

Restoranoved Review

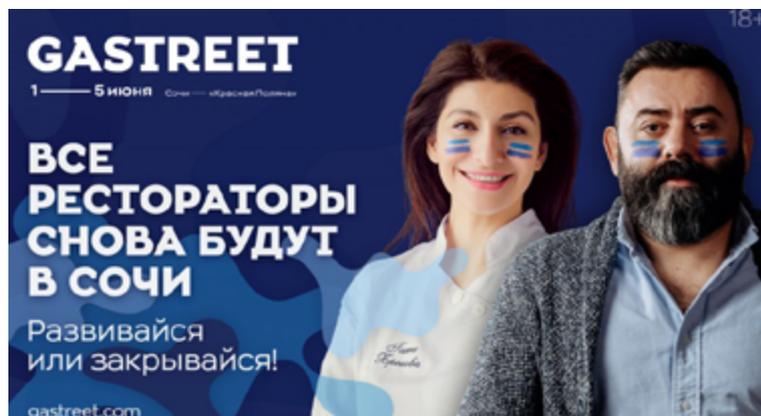
Ресторановед ревью Еженедельная интернет-газета 18 февраля 2020

Форум «Ресторан при отеле: опыт двух столиц»

стр. 2



GASTREET - International Restaurant Show 2020. РАЗВИВАЙСЯ или ЗАКРЫВАЙСЯ!



стр. 3

Остался месяц до выставки Coffee Tea Cacao Russian Expo 2020!

стр. 4

Как создать сильный бренд

McDonald's открыл первый ресторан dark kitchen

Персонализация и digital – о чем говорим на METRO EXPO 2020

«Ресторанный» лекторий на выставке Tatarstan Hospitality Expo

Гастрономический ужин «The Tastes of Russia 5.0» Калининградская область

Самые безопасные города в России для ресторанного бизнеса

Будут ли закрываться небольшие кофейни?

Первый в мире ресторан в стиле «Бэтмена» в Лондоне

В 2020 году число резидентов strEAT усилилось мощными проектами

Фудтех развивается

Полезны ли растительные аналоги молока для здоровья?

Форум «Ресторан при отеле: опыт двух столиц»



Впервые в формате двух столиц пройдут беспрецедентные мероприятия Федерации Рестораторов и Отельеров для собственников отелей, управляющих и шеф-поваров. Выбирайте один или два форума.

Санкт-Петербург: 10–11 марта 2020 года.

Москва: 16–17 марта 2020 года.

Ресторан при отеле будет рассматриваться с нескольких точек зрения:

Ресторан – одна из ключевых стратегий продвижения отеля

Каким должен быть ресторан, чтобы повысить уровень доходности отеля и привлечь новых гостей в ресторан при отеле.

Именной сертификат от СПК в сфере гостеприимства с заработанными квалификационными баллами

Форум «Ресторан при отеле: опыт двух столиц» аккредитован Советом по профессиональным квалификациям в сфере гостеприимства. По окончании меро-

приятия каждый участник Форума получит именной сертификат от СПК в сфере гостеприимства с заработанными квалификационными баллами.

Ресторан как имиджевая и сервисная составляющая отеля

Уровень и качество сервиса в ресторане при отеле. Реальные кейсы по привлечению и созданию команды персонала ресторана с лучшими сотрудниками. HR-бренд ресторана при отеле

Кто Гость вашего ресторана при отеле или Точное попадание в свою целевую аудиторию

Кулинарная составляющая ресторана при отеле: завтраки, меню A La carte, деловые обеды, гастрономические ужины.

Планирование и проведение рекламной кампании

Сравнительный анализ необходимых и бесполезных затрат на рекламу. Наиболее эффективные способы продвижения ресторана.

Практические советы по открытию или перезапуску ресторана

Новые возможности и потенциальные угрозы для ресторана при отеле.

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!

