

РЕСТОРАНОВЕД

№ 4-6 (107-109) | 2022

18+

ПЕТЕРБУРГСКАЯ КУХНЯ
ПРОЕКТ В ЛУЧШИХ
ТРАДИЦИЯХ
ЭФФЕКТИВНОЙ
БИЗНЕС-СТРАТЕГИИ

ГРОЗИТ ЛИ РЫНКУ ДЕФИЦИТ
ФРИТЮРНОГО МАСЛА?

КАДРОВЫЙ ГОЛОД:
РЕЦЕПТЫ ЕСТЬ,
НО НАДО НАУЧИТЬСЯ
ПРАВИЛЬНО ГОТОВИТЬ

**GASTREET
TEAM**

Гоша Карпенко

**ЧТО-ТО ОСОБЕННОЕ
ТОЧНО БУДЕТ!**

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ ОЧИСТКИ ВОДЫ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ И КАФЕ

Решения для кофемашин, бойлеров, хлебопечек, пароконвектоматов, посудомоечных машин, льдогенераторов.



BWT bestmax — универсальность применения

- » Сбалансированный минеральный состав воды и защита технологического оборудования от известковых отложений, частиц, посторонних привкусов.
- » Необходим в водоподготовке для кофемашин, хлебопечек, пароконвектоматов.



BWT bestmax PREMIUM — для кофе и чая

- » Превосходный вкус воды, обогащенной магнием, для идеального раскрытия вкуса и аромата горячих напитков.
- » Защита кофемашин от формирования накипи.



BWT bestprotect — защита оборудования

- » Оптимальное решение проблемы с общей жесткостью воды.
- » Комплексная защита узлов и деталей всего спектра оборудования HoReCa.



BWT besttaste — для вендинговых аппаратов

- » Наилучший вкус воды с надежным удалением органики и хлора.
- » Прекрасный выбор для вендингового оборудования.

Журнал для рестораторов, шеф-поваров, и других профессионалов ресторанного бизнеса.

Издается с 2005 года (до 2010 года выходил под названием «Современный бизнес. Ресторан»)

www.restoranoved.ru

Учредитель/главный редактор:
Александр Марков

Директор редакции:
Светлана Маркова
sv@restoranoved.ru

Начальник отдела рекламы:
Валентина Голубева
va@restoranoved.ru

PR-директор:
Наталья Симченко
pr@restoranoved.ru

Редактор сайта:
Александр Марков-мл.
life@restoranoved.ru

Редакция:
Юлия Козлова
Лилиана Бергер

Дизайнер:
Кирилл Раевский
print@restoranoved.ru

Журнал «Ресторановед» 04-06 (107-109) 2022
Св-во ПИ № ТУ 78 - 01042 от 13.01.2012 г.
Издатель ООО «Медиагруппа «Лучший выбор».
Перепечатка материалов допускается только с согласия ООО «Медиагруппа «Лучший выбор»». Товары, рекламируемые в номере, подлежат обязательной сертификации. Ответственность за сведения в рекламе несет рекламодатель.
Тираж – 5 000 экз.

Замечания и пожелания по доставке журнала можно отправить на электронный адрес: podpiska@restoranoved.ru

Подписано в печать 31.05.2022
Отпечатано в типографии PremiumPress.
Адрес типографии: 197374, СПб, ул. Оптиков, д. 4

E-mail для писем: media@restoranoved.ru

Телефоны редакции:
8 (812) 910 42 42

медиагруппа

**ЛУЧШИЙ
ВЫБОР**

Все уйдут, а мы останемся

Есть сейчас другие темы, кроме кризиса? Конечно, есть! В повседневной жизни их много, а кризис это, скорее, и не тема даже, а обстоятельства. Условия, в которых нам приходится жить и работать.

