

# Restorapoved Review

Ресторановед ревью Еженедельная интернет-газета №2 5 февраля 2018

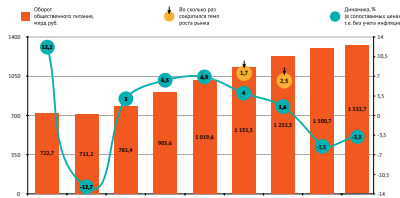
## Гленн Мэк: Рестораны русской кухни — это новый тренд в США

стр. 16



## Российский рынок общественного питания постепенно выходит из минуса

стр. 4



### Ресторан «Тоторо» и другие московские открытия января

### В Петербурге откроется пятый ресторан «Пхали- Хинкали»

### Ресторан Made in China проведет серию гест- бартерингов в шести петербургских барах

### В пушкинском особняке 18 века открылся ресторан Giacomo

### В Туле, Орле и Белгороде пройдут «Бизнес- завтраки с шефом»

### Ресторанный холдинг Ginza Project открыл в Санкт-Петербурге свой первый гастрономический магазин-маркет AllFoods



## Пиво, пицца и стендапы: В Петербурге открылся HopHead Tap Room

стр. 13

## Средний чек в ресторанах крупных городов вырос

стр. 2



## Владельцы бистро «Легкое чувство голода»: «Мы запустили кухню в нужное время в нужном месте»

стр. 14

Читать на сайте





## Движение вверх

Ресторанный бизнес после первого новогоднего месяца набирает обороты все мощнее и мощнее. Собственно, работа в самих ресторанах кипела именно в новогодние, праздничные и каникулярные дни. Но сейчас повысилась активность в тех направлениях, которые двигают вперед и развивают ресторанный бизнес в целом, способствуют повышению уровня и качества проектов, помогают правильно открывать новые заведения.

Прежде всего речь идет о обучающих и деловых мероприятиях для рестораторов и работников индустрии: всевозможных форумах, конференциях, семинарах, мастер-классах и так далее, и так далее... Их количество растет стремительно. На карте заметных событий появляются новые города и регионы, мы узнаем о новых, интересных и харизматичных спикерах, открываются неожиданные темы и подходы к сложным вопросам ресторанного бизнеса. Да, встречаются и разочарования: некомпетентные организаторы, псевдоэксперты и разочарованные, дезориентированные слушатели. Но, на мой взгляд, это скорее исключение, чем правило. В этом смысле рынок научился, так сказать, самоочищаться. Прежде всего, благодаря тем профессионалам, которые являются признанными лидерами рынка и не жалуют своих сил и времени на участие в действительно классных и полезных мероприятиях. О них мы постоянно рассказываем на страницах журнала «Ресторановед», одноименного сайта, а теперь — и в интернет-газете «Restoranoved Review».



Александр Марков —  
учредитель  
и издатель журнала  
«Ресторановед»

## Restoranoved Review

Еженедельная интернет-газета  
Проект журнала «Ресторановед»  
(Издательство «Наша Деловая Пресса»)

Генеральный директор: Александр Марков  
Шеф-редактор журнала «Ресторановед»: Светлана Куликова  
Редактор сайта restoranoved.ru: Асимик Ванцян  
Исполнительный директор: Евгения Кузнецова  
Начальник отдела рекламы: Валентина Голубева  
PR-менеджер: Наталья Симченко  
Менеджер по подписке: Светлана Маркова  
Дизайнер: Кирилл Раевский  
Web: Дмитрий Мазов, Нина Тимофеева  
E-mail: info@mediavibor.ru

Тел.: (812) 493-3373, 493-4404

# Средний чек в ресторанах крупных городов вырос

По итогам 2017 года цены в ресторанах городов-миллионников за год выросли примерно на два процента. Такие данные приводит 2ГИС. В 2016 году средний чек в ресторанах в среднем был равен 1232 рублям, а в 2017 вырос до 1259 рублей.

Сумма среднего чека складывается из цен на блюда основного меню и не учитывает алкоголь.

Самый высокий средний чек в Москве, он увеличился на 4% с 1502 до 1569 рублей. В Санкт-Петербурге (1105 рублей) и Челябинске (925 рублей) величина среднего чека осталась на прежнем уровне.

Сильнее всего, на 11%, цены в ресторанах выросли в Волгограде, теперь средний чек там равен 775 рублям. В то же время это самые низкие цены среди крупнейших городов России. В Омске сред-

ний чек увеличился на 10% и достиг 963 рублей.

В Екатеринбурге и Перми цены в ресторанах снизились.

Аналитики 2ГИС отметили, что рост интереса к предприятиям фастфуда — тренд 2016 года — продолжился и в 2017-ом, также растет интерес к кофейням. При этом чаще всего пользователи ищут кафе, а на втором месте рестораны.

Количество ресторанов в России увеличилось на 3%, до 6101 заведения общепита в пятнадцати крупнейших городах страны. В Москве количество ресторанов, напротив, сократилось на 3%, до 2330. Также уменьшилось число ресторанов в Красноярске и Ростове-на-Дону, в остальных городах-миллионниках количество ресторанов выросло, особенно в Нижнем Новгороде, Волгограде и Воронеже.



# Ресторан «Тоторо» и другие московские открытия января

В январе 2018 года в столице на Кутузовском проспекте открылся ресторан японской кухни «Тоторо». Его владелец Александр Раппопорт дал ему название в честь мультфильма Хаяо Миядзаки. «Тоторо» — первый японский ресторан Раппопорта. Средний чек — 2000 рублей, в меню широкий выбор японских блюд. Шеф-повар — Джонатан Кертис.

На Страстном бульваре открылся бар «Клюква». В барной карте двадцать различных напитков, в меню горячее, закуски и десерты, есть и кофейное меню. Средний чек — около 1500 рублей.



На Большой Дмитровке открылся ресторан грузинской кухни «Мама Гочи». В меню традиционные и авторские грузинские блюда, которые готовят на мангале. Сыр производят на своей сыроварне. В обширной винной карте не только грузинские, но и европейские вина. Средний чек 1000 рублей.

Еще один демократичный грузинский ресторан с самообслуживанием — «Тбилисские новости». Средний чек 700 рублей.

Около метро «Маяковская» открылась кофейня Nord Coffee. Средний чек 500 рублей.

В Турчаниновом переулке начало работать кафе «Ливингстон». Владельцы — Юлия Савина и Мария Антонова, шеф-повар — Алексей Новоселов, меню демократичное и простое, средний чек 1000 рублей.

В ТРЦ «Золотой вавилон» начала работать новая кулинария «Оджахури», на Каширском шоссе открылась еще одна бургерная «#FARSH» Аркадия Новикова. Кооператив LavkaLavka открыл фермерскую бургерную в «Авиапарке».

# В Петербурге откроется пятый ресторан «Пхали-Хинкали»

На Апрельской улице в Санкт-Петербурге открылся пятый ресторан адаптированной грузинской кухни «Пхали-Хинкали». Об этом «Ресторановеду» сообщили представители проекта.

Отмечается, что в связи с официальным открытием, 2, 3, 4 февраля — праздничные мероприятия для всех гостей. Организаторы обещают раскрыть все тонкости грузинских традиций и культуры, рассказать, как правильно есть хинкали, а также из каких частей состоит слово «хачапури».

Кроме того, в программе мероприятий кулинарный мастер-класс для детей всех возрастов совместно с шеф-поваром ресторана по лепке хинкали.

Ранее управляющий партнер группы ресторанов «Пхали-Хинкали» Максим Кораблев-Дайсон в интервью рассказал, что традиционное блюдо грузинской кухни может стать основой успешного монопродуктового проекта. Он также рассказал, что идея создать сеть хинкальных пришла одному из учредителей.

