

Restoranoved Review

Ресторановед ревью Еженедельная интернет-газета 17 марта 2020



стр. 2

Ресторан при отеле: опыт двух столиц в Москве

Самые популярные сервисы заказа еды в России

стр. 5



Комитет по промышленной политике,
инновациям и торговле СПб дал рекомендации по
борьбе с коронавирусом

стр. 4

**ВНИМАНИЕ: Новые даты
выставки Beviale Moscow
- 2-4 сентября 2020**

**Расписание
мероприятий деловой
программы на выставке
CleanExpo Krasnodar |
PULIRE**

**Переносится выставка
Horeca by Kazan 2020**

**МЕТРО Экспо
2020 перенесли на
неопределенный срок**

**Выставка Modern
Bakery Moscow 2020
переносится**

**GASTREET - International
Restaurant Show 2020.
РАЗВИВАЙСЯ или
ЗАКРЫВАЙСЯ!**

**Сеть бургерных #FARSH
подключилась к
платформе SberFood**

**Салат за минуту?
Это реально!**

**Роскачество оценили
пользу употребления
пасты**

**В Милане закрылись
сотни ресторанов из-за
коронавируса**

**Пик спроса на доставку
еды в 2020 году был
зафиксирован 8 марта**

**Вырастут ли цены на
основные продукты**

Ресторан при отеле: опыт двух столиц в Москве

16–17 марта 2020 года профессиональный форум «Ресторан при отеле: опыт двух столиц» продолжается в Москве.

Все запланированные мероприятия проходят в столице России в отеле Park Inn by Radisson Izmailovo Moscow.

Деловая программа первого дня московского этапа форума включала обсуждение актуальных тем, связанных с ведением ресторанного и отельного бизнеса с учетом современной мировой экономической ситуации и новых потребностей гостя.

Среди вопросов, которые поднимались экспертами сферы гостеприимства:

- проблема нестандартной локации отеля в условиях жесткой конкуренции;
- как развеять стереотипы гостя о недоступности ресторана при отеле;
- возможно ли развивать ресторан при отеле, как самостоятельный успешный бренд;
- интерьер;
- выигранные концепции гостиничных ресторанов;
- как быстро находить персонал в 2020 году.

Среди прочего, участники форума не могли не затронуть наиболее актуальную тему коронавируса. Игорь Бухаров в своем выступлении призвал не впадать в истерику. «Уби-



вает не вирус, а паника. Обстоятельства очень тяжелые. Нас ждет кризис, похлеще 2008 года», – заявил президент Федерации Рестораторов и Отельеров. Также Игорь Бухаров, говоря о ситуации в бизнесе в целом, добавил: «Соедет признать, что с тех пор кризис не заканчивается».

Участники и спикеры признаются, что подобные обсуждения насущных проблем, поиск путей для их решения общими усилия-

ми, безусловно, пойдет на пользу предпринимательству в ресторанной и отельной сфере.

«Этот форум – отличная возможность для обмена опытом, чтобы задать волнующий вопрос и получить ответ. Такие мероприятия будут полезны людям, которые хотят развиваться и не стоять на месте», – говорит Станислав Кондов, генеральный менеджер Radisson Collection Hotel гостиница Украина.

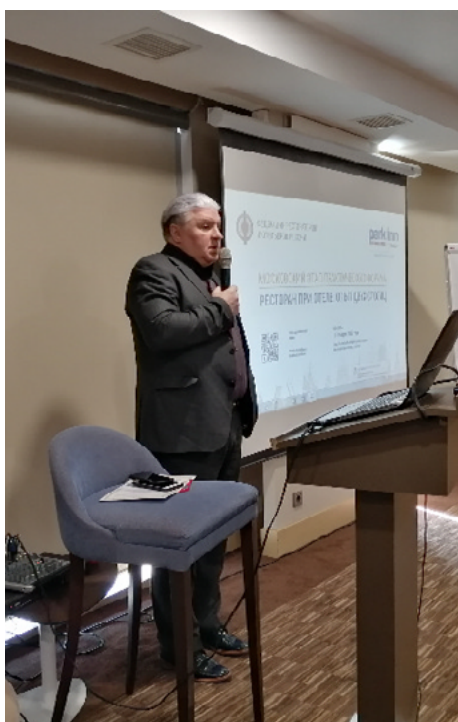
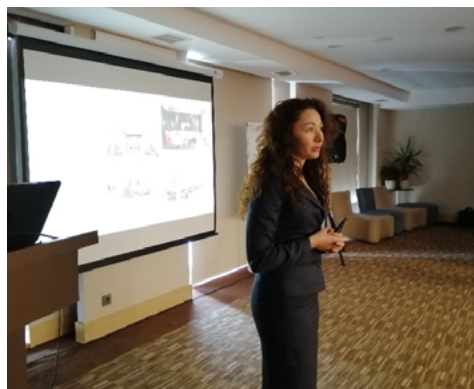
Restoranoved Review