GASTREET это про:

ОБУЧЕНИЕ

4 дня учебы, 10 образовательных площадок разных тематик, 100 топ спикеров, 20 спикеров-шефов, 150+ мастер-классов. Если учиться – то у лучших! Фестиваль собирает в одном месте реальных владельцев успешного бизнеса, шеф-поваров и бар-менеджеров со всего мира, препода-

вателей ключевых бизнес-школ, мощных профильных специалистов, которые дают только работающие инструменты и кейсы для развития.

ОБЩЕНИЕ

5000 участников, 160 компаний-партнеров из 397 городов и 39 стран. Сотни полезных знакомств, тысячи дружественных рукопожатий и бесконечное количество часов полезного нетворкинга.

ВДОХНОВЕНИЕ

35+ локаций с разнообразной едой (фудмаркеты, фудтраки, стритфуды, бары, рестораны и все-все-все) и целая DRINK улица (от пуэра до биттера, от игристого до полусухого). Ну и совсем для души: 5 звездных концертов под звездным открытым небом, 20 вечеринки от крэйзи-партнеров, 100+ ивентов от мирового рекорда по приготовлению коктейля до

welcome-плова на 1000 человек. А еще – потрясающая природа, та самая атмосфера и те самые люди. Свои.

И это далеко не всё:

– реалити-проект «Народный спикер», где каждый может покори главную сцену (уже стартовало – вся информация на сайте, присоединяйтесь!)

– съемки известного кулинарного шоу прямо во время фестиваля (интрига!)

– эксклюзивный рор-ур ужин на 500 гостей (как тебе такое, Илон Маск?).

И это тоже еще не всё...

При покупке билета введите промо код RESTORANOVED_GASTREET и получите скидку на билеты: «ПРОФИ», «ШЕФСКИЙ», «BARSTREET».

Подробности, регистрация и покупка билетов на официальном сайте gastreet.com

GASTREET
1 — 5 ИЮНЯ Сочи — «Красная Поляна»

ВСЕ РЕСТОРАТОРЫ С НОВА БУДУТ В СОЧИ

Развивайся или закрывайся!

gastreet.com

Остался месяц до выставки Coffee Tea Cacao Russian Expo 2020!

Три дня погружения в индустрию кофе, чая и какао – именно такой будет бизнес-выставка и конференция Coffee Tea Cacao Russian Expo (СТСРЕ). С 12 по 14 марта в Москве (КВЦ «Сокольники») в седьмой раз пройдет одно из крупнейших в России и других странах СНГ мероприятий сегмента.

В 2020-м нас ждут другие форматы, насыщенная программа и новые чемпионаты. Немного цифр:

4 отраслевых направления: Coffee Russian Expo, Tea Russian Expo, Cacao Russian Expo и Cafe Russian Expo;

170 компаний-экспонентов;

150 спикеров;

7 000 посетителей.

В течение трех дней перед профессиональной аудиторией будут выступать лучшие в своей области специалисты, известные спикеры и бизнесмены. Они поделятся опытом и ценными знаниями в таких вопросах, как особенности маркетинга, открытие своего дела, секреты и тонкости работы с персоналом. Расписание образовательной программы доступно на официальном сайте выставки: <https://coffeetearusexpo.ru/ru/eventscalendar>. В этом году впервые будет введена система открытого образования: для тех, кто посетит минимум 5 образователь-



ных семинаров, организаторы подготовили Дипломы о прохождении обучения.

Традиционно одним из ярких направлений выставки станут кофейные чемпионаты. Состоятся чемпионаты под эгидой SCA (Specialty Coffee Association) – Национальный чемпионат бариста, Национальный чемпионат по кап-тестингу, Московский отборочный чемпионат по латте-арт; помимо этого будут определены «Бариста года», «Обжарщик года» и «Aromaster», а также проведен новый национальный чемпионат по приготовлению чая с молоком – Tea Latte Battle.

Вновь на площадке СТСРЕ состоится национальный финал Tea Masters Cup Russia, победитель которого отправится бороться за звание лучшего из лучших на мировой чемпионат Tea Masters Cup International. Чайные мастера – победители региональных отборочных этапов – будут соревноваться в 4 категориях: «Мастерство приготовления чая», «Мастерство дегустации чая», «Мастерство чайной композиции» и «Мастерство чайной миксологии».