«На тот момент у нас уже сформировалось решение открыть ресторан восточной кухни. Провели исследования рынка и изучили его потребности. На основании исследования мы выбрали свободную нишу,



обратив внимание на конкретный продукт — хинкали», — сказал Кораблев-Дайсон.

Рестораны сети есть на Большой Морской, Коммандантском проспекте, Ветеранов и Просвещения. Главный продукт в меню «Пхали-Хинкали» — хинкали за 45 рублей. В заведении можно пробовать также хачапури, шашлык. За винную карту «Пхали-Хинкали» отвечает Дмитрий Пафнутаев.



# Российский рынок общественного питания постепенно выходит из минуса

Российский рынок общественного питания медленно, но верно восстанавливается после резкого падения оборота в 2015 году. Тогда, по данным Росстата, рынок впервые с 2009 года показал отрицательный рост на уровне 5,5%: в 2009-ом рост вообще составил -12,7%, оставаясь позже в положительном поле в течение шести лет. В 2016 году рост второй год подряд оказался отрицательным, на уровне 3,8%. 2017-ый до конца еще не подсчитан, но оборот рынка растет, и есть надежда если не на выход в плюс, то хотя бы на приближение к нулю (см. график «Динамика развития рынка общественного питания»).

## Провальные годы

По 2017 году Росстат предоставляет данные пока только до октября, но и по ним уже можно сказать, что ресторанный рынок показывает неплохую динамику в сравнении с двумя прошлыми годами — 2015-ом и 2016-ом, когда рост оборота ни в один из месяцев не оказался положительным.

2015-ый вообще стал исключительным в плане падений — и летнего, и новогоднего. С мая по август 2015-го прирост составлял -7,3, -8, -7,9 и -7,6% соответственно, после чего поднялся до -3,8% в сентябре, чтобы к декабрю снова упасть до -7,4%. В тот критический для многих рестораторов год отрицательную динамику развития показали все сегменты общественного питания, кроме фаст-фуда. Только он, подхватив гостей у других форматов, продемонстрировал положительную динамику, составив, по данным Центра исследований потребительского рынка «RETAILER Аналитика», 5,2% в реальном выражении. Кроме заведений быстрого питания, достаточно устойчивыми оказались и рестораны премиум-класса, оборот которых упал лишь на 0,2%.

2016 год начался и закончился отрицательным ростом на уровне 5 и 5,1% в январе и декабре соответственно. Однако ниже этих цифр оборот ни в один из месяцев не опустился, а в мае вообще поднялся

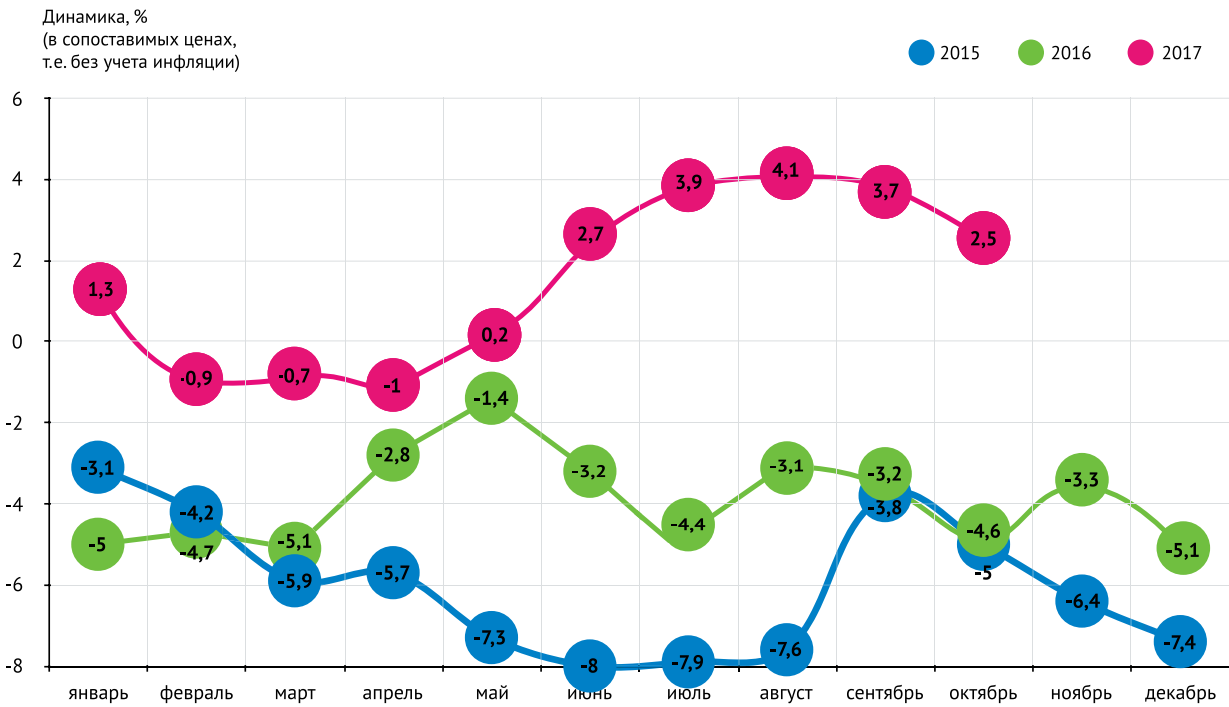
до -1,4 (см. график «Динамика развития рынка общественного питания ежемесячно»).

## 2017-ый дал надежду на выход в плюс

2017 год, изначально заявив положительную динамику оборота рынка общественного питания на уровне 1,3% в январе, на три последующих месяца ушел в минус: -0,9%, -0,7% и -1% с февраля по апрель соответственно. Но уже в мае вновь показал положительную динамику 0,2% и уже не сдавал позиций. Летние месяцы оказались обнадеживающими, демонстрируя 2,7%, 3,9% и 4,1% с июня по август (см. график «Динамика развития рынка общественного питания ежемесячно»).

Возможно, это было связано с очень холодным летом, и люди вместо парков и пляжей пошли в кафе и рестораны. Впрочем, у холодного лета есть и обратная сторона: летние веранды, на которые у многих рестораторов всегда боль-

## Динамика развития рынка общественного питания ежемесячно



шие планы, работали гораздо меньше, чем могли бы, — не средние 20–22 дня в месяц, а около десяти, как было в прошлом году.

Осенью начался ожидаемый спад: рост оборота рынка общественного питания в сентябре и октябре составил 3,7% и 2,5% соответственно, данные оставшихся двух месяцев пока подсчитываются Росстатом.

В любом случае видно, что российский рынок общественного питания постепенно выходит из крутого обвала 2015 года — обвала,

который закрыл многие заведения и вывел из игры множество рестораторов (закалив, впрочем, оставшихся в суровых реалиях кризисного бытия).

