

Restorанoved Review

Ресторановед ревью Еженедельная интернет-газета 24 марта 2020



стр. 2

Как сохранить бизнес в условиях кризиса и эпидемии?

Как оформить форс-мажор документально?

стр. 3



Почему Александр Затуливетров не поддержит петицию рестораторов Санкт-Петербурга

стр. 8

[Результаты российского финала Mattoni Grand Drink 2020](#)

[Субсидии для малого и среднего бизнеса](#)

[Рестораны Рязанской области переводят на доставку](#)

[Предприятия общественного питания Хабаровска призывают о помощи](#)

[В Великобритании закрыли рестораны и пабы](#)

[Президент Турции Реджеп Эрдоган объявил о пунктах программы поддержки бизнеса](#)

[Тимур Ланский: «Мы возлагаем большие надежды на Правительство и ГосДуму»](#)

[«Яндекс. Еда» запускает ускоренную процедуру подключения ресторанов к платформе доставки](#)

[О критической ситуации в ресторанном и гостиничном бизнесе](#)

[Рестараторы обратились к губернатору Санкт-Петербурга с петицией](#)

[Прошла 7-я бизнес-выставка и конференция кофе, чая и какао Coffee Tea Cacao Russian Expo 2020](#)

[Фестиваль «Вкус Франции» отложен до октября](#)

[Даты выставки CleanExpo Krasnodar | PULIRE перенесены на июнь 2020 года](#)

[Изменились даты проведения фестиваля «Пальмовая ветвь»](#)

[Отели в Турции не готовы временно отказаться от шведского стола](#)

[Domino's Pizza запустила бесконтактную доставку](#)

[Novikov School открыла бесплатный доступ к видеоурокам](#)

[Дело мастера боится: преимущества договора с клининговой компанией](#)

[В Москве презентовали портрет Путина из перца](#)

Как сохранить бизнес в условиях кризиса и эпидемии?

Сэмюэль Газави на своей странице в Facebook поделился антикризисными решениями для ресторанного бизнеса.

1. В срочном порядке восстановить или начать собирать клиентскую базу с номерами телефонов гостей.

Это понадобится в любой ситуации: маркетинговые исследования, ремаркетинг, sms-рассылки и многое другое!

2. Организовать мини колл-центр внутри ресторана с помощью официантов.

Позвоните гостям и предложите доставить их любимое блюдо домой, а в случае с карантином комфортно и вкусно питаться не выходя из дома.

3. Сместить фокус кухни на производство полуфабрикатов.

Позволит масштабировать доставку блюд и расширить ассортимент заказов, ведь некоторые готовить любят сами, а с продуктами проблема.

4. Установить камеры на кухне для того, чтобы гости в онлайн наблюдали за качеством приготовления.

Успокойте людей на фоне пандемии, пусть своими глазами увидят процесс приготовления, перчатки и график уборки кухни.

5. Создать «сезонное» меню из простых и доступных ингредиентов.

В виду экономического кризиса, платежеспособность населения падает. Создайте меню для широ-



кого круга потребителей и обезопасите бизнес.

6. Подписать соглашение с банками питания для беспроцентных отсроченных платежей на период кризиса.

Многие эксперты предложили свои варианты «спасения» бизнеса. Но что будет делать бизнес когда ситуация нормализуется, как не утонуть в обязательствах? Друзья, есть решение: подписываем соглашения с банками в рамках государственных программ поддержки малого и среднего бизнеса, получаем беспроцентные кредиты с отсроченными платежами на период кризиса, получаем государственные дотации в рамках поддержки идеологии Института Семьи граждан РФ, т.к. мы помогаем жителям в тяжелых условиях. И живем. И растем. И развиваемся. Тогда у вас хватит сил не только пережить кризис, но и «выстрелить» на волне подъема экономики.

7. Заключить соглашения со службами доставки на «сезонное» меню, для охвата большой аудитории.

Службы доставки начинают обрастать заказами, все больше людей сидят дома. Это большая часть рынка к которой необходимо приобщиться с учетом ее стремительного роста.

8. Детально проанализировать операционный менеджмент ресторана.

В периоды, тяжелые для экономики, именно операционному менеджменту важно уделить особое внимание. Там скрываются все риски для вашего бизнеса.

9. Создать развлекательные онлайн-программы по кулинарии.

Мы уже поставили камеры в пункте выше, давайте их монетизировать или использовать как инструмент маркетинга. Много людей сидят дома, развлеките их процессом приготовления пищи и дайте простые рецепты. Пусть они закажут вашу продукцию с фабрики кухни и попробуют приготовить дома.

10. Создать онлайн-программы по сервировке и этикету.

Займитесь полезными вещами в период сниженной нагрузки и поделитесь этим с людьми, пускай ваши гости увидят мастерство поваров и официантов, и потом они обязательно придут к вам снова и снова.

Автор также уточняет, что пунктов может быть и больше, тем более, что для каждого заведения список необходимых мер индивидуален.

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

Как оформить форс-мажор документально?

С 23 марта 2020 года Торгово-Промышленная палата Санкт-Петербурга начинает выдавать заключения о форс-мажоре.

Ранее такие документы предоставляла исключительно Российская Торгово-Промышленная палата в Москве. Теперь заключение можно получить и в регионах, если предприниматель ведет бизнес внутри Российской Федерации. Между тем, участникам внешнеэкономической деятельности положен сертификат, за которым следует, по-прежнему, обращаться в Российскую Торгово-Промышленную палату.

В каких ситуациях можно обратиться за заключением или сертификатом?

☑ – если распространение коронавирусной инфекции и принятые в связи с этим на государственном уровне запреты и ограничения непосредственно повлияли на исполнение обязательств по договорам и наступили после их заключения (т.е. эти обстоятельства стороны не могли предвидеть или предотвратить).

☑ – если речь идет об отсутствии товаров на рынке, действиях контрагентов и иных предпринимательских рисках. Например, по обращению предпринимателя, который просил признать невозможность оплатить аренду магазина форс-мажором в связи с тем, что итальянская компания, товары которой он реализовывал, временно прекратила поставки из-за закрытия на карантин, заключение не было выдано, в том числе потому, что такие обстоятельства не мешают продолжать арендатору предпринимательскую деятельность, реализовыва-

вая товары иных производителей, и исполнять обязательства по аренде.

Все оценки ситуации и консультации будут проводиться индивидуально.

Куда обращаться российским предпринимателям и какие документы подтверждают форс-мажор?

В Торгово-Промышленную палату Российской Федерации: если российская сторона не может исполнить свои обязательства по внешнеэкономической сделке из-за обстоятельств, которые имеют место на территории России (в основном – запретительные и ограничительные меры, принятые органами государственной власти).

В Торгово-Промышленную палату региона: если обязательства не могут быть исполнены по сделкам между резидентами Российской Федерации.

В Торгово-Промышленной палате считают, что прежде всего это касается туроператоров и турагентов, перевозчиков, отелей. Также промышленных предприятий, работающих с иностранными комплектующими и логистики. А также организаторов концертов, выставок, организаторов концертов и международных миссий.

Выдаваемые Санкт-Петербургской Торгово-Промышленной палатой заключения будут основаны на экспертизе представленных документов и обстоятельств.

«В любом случае оценка влияния обстоятельств форс-мажора на исполнение предпринимателем своих обязательств будет осуществляться применительно



к условиям сделок», – говорят в юридическом отделе Палаты.

Как доказать форс-мажор?

Обстоятельства форс-мажора должны быть напрямую связаны с контрактом. Уйти от неустоек и штрафов не получится, если нарушитель договора не докажет, что именно эпидемия объективно стала причиной неисполнения контракта, подчеркивают специалисты.

Например, если сотрудник подхватил коронавирус и все предприятие закрыли на карантин распоряжением главного санитарного врача, так что оно не может выполнить контракты – **это форс-мажор.**

Если же сотрудники следуют рекомендациям и сидят на карантине – **то нет.**

Правительство планирует также ослабить валютный контроль для несырьевого экспорта в связи с коронавирусом.