Направление Cacao Russian Expo активно набирает обороты и стремительно растет: посетителей ждет еще больше производителей Bean-to-Bar шоколада, поставщиков оборудования, специалистов

по горячему шоколаду, конфетам, фудпейрингу и шоколадным десертам, а также полезные мастер-классы и лекции.

Совершенно новое направление Café Russian Expo объединит компании-производители выпечки, десертов, мороженого, снеков, полезных перекусов и ЗОЖ-продуктов. Посетители выставки узнают о современных тенденциях в меню кофейен и других заведений, смогут найти оригинальные и вкусные решения для своего бизнеса.

Каждый день на СТСРЕ будут проводиться круглые столы, каппинги и мастер-классы. Для всех посетителей будет интересным опробовать новый формат контактных баров: Espresso, Brew, Capsules, Tea и Mix Bars.

На выставке состоится церемония награждения в рамках Coffee, Tea, Chocolate and Herb Packaging Award, а также будут объявлены имена представителей профессионального сообщества, удостоенных почетного звания «Человек Года» в области кофе и чая.

Coffee Tea Cacao Russian Expo 2020 – мероприятие, на котором собираются лучшие представители бизнеса, эксперты, бариста и чайные мастера. Для приобретения билета на все дни мероприятия переходите по ссылке:

<https://coffeetearusexpo.ru/ru/visitors/visitorregistration>

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 создать сильный бренд

Третья международная конференция Hospitable Business рассмотрит вопросы создания и продвижения бренда отеля.

В вопросах репутации бренда нужно всегда держать руку на пульсе. Даже разработав собственную стратегию продвижения бренда, ее нужно дополнять новыми технологиями, исключать не работающие элементы, гармонично развивать все сферы. При осознанном управлении репутацией вы получаете результаты сразу.

Как только вы спланируете pr-кампанию в социальных сетях, проведете активную работу с отзывами и подключите живое взаимодействие с гостями, то вы сразу заметите неподдельный интерес к вашему объекту. На третьей международной конференции Hospitable Business, которая состоится 20 февраля 2020 года в Hyatt Regency Moscow Petrovsky Park, международными спикерами-практиками будут рассмотрены темы, которые помогут вам создать сильный бренд:



Создание бренда отеля в эпоху цифровых технологий.

Конкурентоспособность в 21 веке

Гостиничный бренд будущего

Управление репутацией бренда глазами гостя

Продвижение в социальных сетях

Активности для гостей и участников

Приобрести билет и ознакомиться с программой конференции можно на сайте: <https://globalhospitalityclub.ru/3-konferencija/>

Скидка на билеты 15% по промокоду «ресторановед»

Рейтинги и работы с отзывами гостей – одна из составляющих победы в проекте Russian Hospitality Awards. 21 февраля 2020 года в Hyatt Regency Moscow Petrovsky Park состоится церемония награждения лучших отелей России, и вы сможете познакомиться с победителями 25 номинаций первыми!

Торжественная атмосфера, networking, гала-ужин и afterparty – этот вечер запомнится вам надолго и расширит ваше бизнес окружение!

Приобрести билет на церемонию награждения тут: <https://www.hospitalityawards.ru/>

Скидка на билеты 15% по промокоду «ресторановед»

McDonald's открыл первый ресторан dark kitchen



Крупнейшая в России сеть ресторанов быстрого питания McDonald's открыла в России первое заве-

дение, которое готовит еду только для доставки – так называемую Dark Kitchen, «темную кухню».

«Темная кухня» находится на юго-западе Москвы.

Первый в России ресторан такого формата уже работает около станции метро «Юго-западная», пишут «Ведомости», ссылаясь на источники, близкие к McDonald's. Осуществлять доставку будет компания Delivery Club, представитель которой подтвердил сотрудничество.

Пока проект реализуется в тестовом режиме, поэтому открытие новых заведений dark kitchen зависит от результатов пилота. Ранее подобный ресторан был открыт в Великобритании.