Многие предприниматели со стажем, когда речь заходит о кризисе, первым делом вспоминают, сколько их уже было на нашем веку. Пять-шесть? Если вспоминать, как мы работали в девяностые, нулевые и далее, то и не совсем понятно, как выжили-то? А ничего – и выживали, и предприятия новые открывали, и бизнес развивали.

Хотя сейчас многое необычно. Например, изоляция советского времени было иной, когда ни о какой рыночной экономике и речи не было. Теперь же мы попадаем под ограничения всего того, что прочно лежит в основе успеха многих проектов: оборудование, продукты, айти и тому подобное...

Да, сейчас другие времена и обстоятельства, но и мы другие! Мы уже многое умеем делать сами, а знаем как – ещё больше. Мы умеем адаптироваться к быстрым изменениям и новым вызовам («спасибо» пандемии). Умеем не только выживать, но и развиваться в любых условиях.

Сейчас про импортозамещение мы вынуждены говорить часто и много. Потому что бизнесу было удобно работать в условиях максимальной интеграции в общие рынки. Производить что-то даже здесь у нас было выгоднее из импортных комплектующих. Никто не готовился к глобальному отключению нас от всего. Столкнулись с проблемой – ищем пути решения, которые, кстати, даже представители одной сферы видят по-разному. Например, одни поставщики видят выход в схемах параллельного импорта, другие делают ставку на более активное развитие отечественных производителей.

Скорее всего, в реальности найдется место и одному, и другому варианту.

Надеюсь, со временем появятся и более правильные формулировки.

Не импортозамещать, а производить своё. И, желательно, качественное, по адекватным ценам. И не только, когда границы и поставки перекрыты, но и в условиях прямой конкуренции.

Не искать замену ушедшему фаст-фуду, а создавать реальные условия для создания и развития отечественных сетей и проектов.

И, ещё, хорошо бы вести конструктивный диалог с властью не только в условиях пандемий и изоляций, но в обычные времена.



С уважением, Александр Марков
Учредитель и издатель журнала Ресторановед

Содержание

- 19** Андрей Ермак презентовал Балтийскую кухню
- 20** Гоша Карпенко: «Что-то особенное точно будет!»
- 24** Гастродеревня размером с республику
- 30** Любовь Маркова: Существует два противоположных мнения о перспективах отечественных производителей оборудования для ресторанов
- 36** Проект правительства Санкт-Петербурга в лучших традициях эффективной бизнес-стратегии
- 42** Кадры и индустрия гостеприимства
- 44** Как гостинг вредит вашему ресторану?
- 46** Артур Ковязин: Как построить карьеру шеф-повара в Лондоне
- 52** Александр Кожокару: «Работа в Турции помогла получить международный опыт»
- 56** Тренды современных фотоменю
- 58** В тренде нестандартный подход и необычные концепции



2

Министр по культуре и туризму Калининградской области рассказал в Петербурге о кухне региона в рамках Балтийского завтрака



24

Гастродеревня. Такое рабочее название получила стратегическая концепция регионального развития, которая в перспективе может сделать из Уфы вторую Францию, Италию, Испанию или Швейцарию.



36

В мае 2022 года в Северной столице прошла уже вторая Гастрономическая Ассамблея – мероприятие в рамках ведомственного проекта «Петербургская кухня».



MOVERS
FOOD

Уникальные продукты питания из Европы

- Постоянное наличие на складе
- Быстрая доставка по всей России
- **ПО ПРОМОКОДУ «ГАСТРИТ» СКИДКА 10%
НА ПЕРВЫЕ 3 ЗАКАЗА**

movers-food.ru

Тел.: (812) 660-55-90





«KUMKAYA MAKINE» - крупный Турецкий производитель хлебопекарного оборудования с более чем 30 летней историей успехов и инноваций в хлебопекарной отрасли. Лучшее подтверждение доверия к заводу – география продаж. Наше оборудование успешно работает на хлебопекарных производствах в 113 странах мира!