Еженедельная интернет-газета Проект журнала «Ресторановед»

E-mail: media@restoranoved.ru

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

Первый день II тура форума завершился гастроужином «Три шефа», во время которого три шеф-повара: Семен Жарких (Президент-Отель»), Алексей Михайлищев (Park Inn by Reddisson Izmailovo Moscow) и Марко Праццолли («Райкин плаза отель»), представили участникам форума вкусное и познавательное меню с комментариями к каждому блюду.



Комитет по промышленной политике, инновациям и торговле СПб дал рекомендации по борьбе с коронавирусом

Комитет по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга дал предписания по организации работы в условиях угрозы распространения коронавируса.



Руководителям организаций



Высшим должностным лицам
субъектов Российской
Федерации
(руководителям высшего
исполнительного органа
государственной власти
субъектов Российской
Федерации)

Руководителям
территориальных органов
Роспотребнадзора

10.03.2020 № 01/3853-2010-17

Итого от

В целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) направляем для обязательного соблюдения разработанные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников вашей организации.

Проим обеспечить максимальное информирование сотрудников, а также разместить рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в открытых доступных местах, на информационных стендах.

Приложение: на 3 л. в 1 экз.

С. Номанов
Заместитель
председателя Комитета

С.В. Муравьев

О мерах по профилактике
новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) направляет рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников и предлагает довести их до сведения руководителей организаций независимо от организационно-правовых форм и форм собственности.

Приложение: на 2 л. в 1 экз.

Руководитель А.Ю. Попова

Корпус
(499) 973 14 22

2
Приложение
к письму Роспотребнадзора
от 10.03.2020 № 01/3853-2010-17

Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников.

- Работодателям рекомендуется обеспечить:
- при входе работников в организацию (предприятие) - возможность обработки рук жидкими антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками с установленным контролем за соблюдением этой гигиенической процедуры;
 - контроль температуры тела работников при входе работников в организацию (предприятие), и в течение рабочего дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры, переносные тепловизоры) с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания;
 - контроль вызова работником врача для оказания первичной медицинской помощи заболевшему на дому;
 - контроль соблюдения самоизоляции работников на дому на установленный срок (14 дней) при возвращении их из стран, где зарегистрированы случаи новой коронавирусной инфекции (COVID-19);
 - информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками - в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета;
 - качественную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств вирусцидного действия, уделяя особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, оргтехники), мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат, комнаты и оборудования для занятия спортом и т.п.), во всех помещениях - с кратностью обработки каждые 2 часа;
 - наличие в организации не менее чем пятидневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников, средств индивидуальной защиты органов дыхания на случай выявления лиц с признаками инфекционного заболевания (маски, респираторы);
 - регулярное (каждые 2 часа) проветривание рабочих помещений;
 - применение в рабочих помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха с целью регулярного обеззараживания воздуха (по возможности).

3
Рекомендуется ограничить:

- любые корпоративные мероприятия в коллективах, участие работников в иных массовых мероприятиях на период эпидемиологически неблагоприятной ситуации;
- направление сотрудников в командировки, особенно в зарубежные страны, где зарегистрированы случаи заболевания новой коронавирусной инфекцией (COVID-19);
- при планировании отпусков воздержаться от посещения стран, где регистрируются случаи заболевания новой коронавирусной инфекцией (COVID-19).