Торгово-Промышленная палата предложила отменить штрафы для российских предпринимателей, которые не смогли выполнить требования валютного законодательства о передаче установленной части валютной выручки из-за запретительных мер других государств. Скорее всего, такой форс-мажор нужно будет подтверждать за рубежом, потому что нерезидент находится за пределами России.

Результаты российского финала Mattoni Grand Drink 2020

22 сентября состоялся финал российского отборочного тура международного конкурса безалкогольных коктейлей Mattoni Grand Drink 2020.

Организатором мероприятия выступила Общероссийская общественная организация – Барменская Ассоциация России.

Конкурсы среди барменов всегда отличаются праздничной, веселой атмосферой, которую и в этот раз не смогла испортить общая напряженная обстановка в мире. Между тем, организаторы подошли к проведению мероприятия весьма ответственно. «Мы не стали отменять конкурс, ведь уже много было сделано. Но рисковать здоровьем гостей, участников и звать большую публику не стали, а провели конкурс камерно в небольшом зале», – объясняет Ярослав Панов, вице-президент Барменской Ассоциации России.

Он добавил, что правильное соблюдение гигиены уже заложено в технологию приготовления коктейлей и, более того, всегда являлось отдельным критерием оценивания конкурсантов.

Кроме этого, работы участников оценивались по следующим пунктам:

- инновационность;
- легкость приготовления;
- оригинальная презентация на английском языке.

Требования конкурса соответствуют современному образу жизни и отвечают текущей тенденции здорового питания.

«Все привыкли, что бар исключительно про алкоголь. Мы хотим разрушить этот стереотип и доказать, что в бар можно приходить еще и за новыми впечатлениями, общением и приятной обстановкой. Появляется много безалкогольных конкурсов по всему миру, и Mattoni Grand Drink – один из таких. Это



чешский конкурс, назван в честь минеральной воды Mattoni, на основе которой конкурсанты и делали коктейли. Разрешалось добавлять все ингредиенты безалкогольного характера: пюре, сиропы, ягоды, фрукты, растения, специи и даже холодный кофе. Безалкогольный коктейль несколько не уступает по вкусовым качествам. Были очень интересные рецептуры» – говорит Сергей Колбеев, президент

Барменской Ассоциации России.

В соревновательной борьбе среди 9 конкурсантов профессиональным жюри была определена тройка победителей:

1 – Ржавцев Егор (Санкт-Петербург)

2 – Филиппова Нина (Санкт-Петербург)

3 – Константин Фурса (Санкт-Петербург)

Кроме денежного приза, победитель получил возможность представлять Россию на мировом уровне в Карловых Варах, но уже в следующем году.

Напомним, что Россия уже побеждала в международном чемпионате в 2013 году. Золотым призером тогда стала Ольга Маркевич из Санкт-Петербурга.

Не смотря на большие потери, которые понес бизнес в последнее время, Сергей Колбеев призвал коллег не падать духом и выразил надежду на то, что все вместе мы сможем победить кризис.



Субсидии для малого и среднего бизнеса

Министерство экономического развития Российской Федерации на официальном портале опубликовало проект постановления о субсидиях для малого и среднего бизнеса.

Поддержка будет оказана предприятиям, которые соответствуют критериям, установленным

законом «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» и осуществляют деятельность, в том числе, в сфере внутреннего и въездного туризма, гостиничного бизнеса и общественного питания. При этом компании не будут проверять на отсутствие про-

сроченной задолженности перед бюджетной системой РФ.

Ознакомиться с проектом можно по ссылке <https://regulation.gov.ru/projects/List/AdvancedSearch#departments=6&StartDate=20.3.2020&EndDate=21.3.2020&npa=100516>.

Рестораны Рязанской области переводят на доставку

С 23 марта 2020 года, согласно постановлению главного санитарного врача по Рязанской области все предприятия общественного питания Рязани обязаны перейти на доставку.

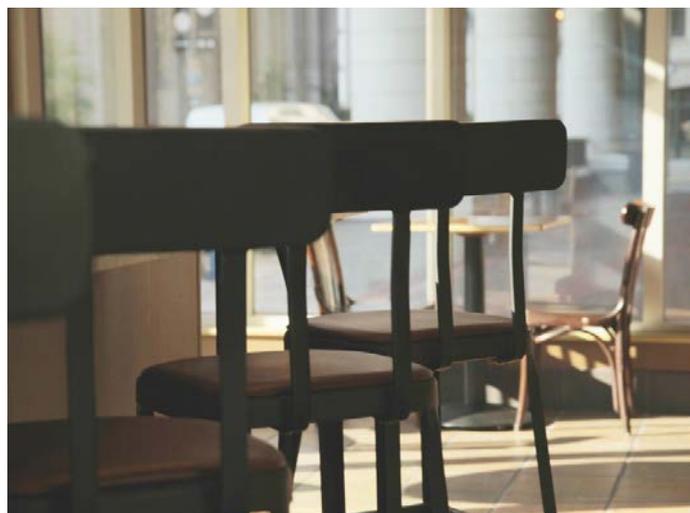
В постановлении № 130 главного государственного санитарного врача по Рязанской области Ла-

рисы Сараевой указано, что с 23 марта 2020 года все предприятия общественного питания, осуществляющие оказание услуг питания населению, а именно: рестораны, кафе, столовые, ночные клубы и т.д., обязаны перейти в режим работы по доставке пищевых продуктов и готовых блюд, согласно меню предприятия.

В отелях, гостиницах, санаториях указано организовать питание с доставкой блюд в номера.

Также в постановлении говорится и о фактическом закрытии других общественных заведений. Прекращается допуск посетителей в бассейны, фитнес-центры, аквапарки, объекты физической культуры и спорта с массовым посещением людей, до особого распоряжения.

«Эпидемиологическая ситуация по новой коронавирусной инфекции продолжает оставаться напряженной. На территорию Рязанской области прибыло из зарубежных стран более 700 человек, зафиксировано 2 случая завоза новой коронавирусной инфекции с территории Франции», – сообщает главный государственный санитарный врач по Рязанской области Лариса Сараева.



Предприятия общественного питания Хабаровска взывают о помощи

Вся сфера обслуживания Хабаровска попала под удар коронавируса. Рестораторы называют критическим сложившееся положение дел в крае, и обращаются за помощью по спасению отрасли.

Глава краевой Ассоциации рестораторов, заместитель председателя краевого совета по предпринимательству и улучшению инвестклимата Андрей Веретенников сообщил: «Посетителей нет, отрасль несет колоссальные убытки, большая часть предприятий на грани закрытия», – передает портал AmurMedia.

Как известно, из-за угрозы коронавируса из ресторанов, кафе и бистро повсеместно исчез иностранный посетитель, а затем и отечественный. Удар коронавируса и отсутствие туристов регионы переживают особенно болезненно. Например, для Дальнего Востока въездной туризм лишь относительно недавно стал выгодным и успешным бизнесом. Иммунитет к катаклизмам и серьезным финансовым потерям в отрасли еще не выработался.

Убийственным для отрасли стало также требование не собираться больше 50 человек. Хотя в кафе и ресторанах подготовились, расставили по-новому и убрали лишние столы, перепуганные горожане за версту обходят заведения общепита.

«Мы уже направили обращения в адрес органов федеральной власти, и аналогичные обращения будут переданы губернатору Хабаровского края Сергею Фургалу и в администрацию Хабаровска, – добавил Андрей Веретенников. – Если нас не услышат, то многим предприятиям придется закрыться».

Как сообщается в официальном обращении Ассоциации рестораторов Хабаровского края к губер-



натору – Сергею Фургалу: «Сегодня мы официально можем говорить, что обороты ресторанов и кафе упали на 30–50%, а столовых вообще на 100%». Связано это с переводом на дистанционную форму работы студентов и сотрудников крупных, как правило, государственных компаний.

Особенно важным для бизнеса моментом является оплата по кредитам и выполнение обязательств по трудовым договорам.