История Официального Российского представительства начинается с 2017 года. И мы поддерживаем традиционный стиль турецкого ведения дел и выстраивания партнерских отношений с нашими клиентами. За 5 лет мы обзавелись довольными покупателями из более чем 1000 хлебозаводов, пекарен, ресторанов по всей России!

КУМКАЯ



КУМКАЯ – это хлебопекарное и кондитерское оборудование широкого спектра для разных производств: от кафе и ресторанов с небольшой производительностью, до крупных хлебокомбинатов, которым требуется автоматизация производства:

- мукопросеиватели, мельницы для сахарной пудры и панировочных сухарей
- тестомесы, дежеопрокидыватели, планетарные миксеры, делители и округлители
- конвекционные, ротационные и подовые печи
- ферментационное оборудование
- автоматизированные хлебопекарные линии

ООО «КУМКАЯ», г. Воронеж
8 (800) 770-09-47, 8 (906) 588-88-90

✉ kumkaya@kumkaya.com.ru

🌐 kumkaya.com.ru



реклама

Россия может ограничить экспорт красной икры в случае, если объема вылова не хватит для обеспечения поставок на внешние рынки. Об этом заявил глава Росрыболовства Илья Шестаков. По его прогнозам, объем вылова лососей в России в текущем году может стать самым низким за последние 10 лет.

Сервисы «Яндекса» начали принимать оплату через СБП. Онлайн-оплата через СБП позволяет не вводить данные банковской карты, достаточно выбрать свой банк и заплатить в его мобильном приложении, рассказали в компании. Сервисы «Яндекса» добавляют оплату через СБП постепенно. В апреле 2022 года сообщалось, что рассчитаться этим способом можно в мобильных приложениях «Яндекс.Маркета» и «Яндекс.Лавки», а также на сайте и в приложении «Яндекс.Еды».

В «Сколково» осенью начнут тестировать доставку еды беспилотниками. На всей территории Инновационного центра будут тестировать доставку товаров и продуктов дронами. Об этом во время конференции Startup Village «Сколково» рассказал руководитель департамента предпринимательства Алексей Фурсин. Если эксперимент пройдет удачно, то дроны-курьеры будут летать и по всей Москве.

Игорь Бухаров, президент Федерации рестораторов и отельеров



«Примерно 50% открывшихся в течение года точек общепита закрывается. У новичков в этом смысле нет опасений, они не понимают, как все регулируется, не погружаются туда.

У них нет страха как у меня. Вот сейчас скажите мне: давайте откроем ресторан, я отвечу, что надо подождать. А другие запускают проекты и только потом понимают, какое существует количество правил, которые нужно выполнять. Иногда они бывают формальные, от них не будет нанесен вред жизни и здоровью вашего посетителя, но их нужно соблюдать, иначе вас могут оштрафовать. Да, до конца года проверок не будет, но потом они опять с новой силой начнутся».

Сериял под названием «Макдональдс уходит»: финал первого сезона

В мае 2022 года пришло официальное сообщение: McDonald's окончательно покидает Россию. Причем, уходит компания, бренд, но не сложившаяся сеть ресторанов, которая не просто сохраняет всю инфраструктуру, персонал, но и продолжит работу в том же сегменте общественного питания. Предприниматель Александр Говор – владелец работавших в Сибири по франшизе заведений сети McDonald's, – выкупил все рестораны американского бренда в нашей стране. Он получил более 700 российских заведений. По условиям сделки новый владелец обязан сменить бренд сети. Эксперты, потенциальные посетители и просто любопытствующие граждане запасаются попкорном: кипят споры по поводу бренда и меню, прогнозируется доля рынка и предстоящая конкуренция с теми, кто уже примерил на себя корону лидера отечественного фастфуда. Смотрим. Продолжение следует...

Столы для салатов – Саладетты от NICOLD

Холодильный стол для салата сохранит все продукты в свежести.

Салат за минуту - с Саладеттами NICOLD

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

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. 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).