В зависимости от условий питания работников рекомендуется:

При наличии столовой для питания работников:

- обеспечить использование посуды однократного применения с последующим ее сбором, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке;
- при использовании посуды многократного применения - ее обработку желательно проводить на специализированных моечных машинах в соответствии с инструкцией по ее эксплуатации с применением режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65 град.С в течение 90 минут или ручным способом при той же температуре с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

При отсутствии столовой:

- запретить прием пищи на рабочих местах, пищу принимать только в специально отведенной комнате - комнате приема пищи;
 - при отсутствии комнаты приема пищи, предусмотреть выделение помещения для этих целей с раковины для мытья рук (подводкой горячей и холодной воды), обеспечения его ежедневную уборку с помощью дезинфицирующих средств.
- При поступлении запроса из территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека незамедлительно представлять информацию о всех контактах заболевшего новой коронавирусной инфекцией (COVID-19) в связи с исполнением им трудовых функций, обеспечить проведение дезинфекции помещений, где находился заболевший.

Самые популярные сервисы заказа еды в России

В пятерку самых популярных сервисов по заказу еды в России входят Delivery Club, KFC, «Додо Пицца», «Яндекс.Еда» и «Достаевский»

Аналитическая компания Mediascope проанализировала ежемесячную аудиторию приложений во втором полугодии 2019 – то есть количество человек, которые использовали тот или иной сервис хотя бы раз в месяц за исследуемый период – с июля по декабрь 2019 года.

Сервисом Delivery Club пользовались хотя бы раз в месяц 2,7 млн человек в России, или около 2,2% населения страны. Ежедневно приложение использовали почти 243 тысячи человек, или 0,2% жителей страны.

Приложением KFC пользовались чуть более 1,5 млн пользователей, «Додо Пиццей» – 1,3 млн. Сервис «Яндекс.Еда» не вошел в тройку лидеров, заняв четвертое место – этим приложением пользова-



лись хотя бы раз в месяц 716 тысяч человек или 0,6% населения страны. Сервисом «Достаевский» хотя бы раз в месяц пользовались 214 тысяч человек.

Mediascope измеряет аудиторию интернет-ресурсов и мобильных приложений среди жители всей России старше 12 лет.

ВНИМАНИЕ: Новые даты выставки Beviale Moscow - 2-4 сентября 2020

В связи с растущим распространением коронавируса (COVID-19) и недавно опубликованными ограничениями на въезд для граждан Китая, КНДР, Италии, Ирана, Франции, ФРГ, Испании, а также указом № 12 от 05 марта 2020 г. мэра Москвы С. Собянина, Nürnberg Messe принял решение перенести проведение выставки.

Beviale Moscow 2020 пройдет со среды 2 сентября по пятницу 4 сентября 2020 года.

Условия проведения выставки и наши договоренности с площадкой остаются прежними – выставка пройдет в Павильонах 4 и 4.1. в КВЦ «Сокольники».

Безопасность участников выставки, посетителей и сотруд-

ников является приоритетом и обязательством для компании NürnbergMesse. Осознавая эту ответственность и после тщательного рассмотрения и оценки текущей ситуации, руководство компании NürnbergMesse приняло решение принять необходимые меры по соблюдению этих обязательств.

Мы заранее хотели бы поблагодарить Вас за понимание в связи с перенесением выставки Beviale Moscow 2020. После многочисленных переговоров с нашими партнерами и национальными союзами, мы выбрали вышеупомянутые даты.

Пожалуйста, поделитесь этой информацией с теми, с кем Вы

BevialeMoscow2020
КВЦ «Сокольники», Москва, Россия | 24-25 Марта

НОВЫЕ ДАТЫ ВЫСТАВКИ

2-4 сентября 2020

#bevialemoscow2020

beviale-moscow.com

посчитаете нужным и кому необходимо знать о переносе дат выставки.

С уважением,
Beviale Moscow

Расписание мероприятий деловой программы на выставке CleanExpo Krasnodar | PULIRE

До открытия выставки CleanExpo Krasnodar | PULIRE остается чуть больше месяца. Уже с 23 по 25 апреля на территории ВКК «Экспоград ЮГ» специалисты индустрии чистоты смогут протестировать и выбрать новинки отрасли от производителей и поставщиков, а также провести переговоры о выгодных условиях закупки.