Стоит отметить, что большую часть предложенных мер правительство РФ уже предприняло. Для спасения ряда отраслей экономики, а также предприятий малого и среднего бизнеса на прошлой неделе Михаил Мишустин дал распоряжение отсрочить уплату налогов для туристического бизнеса и авиакомпаний, а начиная с марта на три месяца – уплату страховых взносов и арендных платежей для малого и среднего бизнеса, арендующего государственное и муниципальное имущество. Также вводится мораторий на проверок предприятий: налоговых и таможенных.

В Великобритании закрыли рестораны и пабы

С 21 марта в Великобритании закрывают все пабы и бары. Такие меры приняли для борьбы с распространением коронавирусной инфекции.

При несоблюдении постановления премьер-министра Бориса Джонсона лицензию у заведения могут отозвать.

Ограничения будут сохра-

няться до новых распоряжений со стороны британских властей.

При этом у заведений общественного питания остается возможность торговать едой на вынос.

Новые правительственные меры предполагают также закрытие ночных клубов, театров, кинотеатров и спортзалов и бу-

дут действовать на территории Англии, Северной Ирландии, Уэльса и Шотландии.

Ранее стало известно, что правительство Великобритании компенсирует 80% зарплаты сотрудникам частных компаний, которые лишились возможности работать из-за мер по ограничению распространения коронавируса в стране.

Президент Турции Реджеп Эрдоган объявил о пунктах программы поддержки бизнеса

Программа принята на время борьбы с коронавирусом. Для ее осуществления из бюджета страны выделяют 100 миллиардов турецких лир.

1. Удержание НДС, подоходных налогов, а также выплаты социальных взносов за апрель, май и июнь месяцы откладывается на 6 месяцев для предприятий розничной торговли, торговых центров, металлургической отрасли, автомобилестроения, логистики, транспорта, кинотеатров и театров, гостиничного бизнеса, производства продуктов питания, текстиля, одежды и сферы организации публичных мероприятий.

2. Налог с прибыли гостиниц не будет взиматься до ноября месяца.

3. Удержание выплат за право сервитута и выплаты доли дохода, связанные с арендой гостиниц за апрель, май и июнь месяцы также отложено на 6 месяцев.

4. Ставка НДС для внутренних воздушных перевозок снижена с 18% до 1% на 3 месяца.

5. Поскольку из-за мер, принятых в связи со вспышкой COVID-19, у многих компаний ухудшился оборот наличных средств, им разрешается задерживать выплату основного долга и процентных платежей банкам как минимум на 3 месяца и будет предоставлена дополнительная финансовая поддержка в случае необходимости.

6. Для поддержания производственных мощностей компаний-экспортеров на время временного замедления экспорта им будет предоставлена материальная поддержка для хранения произведенного товара.

7. Обратившимся с заявлением в этот период предпринимателям будет предоставлена трехмесячная отсрочка выплаты



основного долга и процентов по кредитным долгам Halkbank-у за апрель, май и июнь без наложения штрафных санкций.

8. Лимит фонда кредитных гарантий увеличивается с 25 млрд лир до 50 млрд лир. Помощь в первую очередь будет оказана предприятиям малого и среднего бизнеса, нуждающимся в ликвидности и имеющие дефицит залогового обеспечения.

9. Поощряется внедрение кредитных пакетов для социальных целей на выгодных для наших граждан условиях.

10. Суммы кредитования для жилья стоимостью ниже 500 тысяч лир будут увеличены с 80 до 90 процентов, а минимальный первоначальный взнос снижен до 10 процентов.

11. Фирмы, потерпевшие убытки в апреле, мае и июне из-за мер, связанных с предотвращением распространения коронавируса, получают пометку «форс-мажор» в своем кредитном реестре.

12. На три месяца откладывается выплата подоходного налога и налогов, возникающих из возмещения налога за сдачу недвижимости в аренду.

13. Продолжается поддержка

выплат минимальной заработной платы.

14. Будут внесены поправки в законы, касающиеся удаленной работы и работы по гибкому графику.

15. Внедряется режим работы на неполный рабочий день; все формальности, необходимые для его внедрения, будут упрощены и ускорены. Таким образом, работникам, которые прерывают свою основную деятельность, будет оказана поддержка, а расходы работодателей будут снижаться.

16. Сумма минимальной пенсии увеличивается до 1500 лир.

17. Праздничный бонус пенсионерам будет выплачен в начале апреля. Пенсионные месячные выплаты будут зачисляться напрямую на счета пенсионеров, что избавит их от необходимости личного посещения банковских отделений.

18. Выделено дополнительно 2 миллиарда лир на денежную помощь нуждающимся семьям в соответствии с критериями, определяемыми Министерством по делам семьи, труда и социальной политики.

19. Для обеспечения непрерывности трудовой занятости, период компенсации для безработных увеличивается с 2 до 4 месяцев.

20. В случае нарушения работы глобальных цепочек поставок, будут приняты меры для развития альтернативных каналов в соответствии с приоритетами, которые установлены в производстве и в розничной торговле.

21. Запускается периодическая программа наблюдения, включающая оказание социальных и медицинских услуг на дому для одиноких людей старше 80 лет.

Почему Александр Затуливетров не поддержит петицию рестораторов Санкт-Петербурга

Петербургский ресторатор Александр Затуливетров в своем «ЖЖ» заявил, что не подпишет петицию представителей индустрии общепита к губернатору Санкт-Петербурга.

Напомним, что 19 марта 2020 года на портале change.org появилась петиция представителей индустрии общественного питания, в которой они обращаются к губернатору Санкт-Петербурга Александру Беглову с просьбой оказать поддержку бизнесу, терпящему убытки в связи с ситуацией вокруг распространения коронавируса COVID-19.

Свои аргументы против Александр Затуливетров сформулировал так:

1. Признать пандемию обстоятельством непреодолимой силы. Одно из немногих разумных предложений, которое и без петиций будет принято со дня на день. Видимо, с него и начиналось сама идея петиции. А потом к столу стали подходить шарики и матроскины. И началось...

2. Освободить от налогов... Начнем с безграмотности авторов, которые считают, что в силах Губернатора вносить изменения в налоговый Кодекс. Нет. Ребята, это не мелочь. После таких перлов, отношение к самой отрасли у власти будет таким же, как и у Президента – «да они все Жулики». Как можно освободить предприятие от уплаты НДФЛ??? Авторы вообще понимают, что это за налог и кто его платит? А то, что в большинстве ресторанов половина персонала вообще оформлена «через колено». А то, что большинство ресторанов находится на упрощенной системе налогообложения, где всего две опции? Выручка или доходы-расходы. О каком освобождении идет речь? Нет выручки – нет налога. И все. Почему Государство должно прощать нам налоги? С какой стати? А если завтра Роснефть попросит освободить ее от налогов в связи с падением цены на нефть? Тоже можно? Или они не основополагающая индустрия?

3. Освободить от оплаты коммунальных услуг. Та же ситуация. Меньше гостей – меньше потребления. Может быть, лучше было попросить освободить от коммунальных платежей пенсионеров? Ах да, мы же только о себе...

Коммунальщики – такие же люди, как и мы с вами. Почему же мы, пользуясь их услугами, не должны им за это платить. А если завтра в сеть попадет петиция от самих работников ЖКХ, призывающая Губернатора на законодательном уровне разрешить им бесплатно питаться в ресторанах? В чем тогда разница?

4. Согласен, тоже разумный, хотя, плохо реализуемый на практике механизм.



5. Вот! Вот единственное, с чем можно и нужно было обращаться с петицией к Губернатору. Потому что, а – это реальная помощь ресторанам, б – возможность гостям сидеть на продуваемых террасах, а не в помещениях, в – это, действительно, в его силах.

6. И вишенка на торте идиотизма. Почему?? Почему, скажите, из-за эпидемии нас должны реже проверять? Чтобы мы могли «под шумок торговать «просрочкой» и «санкционкой». Потому что Жулики. Ведь именно так о нас думает Президент-Правительство-Народ! На замечания «кроме случаев прямой угрозы жизни и здоровью граждан» ведь никто не обратит внимания. Пандемия только началась, до пика еще две-три недели, а рестораторы уже просят их не проверять... Хорошо же мы будем выглядеть в глазах общества.