## Чего ждать от 2018-го

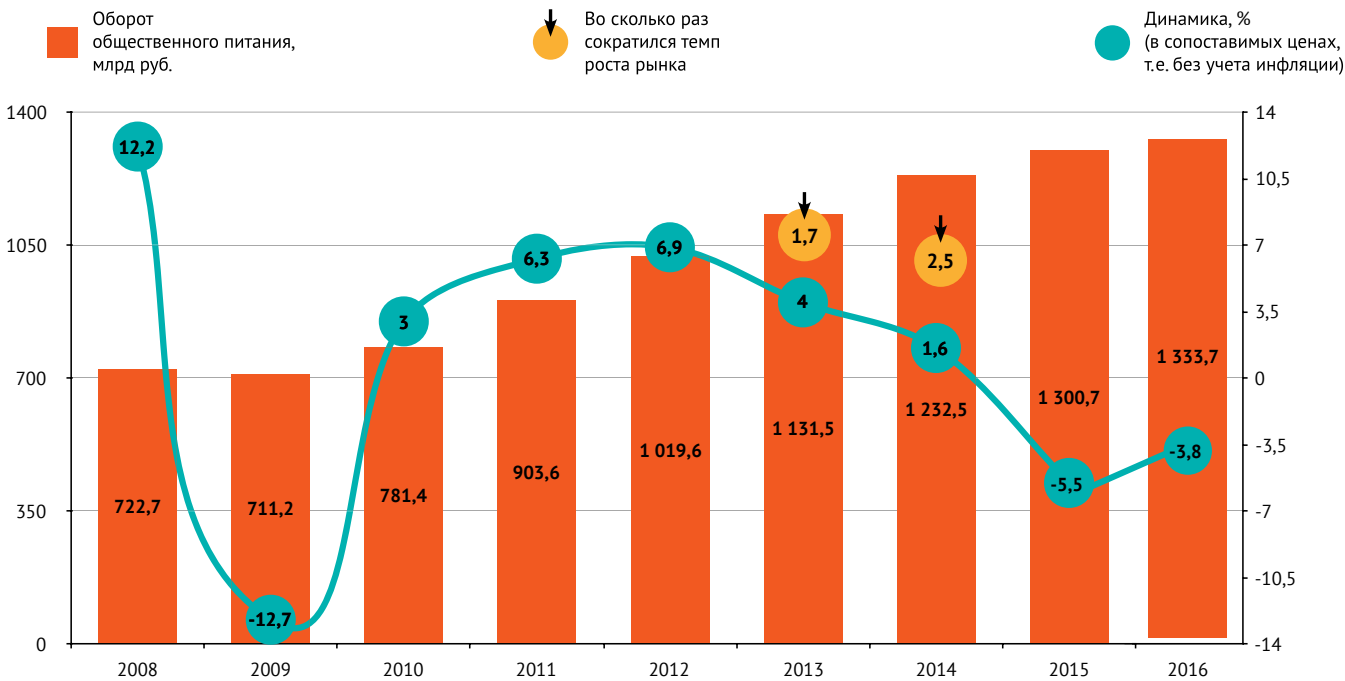
По данным Росстата, динамика роста заработной платы населения в 2017 году была положительной. В отличие от 2016 года, когда рост заработной платы «уходил в минус», и от 2015-го, когда ушел в минус совсем, в 2017 году ни один месяц не оказался с отрицательным

показателем, хотя ноябрь и декабрь еще не учтены (см. график «Динамика уровня доходов населения ежемесячно»).

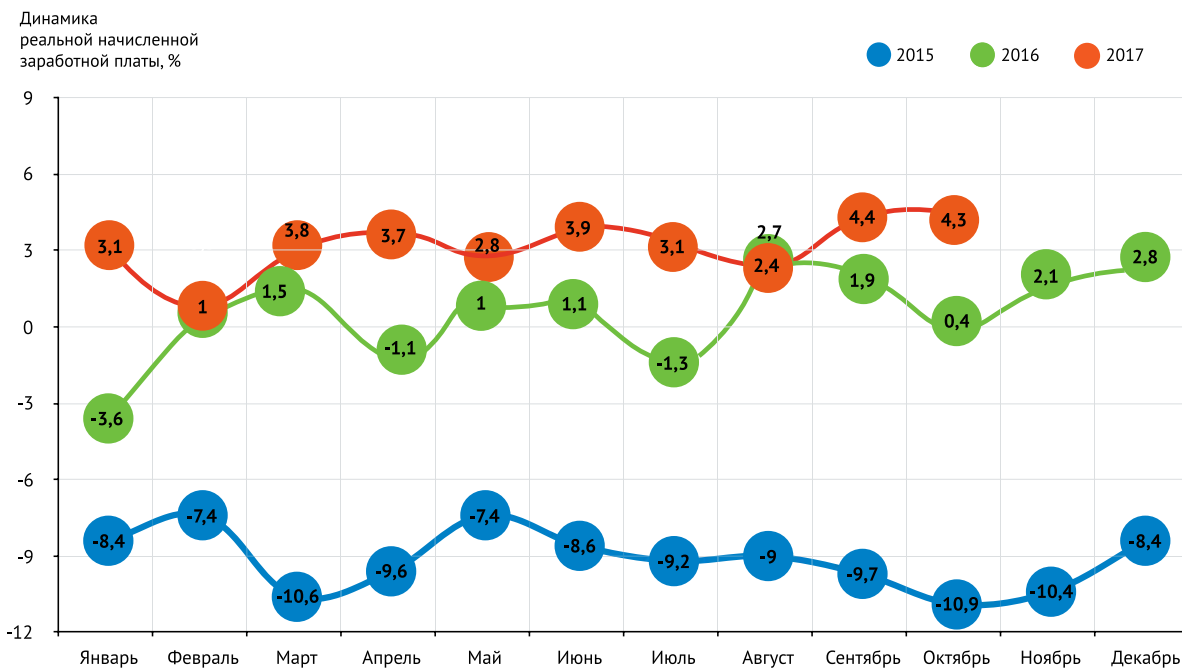
И, учитывая это, а также явную тенденцию питания вне дома, можно надеяться, что 2018 год если не восстановит рынок общественного питания в «докризисном» объеме, то как минимум утвердит в устойчивом подъеме.

Графики предоставлены Центром исследований потребительского рынка «RETAILER Аналитика».

## Динамика развития рынка общественного питания



## Динамика уровня доходов населения ежемесячно





# Ресторан Made in China проведет серию гест-бартендингов в шести петербургских барах

По случаю китайского Нового года, который обычно празднуют около двух недель, ресторан Made in China проведет серию гест-бартендингов в петербургских барах.

«Это своего рода цикл вечеринок, объединенных общей тематикой, которые мы решили приурочить к празднованию китайского

Гест-бартендинг — традиция барным коллективом срываться с места и один день работать в другом баре для его гостей.

Нового года, который обычно отмечается около двух недель. Таким образом мы хотим познакомить горожан и гостей этих баров с культу-

рой Азии, в частности, с культурой питания. Наши бармены будут готовить фирменные коктейли из барной карты, а также угощать дистиллятами и закусками, которые также будут представлены», — рассказали «Ресторановеду» в Made in China.

В рамках акции 16–25 февраля бармены ресторана будут готовить фирменные коктейли и закуски в шести петербургских барах: Union (18 февраля), «Бекицер» (19 февраля), «Почта» (20 февраля), «Арка» (21 февраля), «Большой бар» (22 февраля), Imbibe (24 февраля).

«Это отличный способ познакомиться с нашим проектом и попробовать Азию на вкус. Гости смогут попробовать такие популярные в азиатском регионе напитки, как байцзю, соджу, сетю», — отметили представители заведения.

Для каждого бара придумана отдельная концепция мероприятия. К примеру, в баре «Почта» бармены

Made in China подготовят вечеринку «Китайский стол»: гостям будут бесплатно предложены китайские и корейские закуски, а вместо водки в баре можно попробовать байцзю — китайский 50-градусный дистиллят.