Персонализация и digital – о чем говорим на METRO EXPO 2020



С 18 до 20 марта в Крокус Экспо пройдет METRO EXPO 2020 – 10-я, юбилейная выставка для малого и среднего бизнеса. METRO EXPO – это постоянная коммуникация представителей бизнеса, государства и потребителей, публичные дискуссии и закрытые встречи, освещение самых главных трендов торговли и HoReCa. Ключевые темы выставки 2020, сформированные на основе современных тенденций рынка и потребностей бизнеса: digital, инновации и персонализация.

В рамках блока digital будут обсуждаться такие вопросы, как роль диджитализации для развития бизнеса, существующие технологии и опыт их внедрения, варианты их использования для разных типов бизнеса. Многие дискуссии деловой программы будут посвящены персонализации – главные тренды в продажах и в общении с клиентом, применение персонализации в малом бизнесе как неотъемлемый инструмент успешных продаж, новые методики и технологии.

Особое место в программе METRO EXPO занимают профессиональные мероприятия:

Retail Day (900+ владельцев

магазинов, ведущих экспертов, digital-решения, ежегодная церемония награждения лучших клиентов франшизы Фасоль);

HoReCa форум & воркшопы (дискуссии об основных задачах, проблемах и будущем ресторанов и гостиниц в России с представителями Правительства

и лидеров рынка);

Маркет франшиз (более 80 проектов франшиз любого уровня и направления в одной зоне);

Digital аллея (крупные компании, предоставляющие сервисы для бизнеса, инновационный центр SKOLKOVO, CRM системы и программы лояльности, чат-боты для бизнеса, облачные технологии);

Chef a la Russe (90 шефских и 20 юниорских команд, 8 победителей квалификационных раундов со всей России, главный приз – обучение в Paul Bocuse Gastronomy School во Франции);

Чемпионат кавистов (150+ участников – профессиональных кавистов со всей страны, 4 раунда и гранд-финал в борьбе за звание лучшего кависта России);

Chefs' Stage (гастрономические шоу известных шефов на большой сцене).

В центре внимания деловой

Информация о METRO:

METRO – один из крупнейших транснациональных операторов оптовой торговли. Компания предлагает широкий ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров и специализируется на удовлетворении потребностей сегмента HoReCa и независимых торговых организаций. Примерно 16 миллионов клиентов METRO по всему миру могут делать покупки в полноформатных торговых центрах, а также заказывать товары онлайн с получением в магазине или с доставкой. METRO также поддерживает конкурентоспособность предпринимателей и владельцев собственного бизнеса с помощью цифровых решений, тем самым внося свой вклад в повышение социокультурного многообразия в розничной торговле и индустрии гостеприимства. Ключевым принципом деятельности METRO является устойчивое развитие. В Европе METRO является лидером в этом секторе согласно индексу устойчивости Доу Джонса. Компания представлена в 34 странах с общим количеством сотрудников свыше 100 000 сотрудников по всему миру. Объем продаж METRO за 2018/2019 финансовый год составил приблизительно 27,1 млрд. евро. В октябре 2019 года METRO AG подписала соглашение о продаже мажоритарного пакета акций в METRO China компании Wumei. В сентябре 2018 года METRO AG приступила к процессу отчуждения розничной сети продовольственных магазинов Real, штат которой составляет 34 000 сотрудников. Дополнительная информация на <https://www.metroag.de/en/>. В России METRO Cash&Carry управляет 94 торговыми центрами в 51 регионе. В России объем продаж за 2018/2019 финансовый год составил 2,66 млрд. евро. Численность сотрудников – около 12 000 человек. Подробности на www.metro-cc.ru.

программы будут находиться самые трендовые темы:

Start Up-школа: маркетинг при запуске проекта, финансовая модель стартапа, управление и учет, открытие винного бара.

Еда на колесах: законодательство и мобильная торговля, автоматизация в фудтраке, финансовая модель, перспективы бизнеса на колесах.

Operation: команда мечты, управление в авторском ресторане, конфликты между сервисом и кухней, плюсы и минусы франчайзинга.

Лидерство: навыки переговоров, мотивация персонала, управление командой, целеполагание и другие.