В заключении Александр добавил, что ресторанный бизнес – бизнес мелочей, и нельзя не обращать на них внимание.

Тимур Ланский: «Мы возлагаем большие надежды на Правительство и ГосДуму»

Бизнесмен и ресторатор Тимур Ланский на своей странице в Facebook поделился тем, как повлиял вирус COVID-19 на его рестораны.

Как сообщает ресторатор, трафик упал в среднем на 20–25%, но по слухам – у кого-то уже на 50–70%. В то же время, Ланский отметил, что доставка стабильно растет, и скорее всего будет расти.

В связи с этим, его команда разработала специальную программу бесконтактной доставки «для особо осторожных» – курьер привозит бокс с заказом до двери и оставляет его, а сам отходит на 3 метра. Вдобавок, на доставку действует скидка – 15% по промокоду MART15.

По поводу общей ситуации, Тимур Ланский высказался так: «Вероятно, первыми закрываться будут те, где до проблем с вирусом была небольшая или нулевая при-



быль – при падении посещаемости там даже на 20%, бюджет уйдет в глубокий минус. Такие рестораны и закроются в первую очередь. Вслед за ними начнут закрываться более удачливые проекты, вслед за эпидемией коронавируса, начнется эпидемия закрытий всей ресторанной отрасли... Сотни тысяч

людей работающих в общественном питании могут остаться без работы».

Бизнесмен добавил: «У нас пока закрытий нет и не планируется, поскольку официального распоряжения властей о специальных мерах при карантине для объектов общественного питания нет. Сокращений в штате тоже нет, но это пока. Сейчас мы возлагаем большие надежды на Правительство и ГосДуму в надежде на помощь в решении проблем спасения нашей отрасли, а именно – обеспечить законодательные меры по предоставлению ресторанной отрасли каникул по аренде, оплате коммунальных платежей и налогам. Надеюсь что нас услышат...»

Стартаперам и молодым рестораторам бизнесмен посоветовал не унывать и продолжать делать свое дело хорошо, а еще уделять особое внимание чистоте и стерильности на производстве и в сервисе.

«Яндекс. Еда» запускает ускоренную процедуру подключения ресторанов к платформе доставки

18 марта 2020 года сервис «Яндекс. Еда» сократил с 7 до 1 дня срок подключения ресторанов к формату доставки из-за коронавируса.

Как сообщается на сайте РИА Новости со ссылкой на пресс-службу сервиса «Яндекс. Еда», за последние дни число заявок на подключение ресторанов к платформе удвоилось и продолжает расти.

«Мы в контакте с Федерацией Рестораторов и Отельеров, и готовы оказывать поддержку ресторанам, чтобы они могли продолжить работать на доставку. Поэтому мы приняли решение запустить ускоренную процедуру обработ-

ки таких заявок», – сообщили в пресс-службе.

Также отметили, что после предоставления всей необходимой информации ресторан сможет начать работать с доставкой за один рабочий день, стандартная процедура занимает до семи рабочих дней.

Кроме того, на время сложной ситуации «Яндекс. Еда» даст возможность подключаться к сервису по модели маркетплейса с доставкой собственными силами ресторана. «Наши партнерские службы доставки готовы вывести на линию больше курьеров, чтобы удовлетворить растущий спрос, а также помочь с временной заня-

тостью официантам и другим сотрудникам ресторанов на время вынужденного простоя ресторанов», – уточнили в пресс-службе сервиса.



О критической ситуации в ресторанном и гостиничном бизнесе

Президент Федерации Рестораторов и Отельеров Игорь Бухаров обратился от имени сообщества к премьер-министру Михаилу Мишустину.

В письме отмечено, что в связи с ростом заражения коронавирусной инфекцией и вводимыми мерами ограничения ситуация в гостиничном и ресторанном бизнесе заставляет волноваться всех, кто в нем занят.

Ситуация в сфере гостеприимства становится критической: в марте обороты в ресторанном бизнесе упали от 30 до 90%, падение загрузки гостиниц – более 50%. Об этом говорится в письме на имя председателя правительства РФ Михаила Мишустина, подписанном представителями Федерации рестораторов и отельеров (ФРИО), общественной организацией «Опора России» и Торгово-промышленной палаты (ТПП).

В настоящее время ситуация очень тяжелая. В письме Игорь Бухаров указал, что часть членов ФРИО среди московских рестораторов обсуждают возможность приостановления работы уже с 18 марта, перейдя на доставку еды.

Ресторанный бизнес опасается, что многие предприятия общепита могут умереть. Уже сегодня трафик упал на 40%, а выручка от 30% до 90%. Рестораторы всерьез считают, что без поддержки государства уже в апреле на улице окажутся огромное количество безработных. (По некоторым данным в предприятиях общественного питания работает около 20% населения страны).

Что касается отельного бизнеса, то и здесь ситуация не легче. По некоторым данным отменяются 90% броней на период с 17 марта по 30 апреля. В Китае, в пик эпидемии загрузка отелей составляла менее 10%. В Москве может сложиться такая же ситуация.



По данным опроса, проведенного ФРИО, представители сферы HoReCa надеются на помощь государства, не видя возможности выйти из сложившейся ситуации собственными силами.

В целях поддержки отрасли и недопущения массового закрытия предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса по причине финансовой несостоятельности, Федерация просит принять следующие меры:

1. Освободить предприятия общественного питания и средства размещения от уплаты всех налогов, включая налог на доходы физических лиц и страховых взносов с выплат сотрудникам, до 120 дней с даты отмены ограничений.

2. Ввести мораторий на взимание арендной платы на срок до 120 дней с даты отмены ограничений.

3. Ввести каникулы на уплату коммунальных услуг.

4. Рефинансировать с помощью государственных гарантий существующие займы предприятий общественного питания, гостиниц и иных средств размещения с целью обеспечения

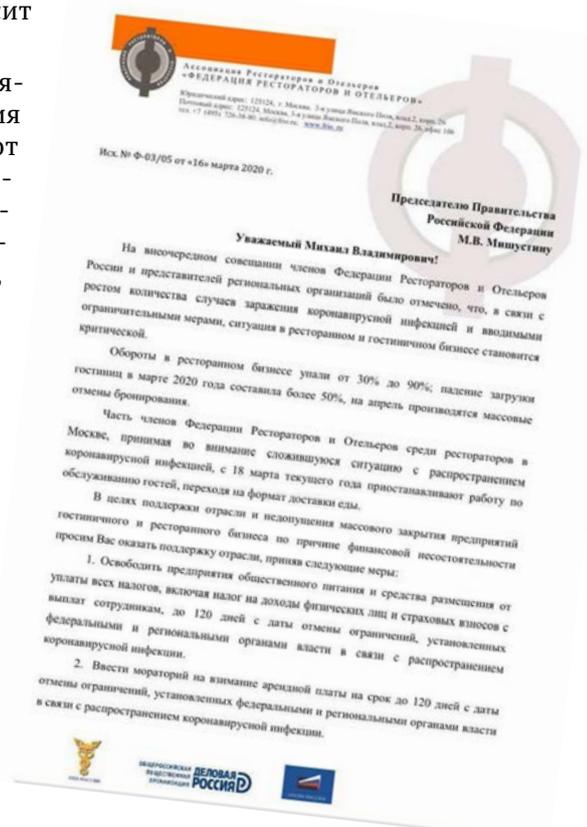
кредитных каникул до конца текущего года.

5. Предоставить с помощью государственных кредитных учреждений беспроцентные займы с отсрочкой выплаты суммы основного долга для обеспечения операционной деятельностью

6. Приостановить действие ст. 236 и 362 ГК РФ в части, регулирующей материальную, административную и уголовную ответственность за задержку выплаты заработной платы сотрудникам.