**Grill master** SMOLENSK

**170 000 руб**

Первый российский газовый пароконвектомат ПКГ/И

- Электромеханическое управление
- Выполнен полностью из нержавеющей стали
- Высокоэффективная горелка печи с системами электронного розжига и газ-контроля
- Низкий расход газа
- Возможность работы как от природного, так и от сжиженного газа
- Мощные вентиляторы с реверсом для равномерного распределения тепловых потоков в камере

- Автоматическое поддержание заданной температуры в пределах 70-300°С
- Система автоматического и ручного пароувлажнения
- Таймер на 120 минут, яркая подсветка камеры
- Дверь печи выполнена из двойного термостойкого стекла
- Открывающееся внутреннее стекло печи
- 6 противней 600x400 или GN 1/1
- Газовая мощность 9кВт

*Ваш путь к совершенству*  
*Your way to perfection*

WWW.MASTERGRILL.RU

## Оборудование для баров №1

глубина: 250, 300, 400, 500, 600, 700  
 моечные ванны и рукомойники

**HI COLD**

теплоизолированные ванны под лед





## В пушкинском особняке 18 века открылся ресторан Giasoto



ный широкой публике по ресторану Vincent возле Мариинского театра.

Как сообщают создатели проекта, винный погреб пока находится в стадии наполнения, но уже сейчас можно попробовать вино на любой вкус и достаток — стоимость бутылки начинается от 990 рублей, а стоимость бокала колеблется в диапазоне 250–450 рублей.

«Предусмотрена и скидка на вынос, что для жителей Пушкина немаловажно: винных бутиков здесь явно не хватает», — отметили в заведении.

За гастрономическую составляющую проекта отвечает молодой и талантливый шеф-повар Петр Барбухатти (ранее — «Блок», Gusto, Meat Head), с ярко выраженным авторским почерком,

смело соединяющий современные кулинарные направления.

В меню: паштет из печени цыпленка с апельсиновым конфи (290 рублей), салат с томатами в азиатском стиле (390 рублей), суп рамен с лапшой и томленными щеками (330 рублей), французское ризотто с тартаром из говядины (570 рублей), филе цыпленка с карри и жасминовым рисом (390 рублей), филе копченого муссуна с цукини и эмульсией из свеклы (990 рублей). Средний чек — 1500 рублей.

Интерьер ресторана выполнен в классическом стиле с современными элементами декора. Из окон открывается вид на Александровский парк и Лицейский сад. В заведении три зала, 80 посадочных мест. Ресторан находится по адресу: Пушкин, Средняя ул., 2/3.

**КОРПОРАТИВНОЕ ТАКСИ**  
развозка персонала

**АГЕНТСКАЯ ПРОГРАММА**  
такси для ваших гостей!

**068**  
ПЕТЕРБУРГСКОЕ ТАКСИ

**ВАШ БОНУС 20%**

☎ 318-40-68 🌐 [www.taxi068.ru](http://www.taxi068.ru)

**HI COLD** №1  
НАСТОЛЬНЫЕ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ВИТРИНЫ

**t° +2 +7**

|                   |         |
|-------------------|---------|
| 2*GN 1/3 + GN 1/2 | 1000 мм |
| 6*GN 1/3          | 1390 мм |
| 5*GN 1/3 + GN 1/2 | 1485 мм |
| 7*GN 1/3 + GN 1/2 | 1835 мм |
| 9*GN 1/3          | 1970 мм |
| 11*GN 1/3         | 2280 мм |

☎ 8 495 411-08-08 ☎ 8 800 333-55-15 [www.hicold.ru](http://www.hicold.ru)

**TechnoTec**  
professional equipment HoReCa

[www.techno-tec.com](http://www.techno-tec.com)

Профессиональные проекты  
Надежное оборудование

реклама



**Первая кухонная машина с подогревом для профессионального использования!**

**В ГОРЯЧЕМ** или **В ХОЛОДНОМ** режиме

**Я МЕШАЮ,  
Я ИЗМЕЛЬЧАЮ,  
Я ДЕЛАЮ СОУС,  
Я ПЕРЕМЕШИВАЮ,  
Я ЗАМЕШИВАЮ ТЕСТО,  
Я ПОДОГРЕВАЮ  
И Я ГОТОВЛЮ...**



**ROBOT-COUPÉ**  
[www.robot-coupe.ru](http://www.robot-coupe.ru) - [russia@robot-coupe.eu](mailto:russia@robot-coupe.eu)



# В Туле, Орле и Белгороде пройдут «Бизнес-завтраки с шефом»



Команда проекта «Завтрак шефа» продолжает тур по городам России и ближнего зарубежья. В этом году первые «Бизнес-завтраки» пройдут в Туле, Орле и Белгороде — 6, 7 и 8 февраля соответственно.

В этих городах состоятся неформальные встречи для шеф-поваров от Елены Меркуловой, генерального директора выставочного проекта PIRExpо, Евгении Голомуз, маркетинг-директора PIRExpо, и приглашенного шеф-повара. Во время встречи будут обсуждаться ресторанные тренды, новые веяния и их адаптация к российскому потребителю в регионах, поиск новых идей и вдохновения для обновления меню в ресторанах, и много другое.

Кроме этого большое внимание будут уделены вопросу локальных продуктов, характерных для этих областей, и перспективам их продвижения, в других регионах России, но и для экспорта за границу. Шеф-повара выберут гастрономический бренд города.

Ниже перечислены интересные локальные продукты и блюда, претендующие на звание гастрономических визитных карточек этих регионов.

Белгород: квас, окрошка, каравай, лесные орехи, бобринский гусь.

Орёл: гурьевская каша, запеканка по-орловски с яблоками, заяц «по-тургеневски».

Посещение «Бизнес-завтрака» является бесплатным, необходима только предварительная регистрация.

6 февраля, 11:00, Тула, гастронаб «Правда», Красноармейский проспект, 10.

7 февраля, 11:00, Орел, ресторан «MrMит», ул. Салтыкова-Щедрина, 34.

8 февраля, 10:00, Белгород, городское кафе «Винсент», Народный б-р, 78.

VESTA — это отличное решение, позволяющее одновременно использовать преимущества мангала и печи при работе внутри помещения.

## ПЕЧЬ-МАНГАЛ VESTA

[www.mangalvesta.ru](http://www.mangalvesta.ru)  
[sales@mangalvesta.ru](mailto:sales@mangalvesta.ru)

### ЧЕМ ОТЛИЧАЕТСЯ ПЕЧЬ-МАНГАЛ VESTA ОТ ОБЫЧНЫХ МАНГАЛОВ?

- Отличный результат при использовании разных продуктов.
- Скорость работы — на 30% быстрее открытого мангала.
- Экономия — потребление угля на 40% меньше, чем у открытого мангала.
- Комфорт на кухне — нет лишнего жара.
- Регулируемая тяга предотвращает высыхание продуктов.



### ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Мы предлагаем печи, разработанные специально для мобильной торговли и кейтеринга. Печь проста в эксплуатации. Даже проще, чем барбекю! Быстро нагревается и долго держит тепло за счет специальной теплоизоляции из керамической ваты. Не боится длительных простоев — купол изготовлен из жаростойкой нержавеющей стали, не впитывает влагу и не трескается. Под изготовлен из керамических плиток с рабочей температурой до 1200°C.

[www.mangalvesta.ru](http://www.mangalvesta.ru)

Россия, г. Йошкар-Ола, тел.: 8 8362 334910



## Ресторанный холдинг Ginza Project открыл в Санкт-Петербурге свой первый гастрономический магазин-маркет AllFoods

Посетители могут приобрести фрукты, овощи, мясо, рыбу, морепродукты, сладости, фермерские молочные продукты, готовую еду и вина.

«AllFoods — не музей еды, поэтому цены доступны. Перед важными датами мы оказываем помощь в подготовке праздничного застолья: приготовим поросенка целиком, салат оливье, фаршированную рыбу», — сообщают в Ginza Project.

Например, в магазине можно приобрести запеченные королевские креветки, треску под маринадом, чанахи, селедку под шубой, долму, пельмени, вареники и пр. Из продуктов — живые устрицы, дальневосточного краба, омара,

осетра, говяжью вырезку и многое другое. Здесь также продаются фермерские молочные продукты, десерты и чай.