На протяжении всех 3-х дней, в конференц-зале на территории выставки будет проходить деловая программа, основой которой станут семинары и практикумы от гуру профессиональной чистоты и гигиены Тарса Дударя и семинары центра консалтинга и технологий Андрея Парфеньева.

Специалисты клининговых ком-

паний, химчисток, прачечных, предприятий с собственной службой уборки смогут ознакомиться с последними тенденциями развития отрасли в России, а также получить практические знания об эффективной уборке, стирке и химчистке.

23 апреля

11.00–13.50 Семинары Центра Тараса Дударя

14.00–14.50 Практикум «Пятновыводка с ковровых покрытий»

15.00–16.50 Семинар Центра Андрея Парфеньева «Практические аспекты деятельности химчистки и прачечной: потребительский экстремизм, проверяющие организации – как не попасть под штрафы, изменения в норматив-

ных документах, квалификация персонала предприятий».

24 апреля

10:30–12:20 Семинар Центра Андрея Парфеньева «Факторы успеха качества стирки. Организация рабочего пространства цеха. Типичные ошибки при работе с заказчиками»

12:30–12:55 Семинар для стартаперов: Прачечная самообслуживания или шеринг-экономика как новый тренд. Опыт сети прачечных самообслуживания «Постирай»

13.00–15.55 Практикумы Центра Тараса Дударя

16:00–16:50 Практикум «Пятновыводка с ковровых покрытий»

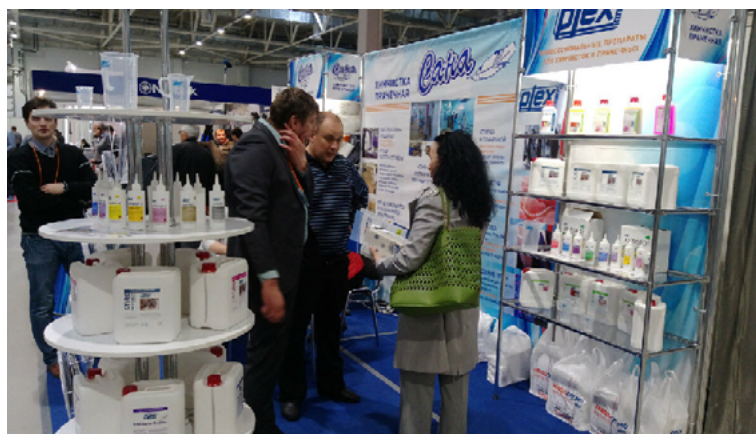
25 апреля

11.30–13.30 Семинары Центра Тараса Дударя

13:40–14:30 Практикум «Пятновыводка с ковровых покрытий»

Полное расписание мероприятий деловой программы доступно на сайте по ссылке <https://www.cleanexpo-krasnodar.ru/ru-RU/business-programme/2020.aspx>

Посещение мероприятий бесплатное, при наличии билета на выставку. Для получения бесплатного электронного билета на сайте <https://www.cleanexpo-krasnodar.ru/ru-RU/visitors/e-ticket.aspx>, используйте промокод kras2325



Переносится выставка Horeca by Kazan 2020

Из-за сложившейся в мире ситуации и для обеспечения безопасности наших гостей и партнеров, мы переносим выставку Horeca by Kazan 2020

Точные даты сообщим чуть позже — следите за новостями.

Берегите себя и своих близких.

TATARSTAN HOSPITALITY EXPO

HOR  **CA**

BY KAZAN

МЕТРО Экспо 2020 перенесли на неопределенный срок

Решение принято согласно Постановлению Губернатора Московской области № 108-ПГ от 12.03.2020 о запрете в отношении массовых мероприятий с числом участников более 5000 человек и в превентивных целях обеспечения безопасности клиентов, сотрудников и партнеров компании.

Как сообщается в официальном релизе, МЕТРО является социально ответственной компанией и осознает свою миссию и огромный вклад в развитие малого и среднего бизнеса в России. МЕТРО уделяет первостепенное внимание безопасности клиентов, партнеров и сотрудников компании и действует в сотрудничестве с контролирующими органами, осуществляющими надзор над эпидемиологической ситуацией



на международном, национальном и региональном уровнях. Компания также спешит заверить, что все партнеры МЕТРО EXPO, участники, экспоненты и спикеры получают своевременную информацию о всех процессах в связи с переносом мероприятия.