7. Ввести мораторий на проведение проверок предприятий общественного питания, гостиниц и иных средств размещения сроком на 3 года.

Эти меры помогут сохранить предприятия и рабочие места и позволят малому бизнесу сферы гостеприимства выйти из кризисной ситуации по окончании ограничений, связанных с пандемией.



Рестараторы обратились к губернатору Санкт-Петербурга с петицией

19 марта 2020 года на портале change.org появилась петиция представителей индустрии общественного питания, в которой они обращаются к губернатору Санкт-Петербурга Александру Беглову с просьбой оказать поддержку бизнесу, терпящему убытки в связи с ситуацией вокруг распространения коронавируса COVID-19.

В обращении отмечается, что предприятия общественного питания Санкт-Петербурга – это основополагающая часть экономической и туристической индустрии города, демонстрировавшая на протяжении последних пяти лет стабильность и эффективные стратегии развития.

С февраля 2020 года выручка большинства организаций общественного питания резко упала (на 40–60%) и продолжает стремительно снижаться.

Предприниматели Санкт-Петербурга обращают внимание на то, что рестораны города обеспечивают работой самые уязвимые и социально активные группы населения: студенты вузов, молодые семьи и др. Массовое закрытие предприятий общественного питания грозит увольнением более чем 100 000 человек.

Со своей стороны, рестораторы выражают готовность в принятии своевременных и всех необходимых мер по защите жителей города от коронавируса и поддерживают власть Санкт-Петербурга в принятии данных мер.

Рестораторы уверены, что в полной мере противостоять отрицательному воздействию последствий пандемии возможно, только радикально изменив на ближайший период политику сбора налогов, проведения проверок, выдачи различных государственных разрешений.

В связи со всем вышеперечисленным, рестораторы предлагают



принять ряд экстренных мер для поддержки отрасли общественного питания:

1. Официально признать распространение коронавируса COVID-19 на территории Санкт-Петербурга обстоятельством непреодолимой силы (форс-мажор), которое напрямую влияет на предприятия общественного питания, поскольку это является единственным основанием в переговорах с арендодателями на тему предоставления арендных каникул на время эпидемии.

2. Освободить предприятия общественного питания от уплаты всех налогов, включая налог на доходы физических лиц, и страховых взносов с выплат сотрудникам сроком до 120 дней с даты отмены ограничений, установленных федеральными и региональными органами власти в связи с распространением коронавирусной инфекции.

3. Способствовать введению каникул на уплату коммунальных услуг на срок до 120 дней с даты отмены ограничений, установленных федеральными и региональными органами власти в связи с распространением коронавирусной инфекции.

4. Способствовать с помощью

государственных кредитных учреждений получению беспроцентных займов с отсрочкой выплаты суммы основного долга для обеспечения операционной деятельности.

5. Отменить на период с 01.05.2020 г. по 30.09.2020 г. (период сезона размещения летних кафе, веранд и террас) плату за размещение НТО по всем действующим договорам, заключенным с КУГИ Санкт-Петербурга, и ввести упрощенный порядок размещения летних кафе без согласований согласно стандартному плану.

6. Ввести мораторий до конца 2020 года на осуществление надзорно-контрольной деятельности в отношении предприятий общественного питания Санкт-Петербурга, в том числе отменить плановые и внеплановые проверки, согласуемые органами прокуратуры, а также все виды специальных проверок, кроме случаев прямой угрозы жизни и здоровью граждан.

Принятие вышеуказанных мер позволит сохранить предприятия и рабочие места, что позволит по окончании пандемии выйти из кризисной ситуации.

На сегодняшний день (20 марта 2020 года) петиция набрала более 12 000 подписей.

Прошла 7-я бизнес-выставка и конференция кофе, чая и какао Coffee Tea Cacao Russian Expo 2020

С 12 по 14 марта в КВЦ «Сокольники» состоялась традиционная для начала весны выставка Coffee Tea Cacao Russian Expo (CTCRE).

Впервые выставка была разделена на 4 отраслевых направления: Coffee Russian Expo, Tea Russian Expo, Cacao Russian Expo и Cafe Russian Expo. За три дня выставку посетили профессиональные участники рынка не только из России, но и из-за рубежа, приняли участие более 170 экспонентов, спонсоров и партнеров. В рамках деловой программы было проведено около 150 мероприятий: семинаров, мастер-классов, презентаций, каппингов, лекций и дегустаций. На площадке CTCRE прошли 7 кофейных и 4 чайных чемпионата, в которых приняло участие более 350 бариста, обжарщиков и чайных мастеров со всей страны.

На площадке Russian Barista Days состоялись 3 чемпионата для кофейных профессионалов, которые проводятся под эгидой SCA/WCE: Национальный чемпионат бариста (Russian Barista Championship), Национальный чемпионат по кап-тестингу (Cup Tasters Championship), Московский отборочный чемпионат по латте-арт (Latte Art Championship). Одновременно с этим состоялся национальный чемпионат Aromaster, а также собственные кофейные проекты выставки: Национальная премия «Бариста года» и Национальная премия «Обжарщик года», а также соревнование в инновационном формате по приготовлению чая с молоком – Tea Latte Battle.

Победителями стали:

– Лучший бариста России по версии WCE – Татьяна Фукс, Школа Бариста (Краснодар, ОмНИ);

– Лучший каптестер России по версии WCE – Илья Хлызов, Bolshescoffee Roasters (Санкт-Петербург);

– Лучший бариста года по версии журнала «Кофе и Чай в России» – Илья Поликарпов, Verlé Coffee Roasters (Москва);

– Лучший обжарщик года по версии журнала «Кофе и Чай в России» – Роман Хомченко, Roasting Brew (Москва), лучшая компания-обжарщик – Tasty Coffee Roasters (обжарщик Анисенков Тихон);

– Лучший аромастер России – Мария Карачун, кофейня Flір (Москва);

– Организатором чемпионата Aromaster выступил корейский институт Scentone в сотрудничестве с официальным представителем в России – компанией «Кафема».

Первый чемпион Tea Latte Battle – Иван Гаврилов, кофейня «Сгущенка» (Краснодар).

1 место – Полина Нотик, кофейня Roast&Crosby (Москва),

2 место – Анатолий Бамбуляк, (Москва),

3 место – Вероника Шагова, «Даблби» (Москва).



Полный список участников, прошедших на Национальный чемпионат, будет опубликован позже на ресурсах SCARussia.

В этом году в рамках Национального чемпионата по кап-тестингу был впервые проведен конкурс «Фан кап-тестинг», на котором каждый желающий мог испытать свои вкусовые рецепторы. Победителем любительских соревнований по угаданным чашкам и времени стал Сергей Гунько («Микале», Брянск).

На выставке определились победители Национального этапа международного чайного чемпионата Tea Masters Cup 2020. В нем принимали участие победители региональных отборочных турниров, состоявшихся в Москве, Санкт-Петербурге, Ростове-на-Дону, Казани и Новосибирске. Чемпионат Tea Masters Cup Russia среди чайных мастеров порадовал гостей креативностью участников. Соревнование проходило в четырех категориях, призовые места распределились следующим образом:

Победитель категории «Мастерство приготовления чая» – Владимир Акимочкин (Белгород, Чайный клуб «НОРА»),

Победитель категории «Мастерство чайной композиции» – Вадим Бородинов (Казань, чайная GURU),

Победитель категории «Мастерство дегустации чая» – Михаил Орлов (Сочи, чайный клуб Avatara),

Победитель категории «Мастерство чайной миксологии» – Михаил Хонг (Казань, кофейня «Нефть»).

В этом году на четырнадцать образовательных и дегустационных площадках выступили известные спикеры и профессионалы индустрии. Впервые была успешно реализована система открытого образования, за участие в которой более 200 слушателей получили дипломы.

Организатором выставки традиционно выступил журнал «Кофе и Чай в России» * при поддержке Ассоциации «Росчайкофе».

Уже известны даты проведения следующей выставки, которая пройдет 11–13 марта 2021 года.