E-commerce; Персонализация

и технологии для изучения потребностей клиентов;

Дизайн-мышление;

SMM тренды;

Инновации для бизнеса;

Образовательная программа по франшизам.

Для удобной навигации по выставочным залам будет организован Fast-track маршрут, который поможет посетителям сориентироваться и пройти по всем основным зонам и мероприятиям.

METRO EXPO 2020 – это не просто ежегодное событие, которое демонстрирует мир METRO рынку, партнерам и клиентам. В этот раз это юбилейная, 10-я выставка, которая будет в два раза

масштабнее. Это 600 экспонатов, 30 000 владельцев бизнеса, 350 часов деловой программы. Помимо экспозиции и традиционно богатой деловой части, на мероприятии будет организована зона для международных поставщиков, праздничная зона в честь 10-летия METRO EXPO, фуд-маркет в новом формате, множество примеров передовых технологий и инноваций в сфере HoReCa.

METRO EXPO – это возможность узнать главные тренды, найти клиентов и партнеров, стать частью профессионального сообщества, собрать большое количество заказов и наметить план развития своего бизнеса согласно ведущим трендам сферы.

«Ресторанный» лекторий на выставке Tatarstan Hospitality Expo

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

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

В этом году партнером на площадке «Ресторанный» лекторий пройдут лекции на актуальные для рестораторов темы: от налоговых рисков до операционного



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

Стать участниками уникального БЕСПЛАТНОГО образова-

тельного марафона можно на выставке Tatarstan Hospitality Expo 20–22 апреля в Казани.

Получите бесплатный билет для входа на выставку и лекторий для рестораторов на сайте выставки: www.horeca-kazan.ru

Гастрономический ужин «The Tastes of Russia 5.0» Калининградская область

В панорамном ресторане «Ассамблея» гостиничного комплекса «Президент-Отель», при поддержке Федерации рестораторов и отельеров, 13 февраля состоялся очередной гастрономический ужин серии «The Tastes of Russia», посвященный Калининградской области.

Проект «The Tastes of Russia» призван показать и все многообразие нашей родины, и возможности самого отеля. Целью таких ужинов является популяризация и продвижение российской современной гастрономии внутри страны и на мировой арене.

Семен Жарких – шеф-повар ресторана «Ассамблея» и Игорь Старкус – шеф-повар ресторана Zötler, презентовали гостям кухню западной жемчужины России, а также флагманские вина российских производителей и баварское пиво от семейной пивоварни Zötler.

В меню вошли блюда, специально разработанные шеф-поварами в дуэте, приготовленные исключительно из региональных продуктов, аперитивом вечера была настойка с добавлением янтарной кислоты.



В качестве основных блюд гостям предложили калининградскую строганину из скумбрии, приготовленную в копильне, тар-тар по – куршски по старинному рецепту, фермерские свиные ребра по – фриландски с соусом барбекю, салат с балтийской копченой скумбрией и крокетами с добавлением маринованного лука и огурцов), уха «Янтарная» с пампушкой и щучьей икрой, филе трески с соусом из калининградской облепихи и чипсами из батата. Кульминацией вечера стала марципановая панна-кота с ягодным соусом и



кёнигсбергской медалькой.

Ермак Андрей Владимирович – министр по культуре и туризму Калининградской области: «Я рад присутствовать на этом вечере, это очень классно, что сегодня все сложилось так воедино и нам всем вместе удалось организовать такой великолепный вечер. Прежде всего, я хочу поблагодарить «Президент-Отель» за гостеприимство и эту невероятную атмосферу, которая чувствуется уже на велкам, а также двух наших поваров, которые, я уверен, сделают этот ужин волшебным»

Создавали настроение гостям вина из лучших виноделен России: Абрау Дюрсо, Усадьба Дивноморское,

вина Бюрнье, а также несколько видов баварского пива от семейной пивоварни Zötler: Zötler Bayerisch Hell – светлое, ячменное, фильтрованное пиво со сладкими солодовыми нотами; Zötler Weissbier – светлое, пшеничное, нефилтрованное пиво с небольшим дрожжевым замутнением, плотной пеной и фруктово-пряным запахом.