Далее в официальном сообщении говорится, что МЕТРО в России работает для бизнеса и предпринимателей нашей страны, стремится быть помощником и защитником малого и среднего бизнеса, развивать и поддерживать благополучие своих клиентов. В той же степени компания МЕТРО является частью глобального международного бизнеса и не может оставаться в стороне от мировых процессов. Таким образом, компания заботится о клиентах, партнерах, поставщиках и сотрудниках в каждой стране своего присутствия и принимает все необходимые превентивные меры, чтобы обеспечить непрерывную работу бизнеса и бесперебойность поставок продукции в любых условиях.

Выставка Modern Bakery Moscow 2020 переносится

В связи с признанием от 11 марта 2020 Всемирной организацией здравоохранения (ВОЗ) распространение нового коронавируса COVID-19 пандемией, компания Messe Франкфурт РУС вынуждена принять решение о переносе сро-



ков проведения международной выставки Modern Bakery Moscow 2020.

Новые даты выставки — 30 июня — 3 июля 2020, ЦВК «Экспоцентр», павильон 2.

Последние 2 недели мы боролись за то, чтобы выставка Modern Bakery Moscow 2020 состоялась в указанные сроки, и принимали все возможные меры для обеспечения безопасности участников и посетителей. К сожалению, для всех нас ситуация развивалась и продолжает развиваться стремительными тем-

пами и по состоянию на 12 марта достигла критического уровня.

На данный момент существует высокий риск закрытия всех мероприятий, планируемых к проведению, начиная со следующей недели, вне зависимости от количества участников.

В связи с переносом выставки, все заказы и договоренности, связанные с организацией участия в выставке (аренда площади, заказы дополнительного оборудования и услуг) будут считаться действительными в рамках новых дат выставки.

GASTREET - International Restaurant Show 2020. РАЗВИВАЙСЯ или ЗАКРЫВАЙСЯ!

Владельцы, управляющие, шеф-повара, бар-менеджеры, поставщики – все снова будут в Сочи. Впервые летом с 1 по 5 июня, курорт «Красная Поляна», высота 960 – пройдет главное событие ресторанной отрасли. Добро пожаловать в закрытый образовательный город GASTREET city! Подробности и регистрация на официальном сайте gastreet.com

REBRO



Площадка #ReBro (Restaurant Brothers) только для собственников ресторанного бизнеса. Закрытая история для общения «без посторонних». Попасты на площадку могут только те, кто предварительно оставил заявку на сайте. Все заявки рассматриваются в индивидуальном порядке. Количество мест, традиционно, ограничено. Локация: Отель Novotel, зал Карусель.

БИЗНЕС-ШКОЛА



Это серия полноценных 3-х часовых семинаров от самых успешных и известных консультантов отрасли, выходцев ресторанного бизнеса. Готовые кейсы и решения от лучших преподавателей в сфере HoReCa. Ты ждал их, изучая афиши и подстраивая свой график? Больше не нужно переживать, они все на GASTREET. Локация: отель Rixos, зал Ballroom.

MAIN STREET

Живой и настоящий опыт действующих рестораторов. Людей,



которые открывают новые заведения здесь и сейчас. Каждое выступление, длительностью 1 час – это реальные бизнес-истории, которые ты услышишь из первых уст. Площадка расположена на 3-х локациях: Отель Сбербанк, Отель Панорама, Отель Горки Grand 2.

CHEF STREET



Образовательная площадка для шеф-поваров, на которой мы вместе с партнерами строим настоящую высокотехнологичную кухню. Часовые мастер – классы от известных и признанных шефов со всего мира. У тебя будет возможность не только увидеть и услышать, но и попробовать высокую кухню на вкус. Мы перевернем твое понимание о еде, сочетании ингредиентов и подаче блюд.

BARSTREET



Лучшие бар – менеджеры страны расскажут обо всем, что касается управления баром и экономики бара как департамента в заведении. Вся необходимая информация о том, как подобрать персонал, выстроить работу и монетизировать бар. Локация: парковка отеля Горки Панорама.

ЦЕНТРАЛЬНАЯ ПЛОЩАДЬ

Центральная площадь – сердце



GASTREET City. Именно здесь все гастритовцы собираются в одно время в одном месте.