Фестиваль «Вкус Франции» отложен до октября

В связи с эпидемией коронавируса было решено отложить проведение всемирного фестиваля «Goût de France/Вкус Франции» до октября 2020 года.

Напомним, что впервые фестиваль «Goût de France/Вкус Франции» прошел в 2015 году с подачи шеф-повара Алена Дюкасса. Его суть заключается в том, что в тысячах ресторанов по всему миру подают ужин во французском стиле. Это своеобразная дань уважения французской кухне, ее истории, изящности, потенциалу и приверженности общечеловеческим ценностям. Ужин ежегодно проходит 21 марта.

Как сообщает пресс-атташе Генерального Консульства Франции в Санкт-Петербурге – Мария Седова, в своем обращении: «В это сложное время, которое переживает весь мир, мы убеждены, что такие ценности, как радость общения, благожелательность, стремление к хорошему вкусу, полноте жизни и к счастью, которые несет нам га-

строномия, остаются важными как никогда».

Пока организаторы фестиваля французской гастрономической кухни советуют разделить это стремление с самыми близкими людьми, и дарят рецепт пирога, который поможет согреть сердца всех любителей французской кухни.

Вот рецепт одного из самых известных блюд долины Луары, региона Солонь, замечательный перевернутый яблочный пирог, или «тарт татен», созданный когда-то сестрами Татен.

Ингредиенты для пирога (6 человек):

- * 1 уп. слоеного теста
- * 1 кг крепких яблок
- * 150 гр. сливочного масла
- * 350 гр. сахарного песка

Рецепт:

* Изготовьте карамель из сахара. Когда она начнет темнеть, сое-



дините еТ на сковородке с растопленным маслом и вылейте смесь в форму с высокими краями.

* Очистите яблоки. Нарежьте на четвертинки и разместите их в форму по кругу рядом друг с другом, выгнутой стороной вниз, на карамель. Покройте слоТным тестом.

* Выпекать при температуре 180 °С не меньше 35 мин. Проверьте выпечку – на дне не должно оставаться жидкой карамели.

* Подавайте охлаждённым или разогретым (карамель будет еще вкуснее) с ложечкой сметаны или сливок.

Bon Appétit!

Даты выставки CleanExpo Krasnodar | PULIRE перенесены на июнь 2020 года

Международная выставка оборудования и средств для профессиональной уборки, санитарии, гигиены, химической чистки и стирки CleanExpo Krasnodar | PULIRE состоится 17–19 июня 2020 года.

В связи с мерами, предпринимаемыми правительством для обеспечения безопасности людей и предотвращения распространения вируса COVID-19 компанией MBK было принято решение о переносе сроков выставки. MBK работает в выставочном бизнесе уже более 20 лет, и главная ценность для нашей компании – это люди: наши сотрудники, наши участники и посетители выставок.

На данный момент посетители-специалисты активно продолжают регистрироваться на выставку и ждут встречи с участниками.

По данным электронной регистрации, количество посетителей, планирующих посетить выставку на 16% больше, чем на аналогичный период прошлой выставки.

17–19 июня 2020 года на выставке ведущие производители и поставщики представят свою продукцию:

профессиональное клининговое оборудование

ручной инвентарь для профессиональной уборки

профессиональные химические чистящие и моющие средства профессиональное гладильное и стиральное оборудование, машины для химчистки

запасные части для профессионального оборудования

В выставке примут участие бо-

лее 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)

Изменились даты проведения фестиваля «Пальмовая ветвь»

Указом мэром Москвы проведение ежегодного бизнес-фестиваля «Пальмовая ветвь» переносится на 21 сентября 2020 года.

В связи с развитием неблагоприятной ситуации в России и мире, а также на основании Указа мэра Москвы от 16 марта № 21-УМ, принято решение перенести ежегодный бизнес-фестиваль ресторанных концепций и национальную премию «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса» на 21 сентября 2020 года. Как указано на официальном сайте мероприятия, место проведения остается прежним – Зал «Мир» на Цветном бульваре (Москва).

Напомним, что в России «Пальмовая ветвь» вручается с 2006 года и на сегодняшний день объединяет уже более двух сотен самых интересных и успешных ресторанных концепций из самых разных



уголков России.

Главными героями фестиваля являются команды лучших ресторанных проектов, открытых в течение года на территории России. В течение дня они делятся своими бизнес-кейсами, прово-

дят мастер-классы по приготовлению фирменных актуальных блюд с обязательной дегустацией. Завершает фестиваль торжественная церемония награждения за лучшую концепцию ресторана. Победитель представит Россию на международном финале премии.

Отели в Турции не готовы временно отказаться от шведского стола

Турецкие отели не откажутся от шведского стола из-за коронавируса

Это связано с тем, что реформирование системы обслуживания потребует от отельеров дополнительных расходов, в то время как в стране наблюдаются резкое снижение количества туристов, общей инфляции и рост курса доллара.

Как сообщает АТОР, в связи с угрозой распространения коронавируса Ассоциация отельеров Турции (TÜROB) выпустила рекомендацию с призывом временно отказаться от формата шведского стола.

Взамен отельерам предложили обслуживать гостей по меню: с выбором из нескольких вариантов комплексного завтрака, обеда или

ужина или в формате, близком к «аля-карт». По мнению TÜROB, данная мера повысит гигиену питания в ресторанах гостиниц.

Собеседники АТОР отмечают, что данное предложение достаточно рационально.

«Салаты и закуски не обветриваются, горячие блюда не остывают, у буфета не создаются очереди. В конце концов, подобная подача блюд – это и более качественный сервис. Данная практика уже есть в luxury-отелях анталийского побережья», – поделились эксперты.

Однако для того чтобы соблюдать рекомендации, гостиницам требуется больше персонала. А в условиях, когда необходимо продержаться до окончания кризиса и минимизировать расходы, подобные эксперименты могут обойтись отельерам очень дорого.



Domino's Pizza запустила бесконтактную доставку

20 марта 2020 года – Беспokoясь о своих клиентах в сложившейся ситуации вокруг эпидемии коронавируса, Domino's Pizza Russia ввела повышенные меры безопасности.

С сегодняшнего дня клиентам Domino's Pizza Russia по всей России стала доступна функция бесконтактной доставки. Ей могут воспользоваться все покупатели при оплате заказа онлайн или наличными без сдачи. Дополнительная плата за такую доставку не взимается.

Заказать бесконтактную доставку можно на сайте, в мобильном приложении или по телефону. Если заказ оплачивается онлайн, необходимо выбрать эту опцию в корзине. Если покупатель хочет расплатиться наличными, ему необходимо указать бесконтактную доставку в форме для пожеланий к заказу или сказать об этом по телефону. При этом важно иметь точную сумму под расчет, чтобы избежать необходимости приближаться друг к другу для обмена деньгами.

Прибыв на место, курьер звонит в звонок и помещает пиццу под дверь на специальную поставку. После этого он отходит на безопасное расстояние не меньше 2 метров и ждет, пока покупатель примет заказ. В случае, если оплата производится наличными, клиент должен оставить деньги на подставке.

Бесконтактная доставка стала одним из нововведений Domino's в связи с риском распространения эпидемии COVID-19. Помимо соблюдения обязательных требований и рекомендаций Всемирной организации здравоохранения, Роспотребнадзора и других территориальных органов, во всех подразделениях компании (в офисе, ресторанах и производственно-логистических центрах) были приняты дополнительные меры. Они коснулись усиления санитарной безопасности (дезинфекция помещений, строгое ограничение доступа посторонних, ежечасная санитарная обработка рук для работников ресторанов и пр.), а также повышенного внимания к собственным сотрудникам



(обязательное соблюдение режима самоизоляции для выезжавших из страны, ежедневное измерение температуры и строгое руководство при первых признаках недомогания обращаться ко врачу).