Гастрономический ужин посетили – Трегулова Зельфира Исмаиловна – Директор Третьяковской галереи, Владимир Березин – народный артист России, Фирер Олег Павлович – Чрезвычайный и Полномочный посол Гренады в России, а также другие важные политические и бизнес персоны.



Самые безопасные города в России для ресторанного бизнеса

Эксперты назвали самые криминально опасные города в России для розничного и ресторанного бизнеса.

Чаще всего за помощью к российским органам правопорядка предприниматели в сфере торговли и ресторанного бизнеса обращаются в Уфе, Набережных Челнах и Сочи. Рейтинг криминогенности был составлен компанией «Delta Системы безопасности» на основании количества выездов групп быстрого реагирования и числа охраняемых в каждом регионе объектов. Полученный коэффициент помог определить города России максимально опасные и безопасные для ведения бизнеса.

Выяснилось, что самая безопасная и благоприятная среда для торгового бизнеса наблюдается в городах-миллионниках. Список наиболее безопасных городов возглавил Екатеринбург, благоприятной обстановкой отметились также другие города-миллионники: Ростов-на-Дону, Санкт-Петербург, Новосибирск и Москва.

Чаще всего противоправные действия совершаются в состоянии алкогольного опьянения. Количество таких инцидентов составляет порядка 70%. Также высокий процент (до 30%) составляет кража имущества



Будут ли закрываться небольшие кофейни?

Низкий порог входа на рынок и высокий спрос на кофе привели к буму открытия кофейен в российских городах-миллионниках. В 2019 году число заведений в этом сегменте достигло 6,8 тыс. точек и впервые за несколько лет примерно на 1 тыс. объектов превысило число баров. Но участники рынка ожидают, что в течение трех лет начнется волна закрытия малоизвестных кофейен, а рынок вступит в фазу консолидации.

По итогам 2019 года количество кофейен в российских городах-миллионниках впервые за

последние годы превысило количество баров. Количество заведений первого формата выросло на 30%, до 6,8 тыс. объектов, второго – на 9%, до 5,8 тыс. точек. По динамике открытий кофейни и точки по продаже других безалкогольных напитков, включая соки и чай, стали основными драйверами ресторанного рынка, обогнав также пиццерии (прирост на 21%), суши-бары (17%), столовые (15%), заведения быстрого питания (9%). По числу точек кофейни находятся на четвертом месте, немного уступая ресторанам полного обслуживания (6,9 тыс. объектов),

а также полноформатным кафе (12,2 тыс. точек) и сегменту фаст-фуда (15,2 тыс. заведений), следует из исследования.

Участники рынка полагают, что число кофейен будет продолжать расти, однако их жизненный цикл сократится – малоизвестные кофейни начнут закрываться уже в ближайшие два-три года. На их место придут сетевые заведения.

Эксперты отмечают, что быстрое увеличение количества кофейен связано с низкой стоимостью запуска и востребованностью подобных заведений у населения. Согласно оценкам гендиректора группы компаний «Шоколадница» Евгения Прохорова, экспресс-кофейню можно открыть за 1 млн руб. и даже меньше, если приобрести подержанное оборудование.

«Многие приходят на рынок, пытаются заработать на некой эйфории и повторить успех энтузиастов, у которых это действительно получилось. Но теперь сделать это сложно: доходов самой по себе кофейни в чистом виде на долгое развитие не хватит», – говорит Прохорова.



Первый в мире ресторан в стиле «Бэтмена» в Лондоне

Этой весной студия Warner Bros. откроет в самом сердце Лондона тематический ресторан по «Бэтмену», который станет первым в своём роде.

Он будет называться Парк Роу в честь одного из районов Готэма и не будет похож на обычный ресторан, а сравняется с настоящим шоу, которое подарит незабываемый опыт.

Ресторан расположится в подвале ар-деко здания и будет оформлен как Бэт-Пещера. Внутри можно будет найти три оформленных в разных стилях бара и пять различных фуд-зон. Так, посетители смогут отобедать в зоне «У Пенниурта», названной так в честь дворцового Альфреда, или побывать в ледяной лаунж-зоне Пингвина.