От Центральной площади утром участники стартуют на мастер-классы и семинары. Днем здесь проходят различные промо-активности от наших партнеров, а вечером качают хэдлайнеры музыкального фестиваля.

В 2020 ом на главной сцене, расположенной на Центральной площади, пройдет целый вечер Fuck Up stories – ещё больше легендарных провалов, ещё больше потерянных миллионов и даже (о боги!) -лярдов!

Из уникального – финал проекта «Народный спикер». Звучит очень круто (сами кайфуем), все подробности на странице проекта.

FUCKUP



Душесипательные истории на тему «Как я обоссрался» в формате Stand Up от топовых рестораторов. Что это значит? Глыбы ресторанного бизнеса расскажут тебе, как потерять миллионы, но вернуться в строй и надрать задницу конкурентам. Локация: Центральная площадь.

FOOD MARKET



Стрит – фуд во всем его многообразии. Сотни вкусов и продуктов в одном месте. Вкусовые рецепторы скажут тебе спасибо.

DRINK ZONE



Вот уж точно то место, где ты можешь начать и не закончить. «Я только продегустировать», «давай еще по бокалу», «а теперь за мой новый бар» – да разве нужны поводы для того, чтобы нырнуть в омут с головой на нашей новенькой DRINK ZONE. Объединение уже знакомых WINE STREET, BAR STREET и BARISTA STREET в одну большую улицу, где пьют все (причем совершенно необязательно алкоголь).

Ну и бонусом – интерактивная образовательная площадка street-формата с мастер-классами от партнеров. Тут тебе и миксология, и латте-арт, и дегустация вина.

BBQ/BEER STREET



Это райский уголок для любителей крафта.

Обычный гость BBQ/BEER STREET – это абсолютно счастливый человек с блаженной улыбкой и пенными усами.

А все потому, что это целая улица разных представителей российского крафта.

Здесь есть все – от плотного стаута с мороженым, до лёгкого CHERRY CHERRY.

Основное отличие локации – находясь на BBQ/BEER STREET легко забыть о существовании других.

ЗОЖ



ЗОЖ – площадка у GASTREET. Правильная еда, спортивные активности, фреш-бары и фитоняшки – здесь будет всё!

С нами ты сможешь держать себя в режиме, чтобы твой тренер был доволен.



POP-UP SHOW

В этом году мы делаем только 1 (да-да, тебе не послышалось!) POP-UP ужин. Зато какой! Топовые звездные шефы, неожиданная локация, анбеливбл количество гостей. Мы сами трепещем от задуманного масштаба – кажется, это будет бомба!

POP-UP ужин можно купить отдельно, как дополнительную опцию.



КОНЦЕРТЫ

Пять дней музыкальной истерики под открытым небом: звездные хэдлайнеры и неформальное общение.



ВЕЧЕРИНКИ

Открываем факультет вечернего танца и пения. Создавай атмосферу и находи своих людей. Раскачай GASTREET CITY.

Школа сомелье



Отдельная площадка с непрерывными мастер – классами и дегустациями от лучших сомелье по винам мира. Больше не нужно искать смысл жизни. Истина в вине.

BARISTA STREET



BARISTA STREET – это ароматные мастер-классы про кофе и чай. Опытные спикеры расскажут все о самых востребованных напитках.

Как правильно варить кофе и заваривать чай – лишь верхушка айсберга информации.

Дегустации и наглядные презентации, а так же способы превращения продукта в деньги.

Целая улица с огромным ассортиментом представителей чайно-кофейной индустрии.

Все это и немного больше на BARISTA STREET.

FRANCHISE STREET



Это полноценная образовательная площадка от наших партнеров. На протяжении 4 дней ты сможешь узнать про успешные кейсы, готовые решения и топовые бренды. Время создавать и творить – начни свой бизнес с проверенными партнерами. Просто бери и делай.

У тебя нет ни единого шанса уехать без новых знаний с GASTREET!

Сеть бургерных #FARШ подключилась к платформе SberFood

Мобильное приложение SberFood появилось в ресторанах сети бургерных #FARШ и дарит скидку 20% на первый предзаказ.