Мустафа Озгул, генеральный директор Domino's Pizza Russia:

«Мы делаем все, чтобы защитить наших клиентов и обеспечить их возможностью спокойно заказывать еду из надежного источника. Именно поэтому в сегодняшних условиях мы считаем необходимым принять особые меры безопасности. Это касается и санитарной безопасности и дезинфекции, и заботы о сотрудниках, и бесконтактной доставки. Сегодня нашим покупателям важна возможность заказать еду без необходимости контактировать с другими людьми, поэтому мы готовы ее предоставить.

Эта функция уже успешно работает в наших ресторанах в некоторых странах мира, подвергшихся угрозе распространения коронавируса.

Мы гордимся тем, что всегда готовы накормить своих клиентов: и тех, кто пришел в ресторан, и тех, кто сидит на карантине; тех, кто воздержался от посещения общественных мест по собственной инициативе и даже тех, кто находится в больнице. Мы обещаем и дальше обеспечивать их безопасной и вкусной едой независимо от обстоятельств.»

Подробнее о принятых в Domino's Pizza Russia мерах безопасности – в специальном разделе на сайте <https://dominospizza.ru/feed/Coronavirus-safety.pdf>

Инструкция по бесконтактной доставке также доступна в приложении к письму.

О компании Domino's Pizza Russia

Domino's Pizza – № 1 в мире по продажам пиццы в денежном выражении в 2018 году по результатам исследования международной компании Euromonitor International от 2019 года. Компания была основана в 1960 году братьями Монаганами. Головной офис находится в Энн-Арбор (штат Мичиган). Сегодня Domino's насчитывает 17 тысяч пиццерий более чем в 90 странах мира и ежегодно готовит более 500 млн пицц. Одним из главных факторов успеха компании является доставка пиццы в течение 30 минут. DP Eurasia N. V. – мастер-франчайзи бренда Domino's Pizza в Турции, России, Азербайджане и Грузии, в июле 2017 года вышел на Лондонскую биржу (LON: DPEU). В России по данным на 31 декабря 2019 года открыто 203 ресторана. Чтобы получить дополнительную информацию о компании или заказать пиццу через Интернет, посетите наш сайт – <http://dominospizza.ru/>.

Novikov School открыла бесплатный доступ к видео-урокам

В связи с эпидемией коронавируса многие оказались дома на вынужденном карантине, а эксперты рекомендуют отказаться от посещения кафе, баров, ресторанов и других общественных пространств с большим скоплением людей, чтобы не допустить распространения болезни.

Чтобы время проведенное в изоляции прошло с максимальной пользой, кулинарная школа Novikov School открыла бесплат-

ный доступ к видео-урокам на целый месяц.

На сайте собрано более 300 кулинарных мастер-классов по различным направлениям от известных российских и зарубежных шеф-поваров и кондитеров – от простых салатов и супов до домашней итальянской пасты, стейков и изысканных десертов. На видео подробно разбираются все стадии приготовления блюда, поэтому повторить их не составит



труда, а продукты всегда можно заказать с доставкой.

Чтобы получить доступ к видео, необходимо:

1. Выполнить вход на сайт <https://novikovschool.com> (верхний правый угол кнопка «Войти»), выбрав любую из предложенных социальных сетей.

2. Перейти во вкладку «Онлайн-школа» в разделе «Кулинарная школа»

3. Выбрать любой видео-урок

4. Выбрать подписку на 1 месяц

5. Ввести промокод 'КАРАНТИН', нажать кнопку 'Ввести'

6. Согласиться с условиями оферты и нажать кнопку 'Оплатить'.

7. Срок действия промокода – до 16 апреля 2020 года.

О школе

Novikov School (ранее Chefshows by Novikov) создана в 2016 году и сегодня является крупнейшей в России школой в области кулинарного искусства для любителей и профессионалов и школой ресторанного менеджмента. Масштабная образовательная платформа объединяет две формы обучения: онлайн-школу с видео-уроками от ресторанных поваров и традиционную очную систему преподавания.

Проект работает в нескольких направлениях: кулинарные курсы для любителей и профессионалов, повышение квалификации поваров, школа ресторанного менеджмента, лекции и круглые столы на тему гастрономии, кулинарные мастер-классы и ужины с шеф-поварами, дегустации, детские занятия в партнерстве с Disney, подростковые курсы, проведение мероприятий и гастрономический лекторий.

На данный момент выпускниками курсов школы стали более 2500 человек по самым разным направлениям, а на мероприятиях побывало более 11 000 человек.

Подробная информация и расписание на сайте novikovschool.com.

Школа Шефа в Novikov School: открыт отбор на первый бесплатный курс для поваров, которые хотят стать шефами!

Кулинарная школа Novikov School объявляет набор на уникальный курс повышения квалификации для поваров "Школа шефа": он будет полностью бесплатным, а места на нем получат 12 поваров, которые пройдут строгий конкурсный отбор.

Цель программы – дать возможность получить качественное и современное гастрономическое образование талантливым и ам-

бициозным молодым поварам, которые мечтают о блестящей карьере и вырастить из них настоящих шефов. Сейчас в России нет системы пост-дипломного образования для поваров, только стажировки и самообразование, эта инициатива – первый шаг к тому, чтобы изменить ситуацию.

Отбор кандидатов открывается в феврале и предусматривает 2 этапа: 1) прием заявок – он

продлится до 20 мая 2) поварское задание в июне. Сам курс пройдет со 2 по 30 августа и будет суперинтенсивным: студентов ждет месяц обучения 6 дней в неделю по 8 часов в день.

Вести занятия будут постоянные преподаватели Novikov School: Артур Овчинников, Илья Бурнасоев, Роман Палкин и Денис Демьянов.

Кроме того, на курсе будут менторы. Ими станут такие известные российские шеф-повара, как Иван и Сергей Березуцкие (Twins Garden), Игорь Гришечкин ("КоКоКо"), Глен Баллис (Avocado Queen, Magura Asian Bistro, № 13, Eva), Мирко Дзаго («Аист», Bro&N Pizzeria), Андрей Шмаков (Savva), Сергей Носов ("Сыроварня"), Антон Ковальков ("Белуга"), Владимир Чистяков (Buro TSUM) и Алексей Каневский (Smoke BBQ). Все они примут участие в отборе кандидатов и проведут для студентов свои авторские мастер-классы.

Программа курса будет состоять из трех ключевых блоков:

практические кулинарные занятия по всем разделам меню от закусок до десертов,

экономика меню и управление кухней: несколько тематических мастер-классов от приглашенных экспертов по актуальным для шеф-поваров вопросам: планированию меню с учетом последних гастрономических трендов (например, zero waste и nose to tail), kitchen management, финансам в ресторане,

навыки самопрезентации, креативного мышления и презентации блюд для участия в профессиональных конкурсах.

Чтобы попасть на курс необходимо пройти 2 этапа отбора:

1 этап (10 февраля – 20 мая)

оставить заявку на сайте и приложить к ней свое резюме,

подробно ответить на вопросы анкеты. выполнить поварское задание

2 этап (1 июня – 1 июля 2020)

выполнить поварское задание

Условия участия:

возраст: старше 18 лет

опыт работы поваром: от 2 лет;

свободное владение русским языком;

желание стать шефом и оставаться в профессии: обязательно.

Более подробная информация о программе и условиях участия доступна на сайте <https://novikovschool.com/topchef2020>.

Курс пройдет при поддержке торговой марки Tork и бренда "Индилайт" (Сельскохозяйственный холдинг «Дамате»). Каждая из этих компаний не только является лидером в своем сегмен-

те, но и меняет гастрономическую индустрию изнутри, внося свой вклад в повышение уровня профессионального образования шеф-поваров.



Дело мастера боится: преимущества договора с клининговой компанией

«Клининг – это дорого!», «А чем хуже обычная уборщица?», «Ещё неизвестно, что за клинеры приедут, можно ли им доверять!» – эти предубеждения часто мешают сделать выбор в пользу клининговой компании. Но имеют ли они достаточно оснований? Давайте разберёмся!

Представим, что вы сомневаетесь: заключить договор с клининговой компанией или взять уборщицу в штат. Например, Клавдию Петровну. В чём плюсы первого варианта – расскажет «Чистория».

Клинеры знают все тонкости в наведении порядка.