Еду и полуфабрикаты повара Ginza Project готовят на месте. В магазине действует мини-кафе. Средний чек в AllFoods — 800–1000 рублей.

Первый продуктовый магазин AllFoods открылся в Москве осенью 2015 года. В ближайшие годы в российских городах-миллионниках Ginza Project намерена открыть еще 30 магазинов сети.



Впервые о планах Ginza Project по запуску 30 магазинов All Foods в ближайшие три года в российских городах-миллионниках стало известно весной 2017 года. На реализацию идеи планировали потратить 750 млн рублей.

Магазины занимают небольшие помещения — от 50 до 100 кв.м.

Первый открылся по адресу: Большой проспект Петроградской стороны, 48. Он занимает два этажа и работает круглосуточно. Ежедневно после 22:00 на кулинарию и молочную продукцию предлагают скидку в размере 50%.

## «Приди-уйди»: В Петербурге открылось кафе грузинской кухни MIDI MODI

На улице Некрасова в Санкт-Петербурге заработало кафе Midi Modi. Новое заведение специализируется на грузинской кухне. Идеологом проекта выступает молодой шеф-повар Мишико Авсаджанишвили, который переехал в Петербург из Грузии.

«MIDI MODI — это про новую грузинскую кухню и уютный интерьер в центре Петербурга. Дословно название кафе переводится как «приди-уйди», а если точнее — «место, где всегда много людей», — сообщают создатели проекта.

Команда заведения намерена познакомить жителей и гостей города с классическими вкусами в неклассической подаче супов Грузии, закусок и горячих блюд.

В меню: суп харчо (350 рублей), хачапури по-аджарски (350 рублей), пхловани со шпинатом (310 рублей), лобио холодное и горячее (290 рублей), грузинский салат (250 рублей), ассорти пхали (250 рублей), чашушули (кусочки говядины, томленные в соусе из белого сухого вина и томатов, 350 рублей), утка в ежевичном тке-



мали (390 рублей), цыпленок табака (430 рублей), хинкали (80 рублей). В барной карте — подборка грузинских вин (от 220 рублей за бокал), коктейли, приготовленные на основе грузинского алкоголя от 210 рублей, к примеру, «Кровавая Мэрико» (210 рублей), «Чача негрони» (310 рублей), домашние настойки на апельсине и грецких орехах за 130 рублей.

Основатели заведения сообщают, что они позаботились о том, чтобы в MIDI MODI «было комфортно как тем, кто впервые сталкивается с грузинскими традициями питания, так и искушенным гурманам».

«MIDI MODI — это действительно современная грузинская кухня по демократичным ценам, которая «не изменяет ни вкус, ни историю», — отмечает шеф-повар Мишико Авсаджанишвили.

В кафе 45 посадочных мест, один зал. Посреди зала установлен большой прямоугольный стол на 12 человек. Дизайном организаторы занимались сами. Дальняя стена украшена рисунком граната. Заведение находится на улице Некрасова, 40. С понедельника по пятницу работает с 09:00 до 23:00, а по субботам и воскресеньям с 10:00 до 23:00.



## В Сочи прошел второй гастрономический фестиваль IKRA



В российском Сочи состоялся гастрономический фестиваль международного уровня IKRA.

Как сообщили организаторы «Ресторановеду», миссия фестиваля — популяризация русского гастрономического наследия, его традиций и продвижение современной российской кухни внутри страны и на международной арене. Учредители фестиваля: глава ресторанного холдинга White Rabbit Family Борис Зарьков, партнер v confession agency Ксения Тараканова, партнер v confession agency Юлия Чернова, бренд-шеф White Rabbit Family, шеф-повар White Rabbit Владимир Мухин. в рамках первого фестиваля, который прошел с 1 по 5 марта 2017 года в «Розе Хутор», гастрономические ужины посетило 800 гостей, зону après-ski — 3000, мастер-классы — 5000.

В 2018 году фестиваль IKRA 2018 также прошел на горном курорте «Роза Хутор» в Сочи. Программа фестиваля включала в себя мастер-классы и ужины в четыре и шесть рук от ведущих российских и зарубежных шеф-поваров, лекции от создателей гастрономических проектов по всему миру и бизнес-блок с участием крупнейших российских рестораторов и экспертов индустрии.

Ужины в четыре руки приготавливали: Гагган Ананд, Андрей Шмаков, Анатолий Казаков, Эсбен Холмбё Банг, Игорь Гришечкин, Евгений Викентьев, Вирхилио Мартинес, Владимир Мухин, Алекс Аталло, Альберт Адриа, Георгий Троян, Мауро Колагреко, Хорхе Вайехо.

В бизнес-блоке приняли участие ресторатор Аркадий Новиков и шеф-повар Арам Мнацаканов.

**KD group**

**Тентовые конструкции — любое решение СТИЛЬНО**

**МОБИЛЬНО**

**НАДЕЖНО**

реклама

(812) 974-64-84

(921) 744-33-98

[www.tent-spb.ru](http://www.tent-spb.ru)

195027, г. Санкт-Петербург,  
ул. Дегтярева, д. 2А

## Пиво, пицца и стендапы: В Петербурге открылся НорHead Tap Room

В кластере «Флигель» на улице Восстания в Санкт-Петербурге открылся бар НорHead Tap Room, специализирующийся на неаполитанской пицце и крафтовом пиве. Заведение принадлежит команде пивоварни НорHead Brewery, а также молодому и талантливому российскому шефу-пиццайоло Валерию Максимчику и резиденту Comedy Club Алексею Смирнову. У них уже есть паб НорHead Craft Beer Pub в Москве.

Как сообщили «Ресторановеду» в НорHead Tap Room, они делают упор на собственную продукцию.

«У нас 24 эксклюзивных сорта на кране, сорта будут меняться в зависимости от сезона. Также на разлив будут доступны несколько классических позиций импортного пива и сидр — Kerisac. Сто бутылочных позиций и небольшая подборка крепкого алкоголя со своими настойками и коктейлями», — сообщили основатели проекта.

### Кто и как готовит

За меню отвечает шеф-пиццайоло Валерий Максимчик (ранее пиццерия «22 сантиметра»), который специализируется на неаполитанской пицце, является участником ежегодных фестивалей и чемпионатов pizza Village в Неаполе.



«Для приготовления неаполитанской пиццы можно использовать только дровяную печь и живой огонь. Такова традиция. Дровяная печь выдерживает высокие температурные нагрузки, внутри нее нагретые воздушные массы циркулируют снизу вверх, что обеспечивает быстрое и качественное приготовление пиццы. Есть множество разных стандартов, которым должна соответствовать настоящая неаполитанская пицца. Главное — продукты должны быть родом из Неаполя или региона Кампания: мука с местных мельниц, моцарелла фиор ди латте или буффало, томаты сан-марцано и только живые дрожжи. У себя мы используем неаполитанскую муку «00» Pizza Napoletana 5 Stagioni, свежую моцареллу фиор ди латте ручной работы и томаты La Fiammante», — сказал Валерий Максимчик.

В меню заведения — восемь пицц с разнообразными начинками: от классических «Маргариты» (330 рублей), «Четыре сыра» (390 рублей), «Пепперони» (350 рублей) и «Маринары» (330 рублей) до оригинальных вариантов пиццы, как, например, «Гурме» с вяленой олениной и желтыми томатами (390 рублей) или же «Филетти» с копченой свиной (440 рублей). Также закуски: бастурма (280 рублей), оленина (300 рублей), полендвица (300 рублей), чоризо (280 рублей).