Гости могут сделать предзаказ в бургерных сети #FARШ в Москве и Санкт-Петербурге. Теперь гостям больше не нужно стоять в очереди, и ждать, пока его приготовят – можно просто сделать предзаказ в приложении по дороге в заведение, на рабочем месте в офисе или из дома.

Предзаказ оплачивается банковской картой Apple Pay или Google Pay через приложение. После того как предзаказ оплачен, информация поступает на кассу и кухню, гостю остается только прийти в бургерную, назвать имя на кассе и забрать готовую еду и напитки. Можно забрать заказ с собой или остаться в ресторане и съесть его за столиком.

SberFood предлагает гостям сети бургерных #FARШ скидку 20% на первый предзаказ через приложение в Афимолле, Метрополисе, Атриуме, Мега Химки, на Лесной улице и других сетевых точках Москвы и Санкт-Петербурга.

«Мы рады, что в популярной сети бургерных #FARШ теперь доступен сервис предзаказа SberFood. Любители вкусных бургеров оценят удобство и экономию времени, делая предзаказ через приложение, и будут приходить в #FARШ еще чаще», – прокомментировал нововведение генеральный директор объединенной компании FoodPlex Никита Нечаев.

«Сеть бургерных #FARШ, равно как и другие проекты компании Novikov Group, всегда старается идти в ногу со временем

и использовать новые технологии, чтобы сделать посещение ресторана удобнее и комфортнее. Надеемся, что приложение SberFood понравится нашим посетителям, а также привлечет новых гостей, которые ценят свое время», – говорит директор сети бургерных #FARШ Елизавета Братищева.

Платформа SberFood – мобильное приложение, которое делает выбор ресторана и его посещение максимально комфортным и выгодным. SberFood – платформа, которая состоит из мобильного приложения с сервисами для гостей и Plazius Marketing Cloud – CRM-системы и системы управления лояльностью клиентов для ресторанов. Платформа оптимизирует процесс взаимодействия ресторана и гостя, сокращая время ожидания для гостя и затраты на обслуживание для ресторана. SberFood включает рекомендации и подборки ресторанов от «Афиши-Рестораны», бронирование столов, предзаказ еды и напитков, оплату и разделение

счета, электронные чаевые, доступ к акциям и программам лояльности ресторанов. Гости смогут разделить счет между собой в приложении и оплатить его банковской картой, наличными или через сервисы Apple Pay или Google Pay, не дожидаясь официанта. Приложение позволит оставить безналичные чаевые, добавив сумму чаевых.

Бургерная #FARШ: концепт Аркадия Новикова, качество «Мираторга», кухня бренд-шефа Камеля Бенмамара и самый яркий и модный дизайн.

Первая бургерная открылась в 2015 году и успела завоевать сердца многих гостей

В меню есть: бургеры, вегетарианские варианты меню, салаты, стейки, фитнес меню, напитки, крафтовое пиво и коктейли.

На сегодняшний день сеть насчитывает 20 собственных точек и 14 франчайзинговых, включая Москву и регионы. В планах 20 года открытие двадцати новых точек.



Салат за минуту? Это реально!

Холодильный стол для салата, который сохранит все продукты в свежести и позволит быстро приготовить качественное блюдо

Салат за минуту в вашем ресторане позволит приготовить новый вид холодильного оборудования – Саладетта NICOLD.

Технический прогресс не стоит на месте, в связи с этим все технологии постоянно совершенствуются и модернизируются. Для того чтобы значительно облегчить поварам работу на кухне и превратить процесс приготовления салатов в минутный процесс, компания NICOLD предлагает широкий ассортимент холодильных столов для салатов различной конструкции и мощности.

Саладетта – это ещё одно название этого вида холодильного оборудования, которое предназначается

для хранения ингредиентов для салатов и других продуктов питания, а также напитков не только на профессиональной кухне, но и на предприятиях общепита и торговли.

Однако основным предназначением столов для салата от компании NICOLD является всё же обеспечение сохранности и свежести составляющих для холодных закусок и салатов. Благодаря удобной конструкции всё необходимое для приготовления всегда под рукой у повара. Саладетты от NICOLD сочетают в себе удобство использования и правильное хранение ингредиентов

Стандартные холодильные столы (модели NICOLD SL1–11GN



(1/3), NICOLD SL2–111GN (1/6)), сквозные с распашными дверцами с двух сторон и с нижним расположением холодильного агрегата (NICOLD SLE1–11GN (1/3), NICOLD SLE2–1111GN (1/6) и др.). Столы со столешницей из полипропилена с нижним расположением агрегата с дверями (NICOLD SLE3–11GN).