Заблуждение думать, что уборке учиться не нужно. Мол, справится и Клавдия Петровна: взяла тряпку, швабру – и вперёд. На деле же неопытный человек совершает ошибку за ошибкой: не знает последовательности уборки, особенностей обработки разных поверхностей, ему не хватает скорости и сноровки.

Клинеры из компании проходят обучение, сдают экзамен и только после этого получают допуск к работе. Они чётко знают, как и чем обрабатывать дорогостоящий мрамор, эксклюзивную кафельную плитку или гранит, мягкие и текстильные поверхности, деликатные ткани и скажем как распределять время уборки, разбираются в марках и особенностях чистящих средств. Если у вас есть вопросы к клинеру, он всегда подробно ответит на них.

Клинер-профессионал: честность и любовь к своему делу.

Опрятный внешний вид, наличие медицинской книжки, отсутствие судимостей, стильная униформа, правильная обувь, вежливость и исполнительность –



вот главные составляющие образа идеального клинера клининговой компании «Чистория».

Но с Клавдией Петровной всё не так просто: затраты на оформление её медкнижки и покупка униформы – теперь ваша забота. А чтобы убедиться в её честности, вам понадобятся рекомендации с предыдущего места работы или справка об отсутствии судимости.

От старательности клинера зависит его зарплата и премия, поэтому за мотивацию сотрудников полностью отвечаем мы. Ни один уголок заведения не останется грязным. Замотивировать Клавдию Петровну будет гораздо сложнее – обычно у уборщиц в штате фиксированная заработная плата.

Поиск безопасных чистящих средств больше не проблема.

Если вы взяли уборщицу в штат, приготовьтесь к тому, что

вам придётся закупать чистящие средства самостоятельно. А ещё разбираться в их марках, свойствах и особенностях хранения.

Конечно, моющих средств на рынке сейчас предостаточно, на любой вкус и кошелёк. Но как выбрать средство по приемлемой цене с высокими чистящими свойствами? Без опыта, методом проб и ошибок, выбрать нужное средство получится не скоро.

Кроме того, разные типы поверхностей требуют особенных чистящих средств. Покупать самостоятельно целый арсенал химии, во-первых, дорого, а во-вторых, проблематично хранить.

Если вы заказываете клининг, то забота о покупке безопасных моющих средств и о сертификатах к этим средствам ложится на плечи клининговой компании. Все поверхности перед обработкой обязательно тестируются – поэтому вы можете быть



спокойны за качество эко-уборки (<https://4istoria.ru/jeko-uborka/>) и сохранность имущества.

Отпуска и праздники – не помеха чистоте.

Сезон простуд подкрался незаметно – и Клавдия Петровна никак не может выйти на работу. И сообщает вам об этом накануне – как-то надо успеть найти ей замену.

Если у вас договор с клининговой компанией – о ситуации с Клавдией Петровной можно забыть как о страшном сне. Вам не придётся искать замену уборщице в праздничный день, на время её отпуска или болезни. Клинеры «Чистории» работают всегда и легко заменяют друг друга в случае необходимости.

График уборки – не ваша головная боль.

Уборка в ресторане – дело непростое: каждый день нужно поддерживать чистоту во всех зонах. Кухня, уборные, полы, зеркала – ничего нельзя оставить без внимания.

Для Клавдии Петровны нужно будет составить график уборки и, конечно, следить за его выполнением. Иными словами – придётся тратить время, и немалое.

Да и справится ли один человек с большим объемом работы? Скорее всего, что-то будет упускаться из виду из-за усталости, или из-за банального «глаз замылился»:

Клавдия Петровна смотрит и не видит, что это пятно на ковре, а не узор такой. В условиях сложной эпидемиологической обстановки в Москве необходима профессиональная химчистка мягкой мебели (<https://4istoria.ru/himchistka/himchistka-mjagkoj-mebeli/>), ковров и всех текстильных изделий. Выполнить которую может только профессионалы со специальным оборудованием.

Клининговая компания грамотно составит график уборки, распределит обязанности между несколькими клинерами, и вуаля – чистота встречает вас каждое утро. Так же клинеры выполнят задачи до которых давно «руки не доходили», такие как уборка складских помещений (<https://4istoria.ru/uborka-skladskih-pomeshhenij/>)

Претензии по уборке решаются одним звонком.

Если вас чем-то не устраивает уборка Клавдии Петровны, вам нужно будет найти время и поговорить с ней. А еще подумать, как это сделать, чтобы не обидеть и добиться желаемого результата.

Разговаривать с клинерами «Чистории» не обязательно, а претензии по уборке вы сообщаете менеджеру по телефону. И можете быть уверены, что ситуация, которая вам не понравилась, больше не повторится.

Клининг обойдётся дешевле

Итак, если вы оформили Клавдию Петровну в штат, статья расходов и забот будет примерно такой:

- зарплата сотрудника;
- закупка чистящих средств;
- закупка инвентаря;
- заказ униформы;
- оплата больничных и отпусков.

Договор с клининговой компанией облегчает вам жизнь: вы платите фиксированную сумму раз в месяц, не задумываясь над тем, закончились ли чистящие средства, какой нужен инвентарь, не заболела ли Клавдия Петровна, не просрочена ли у неё медкнижка и не пора ли ей в отпуск.

А ещё вы можете выбрать любое удобное время для уборки – утро, день, ночь. Да-да, у нас есть услуга круглосуточный клининг (<https://4istoria.ru/kruglosutochnaja-uborka/>), которая набирает все большую популярность.

Клининговая компания «Чистория» позаботится о вашем заведении. Мы всегда на связи:

8 (499)-647-55-98

8-925-237-09-30

Подробнее:

<https://4istoria.ru/uborka-restoranov-i-kafe/>

В Москве презентовали портрет Путина из перца

18 марта 2020 года в Москве в арт-пивоварне «1516» состоялась презентация художественного произведения Сергея Ежова – портрет Владимира Путина, выполненного из кампотского перца.

По словам Олега Назарова – одного из ведущих ресторанных критиков, глазам гостей был представлен «уникальный арт-объект», над которым мастер трудился около месяца.

Сам Сергей Ежов называет себя «художником вкусов». На самом деле, он единственный сертифицированный в России спас-тестер (дегустатор пряностей).

Портрет выполнен из белого и черного перцев, символизируя неоднозначное отношение в обществе к фигуре президента. На создание работы, по словам художника, ушло 3,5 кг кампотского перца.

По признанию организаторов, изначально работу хотели отправить, как подарок, в администрацию президента к 20-летию со дня, когда Владимир Путин впервые был официально избран президентом Российской Федерации. «Мы изменили свое решение и накануне общественного голосования по поправкам в Конституцию продать портрет на аукционе, и вырученные деньги перечислить в благотворительный фонд», – добавил Олег Назаров.

По случаю, международным агентством регистрации рекордов «ИНТЕРРЕКОРД» был зарегистрирован уникальный мировой рекорд: Самая большая мозаика из перцев и первый в мире портрет Владимира Путина из кампотского перца.

Гостям мероприятия были предложены любимое пиво президента Путина – Radeberger, а также любимые закуски: брецель и слабосоленый сомик.



Сотрудники Starbucks требуют закрыть все кофейни в США

Рядовые сотрудники американского Starbucks просят руководство сети закрыть кофейни на карантин.

Рядовые сотрудники американского Starbucks просят руководство сети закрыть кофейни на карантин. По их словам, несмотря на пандемию коронавируса, владельцы не собираются отправлять сотрудников по домам. При этом, руководство компании уже давно перешло на режим удаленной работы.

Отмечается, что даже если одна из кофеен закрывается на карантин, ее сотрудников просто переводят в другое заведение сети. В случае заражения кого-либо из работников, им выплачивается компенсация.

Сами сотрудники Starbucks опасаются, что двухнедельный отпуск для заразившихся сотрудников не спасет их от эпидемии. Многие сотрудники боятся заразиться, но при этом продолжают ходить на работу, чтобы не потерять место.