### Как родился проект

Культурной программой НорHead Tap Room занимается резидент Comedy Club Saint-Petersburg и половина дуэта «Бандерас и Смирняга» Алексей Смирнов. В баре установлена небольшая сцена, на которой, как планируют основатели бара, еженедельно будут выступать петербургские стендап-комики и музыкальные коллективы.

«Началось все с того, что мой друг детства Рома (Роман Кютт, пивовар-технолог Нор-Head, — прим. ред.), давний фанат пива, катался по Европе и открывал для себя новые сорта. Однажды мы решили сварить пиво для друзей и сварили свой первый сорт IPA «Бледный Гарри». Все оценили, мы воспряли духом. Так появилась крафтовая пивоварня The Roof Is On Fire. Варили с Ромой в Кингисеппе в небольших объемах, получалось литров 70–90 — сами варили, сами рисовали этикетки, сами укупоривали, сами развозили по питейным барам. Так стали появляться знакомства в пивном сообществе. На третьем фестивале домашних пивоваров от «МирБир» познакомился с Женей Жебеновым (владелец пивоварни Нор-Head в Петербурге и одного из первых в России крафтовых баров Craft Beer Pub Нор-Head в Москве, — прим. ред.). Договорились о коллаборации, сварили 2 тонны эля с хурмой «Хурмагеддон», презентацию которого устроили в московском баре Нор-Head. Я на себя взял всю организацию мероприятия, в итоге получилась очень душевная вечеринка. В итоге Рома, проработавший 13 лет архитектором, бросил все, уволился с работы и устроился в Нор-Head пивоваром-технологом и начал обновлять линейку. Так родилась идея открыть в Питере совместный бар, в котором бы сочетался хороший выбор пива с домашней атмосферой и душевными мероприятиями», — рассказал Алексей Смирнов.

Заведение работает с воскресенья по четверг с 16:00 до полуночи, в пятницу и субботу с 16:00 до трех ночи.



# Владельцы бистро «Легкое чувство голода»: «Мы запустили кухню в нужное время в нужном месте»

На улице Чайковского в Санкт-Петербурге с 7 декабря 2017 года заработало бистро «Легкое чувство голода» (ЛЧГ). Заведение открыли новосибирцы — Роман Башлыков и Сергей Иванов. Рассказываем, во сколько обошлось открытие точки бистро в Петербурге, как и почему проект получил название «Легкое чувство голода».

## Как родился проект?

Ребята активно рассказывают об этапах запуска заведения, особенностях блюд и многом другом в телеграм-канале, на страницах в социальных сетях Facebook и «ВКонтакте». Они предпочитают, чтобы к ним обращались просто — Рома (Башлыков) и Хейтер (Иванов).

Как рассказал «Ресторановеду» Рома, в середине февраля 2018 года они намерены обновить меню. В настоящее время в нем представлено десять блюд. Кроме фирменной шавермы Big Boss с начинкой из копченой курицы, салата коул-слоу, томатов и маринованного лука (350 рублей), есть шаверма стандартных размеров: с моцареллой (270 рублей) и фалафелем (150 рублей). Также в заведении подают несколько видов бургеров (290–490 рублей), копченые ребра (540 рублей) и другие закуски.

По признанию владельцев, они создали проект из-за собственной тяги к хорошему сервису и простой вкусной еде.

«Легкое чувство голода» — это наш первый самостоятельный гастрономический проект. Мы создаем ЛЧГ, в первую очередь, для того, чтобы реализовать собственную неимоверную тягу к хорошему сервису и простой, но вкусной еде. В нашем небольшом бистро можно попро-



бовать как современный модный стритфуд, так и традиционную кухню. Все это в демократичной и приветливой обертке, одобренное легкой самоиронией», — говорят владельцы Сергей и Роман.

Изначально, у ЛЧГ не было своего обеденного зала — они занимали часть помещения пивного магазина Prznecka Prizna. Теперь залы отремонтировали, и у ЛЧГ есть свое помещение.

## Сколько стоит открыть бистро?

Рома и Сергей опубликовали смету своих расходов. Как следует из сообщения, на покупку оборудования у них ушло 500 тысяч рублей. Ребята уверены, что на оборудовании не стоит экономить.

«На оборудовании, считаем, экономить не стоит. Наше собрали в Европе.

За многие годы в общепите Сережа успел насмотреться на регулярные поломки всего и вся — самопайки на са-

морезах покупать не советуем», — отмечает Рома.

На кухонную утварь и инвентарь молодые предприниматели потратили 67–90 тысяч рублей. При этом им осталось докупить сервисную посуду.

«На днях мы с Романом посещали всяческие ИКЕИ, МЕГИ и МЕТРО для покупки необходимого инвентаря. Так как мы ответственно подошли к вопросу и составили чек-лист, в корзину к нам попали лишь предметы первой необходимости. А именно: кастрюли, сотейники, сковородки, ножи, контейнеры, сервисная посуда и, конечно же, термощуп для измерения температуры мяса. Весь инвентарь изумительно красив и притягателен. Не терпится поскорее начать его использовать», — рассказал Сергей.

На материалы для ремонта помещения ушло 350 тысяч рублей. По словам владельцев, в эту сумму входят все стройматериалы: от гипсокартона и плитки до санузла с вентиляцией.

150 тысяч рублей они заплатили бригаде строителей за ремонт поме-

щения, который занял две с половиной недели.

«Ясное дело, что это божественно мало. Нам очень повезло получить неплохую скидку на услуги и на материалы. Бригада волшебников из пустого помещения сотворила полноценную кухню с необходимой «инфраструктурой» за две с половиной недели», — отметили основатели проекта.

За аренду помещения ребята платят 100 тысяч рублей. (Ранее, когда делили площадку с пивной лавкой, платили половину арендной платы.)

Разработка бренда компании хозяевам ЛЧГ могла бы обойтись в 320–800 тысяч рублей, но так как у них свое брендинговое агентство, этих трат удалось избежать.

«Если захотите все сделать по уму, да еще и агентство попадетс дороговатое, то создание бренда сильно ударит по карману и обойдется в 500–800 тысяч. Если же бренд заведения для вас разработают нормальные ребята из компании Whitelist, то будет чуть дешевле — тысяч 320. Если же директор Whitelist Роман входит в команду ЛЧГ, то деньги не понадобятся», — сказал Сергей.

За полноценную систему автоматизации iiko основатели заведения заплатили еще 150 тысяч рублей.

«Тут многое зависит от необходимых требований. Минимальный комплект с лицензией стоит около 80 тысяч рублей. Если еще и оборудование самому накопать, то и вовсе тысяч 30 выйдет. Мы заплатили около 150 тысяч рублей».

На рекламу и продвижение понеслось 150–200 тысяч рублей.

«Заплатили за вывеску 20 тысяч, остальное уйдет на листовочки, буклеты, рекламу в соцсетях и продви-

Роман Башлыков и Сергей Иванов представили также шорт-лист названий, из которых выбирали, среди них: Immigrant, «Маринад», «Понаехали», «Мяснуха», «Очередная бургерная», MESTO, С'pievou, SEREGABAR, «Рвань», «Гуляй, рванина», «Рванина», «Едакбухлу», «Пьяненький гастроном», «Ачепоесть», «Апоесть», «Пильешь», «Вам что-нибудь подсказать?», «Вот бы поесть» и другие.

жение в Интернете. При открытии «Легкого чувства голода» у нас получилось сильно сэкономить на разработке бренда, используя ресурсы Романа. Еще мы не пользовались услугами архитектора-проектировщика и грузчиков — делали все самолично», — рассказали владельцы.

Они отметили, что им удалось неплохо сэкономить на упаковке блюд.