Роскачество оценили пользу употребления пасты

Паста полезна для здоровья, а её производство практически не наносит ущерб экологии планеты.

«Паста является ключевым компонентом множества диет, в том числе средиземноморской, которая положительно влияет на здоровье человека», – отметили эксперты.

Специалисты уточнили, что паста является источником сложных углеводов, которые обеспечивают медленное и равномерное высвобождение энергии, а также нормализуют пищеварение.

Кроме того, по данным Роскачества, паста снижает уровень холестерина и содержит фолиевую кислоту.



В Милане закрылись сотни ресторанов из-за коронавируса



Владельцы ста ресторанов в Милане, входящих в объединение ресторанных брендов Италии, решили закрыть свои заведения.

В начале марта это же объединение выпустило ролик под названием *Milano non si ferma* («Милан не останавливается» – итал.), в котором оно призывало вести в городе нормальную жизнь, несмотря на коронавирус.

Ранее компания Giorgio Armani S.p.A объявила временном закрытии своих магазинов, ресторанов и гостиницы в Милане, сообщает агентство ASNA.

Магазины, рестораны и отель закрылись вечером 10 марта. Сроки возобновления их работы неизвестны.

В Италии действуют жесткие меры по борьбе с распространением коронавируса. Закрыты школы и университеты, запрещено проводить свадьбы и похороны, не работают кинотеатры, театры и музеи. Власти пока не распорядились о закрытии магазинов и ресторанов.

Пик спроса на доставку еды в 2020 году был зафиксирован 8 марта

Россияне почти в два раза чаще стали пользоваться доставкой во время праздников

Аналитики сервиса доставки еды Delivery Club исследовали активность пользователей в День всех влюбленных, День защитника отечества и Международный женский день в 2019 и 2020 годах. Статистика показала, что жители России стали чаще пользоваться доставкой еды, чтобы отметить праздники: за год количество заказов в праздничные дни и выходные после них увеличилось в 1,8 раза.

Больше всего заказов в 2020 году россияне сделали 8 марта – почти 200 тысяч. Этот результат стал новым операционным рекордом Delivery Club.

«Доставка еды стала для потребителей альтернативой не только походу в ресторан, но и приготовлению на собственной кухне. У этой трансформации есть несколько основных причин: экономия вре-



мени, экономия денег, желание провести выходные в спокойной обстановке, а не в переполненном ресторане, большой выбор ресторанов в доставке. Интересно, что количество заказов 23 февраля выросло сильнее, чем 8 марта, в сравнении с праздничными днями прошлого года. Все больше семей решили отказаться от приготовления праздничного ужина даже в „мужской“ день и воспользовать-

ся доставкой», – комментирует пресс-служба сервиса Delivery Club.

По сравнению с праздничными днями 2019 года в 2020-м выросло количество заказываемых завтраков, а также незначительно снизилась доля традиционных для доставки блюд – роллов, пиццы и бургеров. Отмечать праздники многие пользователи предпочли под блюда итальянской, грузинской и азиатской кухонь.

Вырастут ли цены на основные продукты

Минсельхоз не ожидает повышения цен на основные категории продуктов питания на фоне падения курса рубля.

Минсельхоз не ожидает повышения цен на основные категории продуктов питания в РФ на фоне ослабления рубля, возможен рост цен на отдельные товары. Об этом журналистам сообщили в

пресс-службе министерства.

«Минсельхоз России не ожидает повышения цен на основные категории продуктов питания», – сказал официальный представитель министерства.

Он добавил, что при этом некоторый рост цен возможен на продукцию, которая в силу природных условий не производится на территории Российской Федерации.

По данным Минсельхоза, доля импортной составляющей в отечественной продукции незначительна. Заблаговременно обеспечена высокая степень подготовки аграриев к сезонным полевым работам, основные импортные категории товаров для проведения весенней кампании уже закуплены, пояснил представитель министерства.