Интерьеры разрабатывались известной компанией Ab Rogers Design, ответственной за Всемирный торговый центр 3 в Нью-Йорке.



В 2020 году число резидентов strEAT усилилось мощными проектами

Марко Феррейра удивит мексиканским стрит-фудом, а Максим Кулешов поделится секретами домашней французской кухни от дедушки Луи.

В феврале на гастрономической улице strEAT состоялось громкое открытие нового корнера калифорнийско-мексиканской кухни MASA. Готовить буррито, боулы и кесадильи будет бренд-шеф проекта Марко Феррейра, экс-шеф ресторана Calicano.

За годы обучения в Le Cordon Bleu и управления кухней ресторана Calicano в Москве Марко Феррейра зарекомендовал себя, как настоящий экспериментатор. Ингредиенты его блюд в неожиданных сочетаниях всегда раскрываются по-новому.

Мексиканский стрит-фуд MASA со свободным калифорнийским характером позволит гостям самим выбирать ингредиенты для буррито и тако. Аутентичность мексиканской кухни шеф отразил в традиционных тортильях собственного

производства, а дух Калифорнии – в разнообразии начинок.

Марко Феррейра всегда остается верен своему стилю, он смело раскрывает неочевидные оттенки вкусов, поэтому в меню: «Тако с креветкой» (170 р.), «Кесадилья с миксом чеддера и моцареллы, кукурузой, халапеньо, соусом чипотле и начинкой на выбор», гуакамоле и домашний начос. В качестве сюрприза, которые любит делать бренд-шеф MASA, будет «Бахо тако»: треска в пивном кляре, чипотле соус, айсберг, пико де гайо (170 р.). Мексиканская острота воплощена в «Маринованном стейке «Фланк» в специях «Фахитас» в Кесадильи (510 р.). В меню также традиционные мексиканские напитки собственного приготовления: «Агуа фреска» и «Орчата».

Однако, MASA не единственное февральское «открытие» гастрономической улицы. Интересным пополнением семьи strEAT стал первый в России проект домашней французской кухни в формате современного фудхолла – Луи Онъен.

Блюда готовятся по секретным

рецептам дедушки Луи, который является собирательным образом французских фермеров, рыбаков, кулинаров и шефов, с кем удалось познакомиться авторам проекта. Рецепты и техники приготовления от Луи реализует Максим Кулешов, шеф-повар и соучредитель проектов ЯвТай, IS KU, Gensosushi.

Новый резидент strEAT собирается удивлять гостей щедрым меню, в котором: «Классический луковый суп» (350 р.), бульон для которого варится не менее 8 часов. На завтрак французский корнер предлагает «Традиционный омлет» с беконом, домашним багетом и зеленью, который можно попробовать в любое время дня.

Франция – это изобилие закусок, поэтому в меню Луи Онъен: домашний паштет с зеленью и ароматным сыром, свежайшие улитки и хрустящие круассаны, ассорти из моллюсков, мидий и кальмаров. В качестве основного блюда, из своего гастрономического путешествия по французским провинциям, дедушка Луи привез рецепт «Утиной ножки «Конфи» с гарниром из картофельного гратена».



Фудтех развивается

Рынок доставки еды ставит рекорды: Delivery Club за первый месяц года набрал 3,5 млн заказов. Такой рынок оценивают в сотни миллиардов рублей. Фудтех потихоньку занимает большую долю в системе российского общепита.

Рынок фудтеха в России бьет рекорды. Delivery Club сообщает о выполнении 3,5 млн заказов за январь. Если сравнивать с январем прошлого года, то это в два раза больше. По результатам «Infoline-Аналитики», к концу 2020 года объем рынка фудтеха должен был превысить 170 млрд руб.

Почему заказы на онлайн-сервисах увеличиваются?

