрытого клуба» – исключительно по предварительному бронированию.

Бренд-шефом ресторана стал Александр Кан, куратор японского направления холдинга Ginza Project. Разрабатывая меню, команда стремилась представить Азию в новом стиле через необычную проработку классических блюд.

В меню Ten June представлены традиционные блюда японской кухни – суши, сашими, роллы. Главный акцент сделан на специально разработанные рецепты бренд-шефа: новую интерпретацию узнаваемых блюд. Кроме того, Ten June предлагает гостям азиатские супы («Том Ям», острый кимчи, мисо) и широкий ассортимент салатов и закусок: севиче, дорадо с сальсой из ананаса или тунец с сальсой

из манго, запеченные мидии, темпура с салатом и др. Завершают меню оригинальные десерты.

В коктейльной карте можно найти не только вариации мировой классики, но и нетривиальные миксы. В барном меню представлены вина из разных стран мира, большой выбор безалкогольных и крепких алкогольных напитков.

Отличительной чертой нового ресторана являются панорамные окна, из которых открывается потрясающий вид на весь город. Благодаря удачному расположению и отсутствию высотной застройки поблизости, посетители Ten June смогут насладиться видом на левый берег Дона, стадион «Ростов-Арена», Гребной канал и на центральную улицу города – Большую Садовую.

Дизайн выполнен в стиле лофт – в интерьере гармонично сочетаются дерево, металл и натуральные материалы, большое количество света – естественного и внутреннего – позволяют создать особую атмосферу. В ресторане 62 посадочных места, в теплое время года будет работать летняя терраса.



## Бургерные «Мираторга» перестали работать с доставкой еды

Сеть бургерных «Мираторга» – «Бургер & Фрайс» – приостановила работу с сервисами доставки еды из-за низкого качества обслуживания, говорится в пресс-релизе компании. Сотрудничество прекращено в трех городах, где работает сеть: Москве, Воронеже и Брянске.

«Мираторг» принял такое решение после внутреннего исследования и контрольных закупок, которые показали, что из-за неудовлетворительных условий и



скорости доставки «страдает как свежесть, так и внешний вид»

бургеров. Некачественная доставка наносит вред репутации бренда, отметили в компании. «Один из самых важных компонентов нашего фирменного бургера – нежная хрустящая булочка – за 30–60 минут доставки теряет свои свойства», – пояснили в пресс-службе компании.

После обсуждения с партнерами способов улучшения качества обслуживания «Мираторг» решит, стоит ли продолжать сотрудничество с сервисами доставки.