«Брендирование материалов стоит немалых денег, поэтому просто создали одну универсальную забрендированную упаковку и купили ее огромным тиражом. Сберегли почти 80 тысяч. Плюс к этому вместо печати на уголках для бургеров, оберточной бумаге, пакетах и т.д. взяли несколько штампов с логотипом. В целом всегда можно зацепить скидки от 5 до 15%, везде важен язычок и, как правило, есть шанс договориться, если вы уже вели дела в общепите или в сфере «бизнес ту бизнес», — отмечают владельцы бистро.

Итого, соул-кухня Сергея и Романа обошлась приблизительно в 1,5 млн рублей.

## Почему «Легкое чувство голода»?

Отвечая на вопрос, почему бистро носит именно такое название, Сергей и Роман объясняют так: «Мы открываемся на площадке ма-

газина «Пржнецкая Прижна», где продается много хорошего и разного пива. Основная аудитория — любители качественно выпить. А после выполнения данной задачи гости, как правило, желают не менее качественно покушать. С позиции сугубо коммерческой мы просто запускаем кухню в нужное время в нужном месте, закрывая потребность текущей аудитории и осваивая возможности локации», — признались основатели бистро.

Говоря о преимуществах места, они отмечают, что Чайковского, 23 находится в десятке шагов от Литейного проспекта — одной из самых оживленных улиц Северной столицы.

«Даже в полночь понедельника тут можно встретить огромное количество спешащих по делам или просто гуляющих людей. Про часы пик вообще молчим — пройти негде. Недавно, например, по Литейному двигалось некоторое количество митингующих, часть из которых, подустав, сворачивала на смежные улицы (например, на нашу). Несложно догадаться, какое простое чувство испытывали граждане после мощных коллективных эмоций. В выходные, кстати, полная посадка во всех заведениях округа. Даже не очень хороших. Мы сложили в уме имеющуюся и потенциальную активность людей в заведении и сделали вывод, что все они испытывают Легкое Чувство Голода. Стало понятно — своим названием, стилем и вывеской мы просто объяснили им об этом напомнить. И тонко дать понять, что именно в ЛЧГ они смогут сполна удовлетворить свою потребность во вкусной и сытной еде», — рассказали хозяева.

«Под название Роман нарисовал нарочито легкомысленный визуал с крылатыми гастрономическими образами в «общепитном» оранжевом цвете. С такой подачи легко считывается soul-подход, который мы закладываем в основу кухни и сервиса — все просто, заходи, кушай, общайся и спокойно продолжай свой путь, дружище», — отметил Сергей.





# Гленн Мэк: Рестораны русской кухни — это новый тренд в США

Ресторан — это, в первую очередь, бизнес, поэтому при создании меню шеф-повару и владельцу необходимо прийти к консенсусу. Такое мнение в интервью «Ресторановеду» выразил исполнительный директор центра по исследованию питания Brightwater в штате Арканзас Гленн Мэк, который прибыл в Санкт-Петербург с официальным визитом для обучения нового поколения российских поваров в бизнес-школе управления в индустрии сервиса и кулинарного искусства SWISSAM.

## Если посетители захотят чего-то нового, они пойдут в новый ресторан

«Если ты хороший шеф, то сможешь готовить любое меню, какое тебе дадут, и будешь получать от этого удовольствие. Но с другой стороны, повар хочет внести свои нотки и отметить в кулинарном мире как шеф, который создает свои блюда, это интереснее. Но это палка о двух концах, и, в конце концов, ресторан — это бизнес. Если шеф хочет все время вводить новинки, а гостям это не очень нравится, или они хотят постоянно есть одно и то же блюдо, это очень скучно для шефа, но у людей ведь появляются любимые позиции в меню: они хотят прийти и поесть свое любимое блюдо, они не хотят изменений, не хотят тестиро-



вать. Если посетители захотят чего-то нового, они пойдут в новый ресторан. Так что можно прийти к такому консенсусу: сделать отдельную вкладку в меню «Блюда от шефа», — считает Гленн Мэк, который имеет опыт работы поваром более 20 лет.

По его мнению, в последние годы не просто резко возросло количество ресторанов в Санкт-Петербурге и России, но и улучшилось качество заведений.

«Я заметил, что за последние несколько лет очень сильно возросло количество ресторанов

Гленн Мэк — член Американской кулинарной федерации (ACF). Является исполнительным директором Brightwater — центра по изучению питания в NorthWest Arkansas Community College в Бентонвилле, штат Арканзас. Гленн работал и учился в Советском Союзе, Китае и странах Европы, руководил кулинарными колледжами в Остине, Сингапуре, Майами и Атланте. В настоящее время состоит в совете Международной ассоциации кулинарных специалистов, Arkansas Association of Career and Technical Education и The Culinary Trust. У Гленна Мэка есть ученые степени в таких университетах как Columbia University, Nova Southeastern и The University of Texas.

в Санкт-Петербурге и по России в целом. Улучшилось и качество, и количество заведений», — отметил шеф.

Он обратил внимание, что в последнее время русская кухня стала более популярной по всему миру.

«Если вы поедете за рубеж, обязательно увидите ресторан русской кухни — это новый феномен, новый тренд. Все началось с того, что русские рестораны стали открываться в Турции и Египте, куда возили российских туристов, чтобы давать им привычную еду. Теперь и в США русские рестораны стали популярны. Это происходит от того, что вкусы русской кухни очень знакомы американцам», — уверен Мэк.

«Я бы очень рекомендовал иметь больше русских ресторанов в США», — добавил американский специалист.

## Делать лапшу правильно — быть в тренде

Говоря о трендах 2018 года, Мэк отметил, что в России востребованными остаются рестораны грузинской, японской, китайской кухни. В течение двух дней в кампусе школы SWISSAM он провел серию мастер-классов по подготовке Лапши удон домашнего приготовления и супа из говядины «Ланджоу с лапшой».

Рассказывая о процессе подготовки, шеф отметил, что приготовление японской лапши удон — физически сложный процесс, требующий много времени.

«Приготовление удона — это не сложный процесс, но это требует много времени. Потому что

нужно сначала замесить тесто, потом оставить его расслабиться, потом его натянуть. И очень сложно добиться нужной консистенции. Надо вытягивать, опять собирать, и опять тянуть тесто, чтобы оно стало эластичным», — сказал Гленн.

«Мы сделали два вида, один только из муки, соли и воды, а во втором мы использовали ржаную муку, и тесто получилось коричневатым. Сперва пожарили муку, чтобы она получила специальный вкус, и тесто раскрылось», — отметил шеф.

По признанию Мэка, для обучения выбраны именно эти блюда, поскольку помимо того, что это вкусная и здоровая кухня, она всегда в тренде.

«Во всех кулинарных школах, обычно учат делать итальянскую пасту, все к этому привыкли, но никто не учит, как делать правильно лапшу. Это очень важно. Я обучаю готовить лапшу — потому что это тренд. Это очень вкусная и здоровая кухня», — заключил шеф и рассказал, что у него была возможность сравнить лапшу одного региона с лапшой другого.

«Например, в Италии есть два вида пасты: та, которую делают на севере страны, и та, которую делают на юге. На севере паста с обычной мукой и яйцами, как и в России, а в южной части Италии, берут манку и создают твердую пасту. Получается очень разный вкус и разная текстура. Если двигаться на восток, в центральную Азию и Турцию, они делают манты, тесто создается из совершенно других продуктов, в Китае используют обычную муку,

рисовую муку, иногда даже горох и т. д.», — рассказал шеф.

Он признался, что лапша, наравне с перцем чили и специями, является одним из продуктов, с которыми ему нравится работать.

«Очень нравится делать лапшу, нравится текстура и ощущение, и люди любят есть лапшу. Нравится работать с перцами и разными специями. Кардамон — одна из моих любимых специй», — рассказал Мэк.