«Рынок абсолютно далек от насыщения. Можно посмотреть на такой показатель, как retention, то есть повторяемость заказов на одного пользователя в единицу времени. Если мы, например, говорим про корпоративный сектор, про обед, повторяемость составляет где-то 170 заказов на одного человека в год. То есть фактически ежедневный заказ. И у Delivery Club, и у “Яндекса” этот показатель далек от такой цифры. Это, безусловно, связано с тем, что они работают в секторе b2c, то есть работают в розничном. Думаю, что смело только за счет этого показателя можно вырасти еще достаточно серьезно. Плюс абсолютно



нет игроков на рынке специализированной доставки еды, то есть это всевозможные кухни, ориентированные на вегетарианскую и так далее», – рассказал основатель сервиса Obed.ru Владимир Орлов. Так же он поделился тем, что показатели в его b2b-сегменте растут на 40–50%.

Delivery Club хочет побить очередной рекорд и выйти на 4 млн заказов в месяц. По данным Data Insight, вложения в фудтех в 2019 году превысили \$50 млн. Эксперт рынка фуд-сервиса российского отделения международной исследовательской компании NPD Group Марина Лапенкова рассказывала, от чего такой интерес к доставке у потребителей: «Когда некогда, когда пригласили друзей, когда детей собрали на праздник, и не хочется готовить, не хочется мыть посуду мыть и так далее, когда нет времени, или неудобно идти в ресторан – тогда людям проще на работе или домой заказать еду».

Как новым сервисам занять свою нишу?

«На рынке фудтеха есть еще множество незанятых ниш» – говорит управляющий партнер Data Insight Борис Овчинников, поэтому у новичков есть все шансы на успех:

«Мы в первую очередь обращаем внимание на “Яндекс.Еду” и Delivery Club. Но есть проекты в формате “кухни на районе”, dark kitchen. Для, условно говоря, нишевых проектов, которые создают и предлагают новые услуги, а не то же самое, что существующие сервисы доставки, место остается. Если говорить про самый большой сегмент, самый базовый формат доставки готовой еды, на самом деле, здесь тоже у рынка есть еще гигантские возможности для роста и развития, хотя бы в силу того, что по-прежнему одна часть доставок совершается не “Яндекс.Едой” и Delivery Club, а собственными сервисами самих ресторанов и кафе».

Однако, даже при хорошем росте бывают проблемы. Например, «Мираторг» временно отказалось от сотрудничества с сервисами доставки своих бургеров из-за низкого качества обслуживания.

Стоит помнить за счет чего сервисы доставки зарабатывают: 30% составляет комиссия от одного заказа.

Полезны ли растительные аналоги молока для здоровья?

Растительные напитки из сои, овса, миндаля или кокоса содержат витамины группы В, которые благотворно влияют на нервную систему, поэтому их полезно пить при бессоннице, стрессе и хронической усталости, сообщили в Роскачестве.

Растительные аналоги молока содержат витамины группы В, Н, Е, кальций, железо, цинк, медь, кремний, калий, поэтому некоторые их разновидности полезны для кожи и ногтей.

Например, миндальное молоко богато витамином Е, который препятствует старению кожи. В кунжутном в несколько раз больше кальция, чем в коровьем, что способствует укреплению ногтей

и волос, а соевое является ценным источником белка и витаминов группы В. В отличие от коровьего молока соевый напиток содержит мало насыщенных жиров и не содержит холестерина.

Во всех этих напитках содержится растительный белок, который частично может заменить животный. Белок в соевом напитке самый безопасный, он хорошо усваивается и содержит множество аминокислот. Тем не менее, такие напитки не могут полностью заменить коровье молоко, так как не содержат животный белок, в состав которого входят растворимые формы кальция, легко усваиваемые организмом, подчеркнули в Роскачестве.

Кроме того, некоторые виды растительных «аналогов молока» значительно жирнее традиционного. Например, кокосовый напиток обладает жирностью 24%, пастеризованное коровье молоко – 2,5 или 3,6%. Такие напитки могут содержать растительные масла, консерванты, стабилизаторы, эмульгаторы, а также один из сильнейших аллергенов – орехи.

Еще, в растительных аналогах молока нередко встречается сахар, а в таком случае вся его польза сводится на «нет», потому что это уже десертный продукт и его потребление приводит к избыточной массе тела и нарушению углеводного обмена.