## Кулинария — это искусство

«Кулинария — сродни любому искусству, вы можете сделать кое-как, но чтобы сделать то, что надо, то, как правильно, для этого нужны часы, месяцы и годы проработки. Необходима любовь к своему делу. Нельзя бояться ошибок. Надо быть морально готовым к тому, что на приготовление одного блюда уйдет много времени. Каждый повар делает блюдо по-своему, как в любом искусстве, шефу нужно все пробовать, все чувствовать, все слышать», — сказал Мэк.

Профессиональное обучение поваров, по мнению американского специалиста, является большой проблемой для всего мира.

«Шеф-повар — это очень сложная работа. Необходимы такие школы как SWISSAM, чтобы у молодых поваров была возможность профессионально продвигаться по карьерной лестнице не только в своей стране, но и за рубежом», — отметил он.

## На собственный ресторан не хватит терпения

Отвечая на вопрос, почему у него нет своего заведения, Гленн Мэк признался, что ему не хватает терпения работать с гостями.

«Мои дети хотят, чтобы я открыл ресторан, но я не хочу. Потому что свой ресторан — это очень много работы. Нужно управлять сотрудниками, работать с гостями. Клиенты бывают очень сложными, они выражают недовольства: «слишком остро», «недостаточно остро». У меня не хватит терпения», — заключил он.

Беседовала: Асмик Ванця



## БИЗНЕС-КЛУБ и ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ОТРАСЛЕВОЙ ЖУРНАЛ

## Редакционная подписка и варианты сотрудничества:

## 1. Бизнес-клуб + подписка на журнал, пакет «ПРЕМИУМ»:

- получение печатной версии журнала — 9 номеров в год;
- получение электронной версии журнала сразу после подписания номера в печать — 9 номеров в год;
- возможность участия в 9 закрытых конференциях в год — очно или онлайн;
- участие в программе экспертной и консалтинговой поддержки: возможность присылать вопросы и кейсы, на которые будут отвечать наши эксперты;
- публикация новостей в разделе «Новости ресторанов» на сайте restoranoved.ru;
- возможность участия подписчика в качестве эксперта и ньюсмейкера на сайте и в журнале — по согласованию с редакцией;
- скидка 35% на участие в форумах, семинарах и других платных мероприятиях под эгидой журнала «Ресторановед»

15 930 руб. / год

## 2. Бизнес-клуб + подписка на журнал, пакет «Онлайн»:

- получение электронной версии журнала — 9 номеров в год;
- онлайн (заочное) участие в 9 закрытых конференциях в год;
- участие в программе экспертной и консалтинговой поддержки: возможность присылать вопросы и кейсы, на которые будут отвечать наши эксперты;
- публикация новостей в разделе «Новости ресторанов» на сайте restoranoved.ru;
- скидка 20% на участие в форумах, семинарах и других платных мероприятиях под эгидой журнала «Ресторановед»

9 558 руб. / год

## 3. Подписка на печатную версию журнала «Ресторановед»:

- получение печатной версии журнала — 9 номеров в год;
- публикация новостей в разделе «Новости ресторанов»;
- скидка 15% на участие в форумах, семинарах и других платных мероприятиях под эгидой журнала «Ресторановед»
- возможность очного (или заочного) участия в одной из конференций бизнес-клуба «Ресторановед»

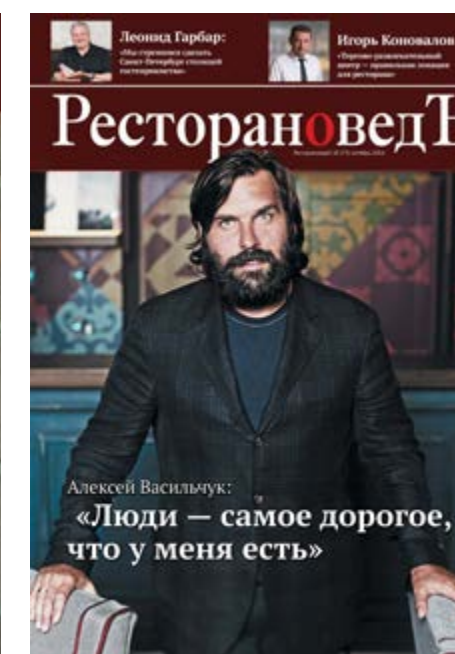
6 372 руб. / год

## 4. Подписка на электронную версию журнала «Ресторановед»:

- получение электронной версии журнала — 9 номеров в год;
- публикация новостей в разделе «Новости ресторанов»;
- скидка 10% на участие в форумах, семинарах и других платных мероприятиях под эгидой журнала «Ресторановед»
- возможность очного (или заочного) участия в одной из конференций бизнес-клуба «Ресторановед»

3 186 руб. / год

Цены приведены с учетом НДС 18%



Все номера  
журнала  
доступны  
по ссылке:





# Рестораторы Удмуртии собираются на форум

9 и 10 февраля в Ижевске состоится первый Форум рестораторов Удмуртии. Идеологом и организатором мероприятия выступил Максим Коновалов — известный ижевский ресторатор, учредитель и генеральный директор компании Welcome Group, член Наблюдательного совета профессионального ресторанного альянса (РЕАЛ).

Как написал Максим Коновалов на своей странице в соцсети «Фейсбук»: «В общем, иногда все сходится само собою. В декабре я обещал, что соберу удмуртских рестораторов для того, чтобы обсудить, как жить, что делать и вообще есть ли что-то, что нам поможет. А недавно ко мне пришел Аскар Аитов и предложил в рамках фестиваля «Всемирный день пельменя» (ежегодно проходит в Ижевске с 1 по 10 февраля — *прим. ред.*) сделать что-то для профессионалов. И я понял, что это судьба».

9 февраля в программе форума панельная дискуссия и свободное общение, выступление генерального директора компании UCS (разра-



Максим Коновалов (фото со страницы <https://www.facebook.com/maxim.kononov>)

ботчика R-Keeper) Сергея Горбунова «Инновации и технологии в мире, меняющие потребителей и ресторанную индустрию», семинар Дмитрия Левицкого «Как «заставить» их улыбаться, или «Управление персоналом ресторана».

10 февраля — три мастер-класса для шеф-поваров и интересующихся кухней:

— Вячеслав Бондин, Ижевск, шеф-повар ресторана «Пряный кролик» с мастер-классом «Новый взгляд на привычные ингредиенты»;

— Артур Лоцманов (Москва), бренд-шеф компании «Деловая Русь» с мастер-классом «Секреты томления и копчения в печи Istoma»;

— Владимир Олькиницкий и Шакир Юлдашев (Екатеринбург), владельцы современной пельменной «Замес» с мастер-классом «Традиционные пельмени в современной подаче». Кстати, эта концепция попала в финал ресторанной премии «Пальмовая ветвь — 2018».

Место проведения Форума рестораторов Удмуртии: г. Ижевск, ул. Зенитная, 4, «BBQ. Гриль&Бар».

К началу этой недели на форум заявили более ста представителей ресторанного бизнеса республики.

**Ссылка для регистрации на мероприятие:**  
[www.welcome-group.ru/restudm/](http://www.welcome-group.ru/restudm/)

**13 ФЕВРАЛЯ  
2018 года**

**КОНФЕРЕНЦИЯ БИЗНЕС-КЛУБА  
«РЕСТОРАНОВЕД»**

## Факторы успеха ресторанного проекта



Игорь ПРАЩЕНКО



Галина БЕЛОУСОВА



Зиннат АКБАШЕВ

**И МНОГИЕ  
ДРУГИЕ**

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, СИНОПСКАЯ НАБЕРЕЖНАЯ, 22, РЕСТОРАН FERMA