Оборудование для баров №1

глубины: 250, 300, 400, 500, 600, 700



реклама

www.hicold.ru

☎ 8 800 333-55-15

☎ 8 495 411-08-08

Весь ассортимент модульного оборудования для баров - передняя и задняя линия + хол./мор. столы.

Как перезапустить ресторан: 5 способов от STANFOOD

Ресторанная индустрия столкнулась с новыми вызовами: цены на продукты растут, многие игроки покидают рынок, количество клиентов сокращается. Как превратить кризисную ситуацию в новые возможности и перезапустить свой ресторан, а также где этому научат, рассказывают преподаватели гастроакадемии STANFOOD.



1. Корректируем фудкост и выстраиваем работу кухни.

Курс: ОСНОВЫ KITCHEN MANAGEMENT.

Научим оптимизировать меню и убирать все, что не приносит прибыль, оптимизировать закупки, разбираться с товарным остатком и оборотом. Расскажем, как создать продающее меню. Разложим по полочкам все, что нужно знать о бюджете, фонде оплаты труда, доходах и расходах.

2. Расширяем направления.

Курс Василия Баштакова: ХЛЕБ ДЛЯ РЕСТОРАНА.

Хлеб, о котором говорят и за которым возвращаются – не миф. На курсе научим основам и технологиям выпекания классического хлеба, способного не только дополнить блюдо, но и стать его основным ингредиентом. Освоим навыки, открывающие широкие возможности для реализации собственных идей в цеху.

3. Исследуем местную кухню.

Курс Алексея Павлова: КУХНЯ ЧЕРНОМОРСКОГО ПОБЕРЕЖЬЯ. ЧТО ГОТОВИТЬ ДЛЯ ТУРИСТОВ.

Научим, как адаптировать меню под местный колорит, не забывая про актуальные тренды. Обсудим, как использовать локальные продукты, планировать закупки и заготовки так, чтобы на кухне была максимально быстрая отдача блюд.

4. Анализируем состав блюд.

Курс Курсанта Нурадинова: КРАСИВЫЕ СУШИ. БЮДЖЕТНЫЕ СУШИ.

Научим заменять дорогостоящие и «экзотические» ингредиенты на более бюджетные альтернативы, без потери во вкусе, но снизив фудкост блюда. Обсудим, как планировать закупки и находить нужных поставщиков в своем регионе.

5. Оптимизируем бизнес.

Курс Серджиу Плешки: ДЕСЕРТЫ ДЛЯ ЗАМОРОЗКИ. ОПТИМИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА.

Научим технологии заморозки, благодаря которой ваш бисквит останется таким же, как вы его задумывали. По итогу прохождения курса выпускники смогут увеличить срок хранения десертов, сократить количество процессов в смену, расширить ассортимент и увеличить скорость отдачи.

ОТЗЫВЫ СТУДЕНТОВ STANFOOD

Алина Ромашкина, Папоротник, владелец

«Жизнь такого маленького кафе, как у меня, может держаться только тогда, когда собственник находится в деле, внутри всех процессов. Я пошла учиться, чтобы добавить в меню что-то новое. После пекарского курса я привезла домой рецепт десертного шоколадного хлеба и сразу проработала его в кафе. Сейчас у нас уже есть гости, которые просят его печь».



Наталья Гревцова, пекарня крафт-хлеба, основатель и шеф-пекарь

«После курса Ани Климочкиной «Современный ремесленный хлеб» у меня вообще выросли крылья за плечами. Благодаря Анне, я не только приобрела новые знания, но еще раз убедилась в своей профессиональности, в том, что иду верной дорогой и все обязательно получится! Мне это было очень нужно».

Константин Матюшин, BROTHERS HOTEL, шеф-повар

«В академии Stanfood проходил несколько курсов. Последний из них был по пицце и вдохновил на расширение меню. Приобрели на кухню новое оборудование и запустили пиццу. Гостям нравится, все довольны».



Илья Петухов, Le Courage, шеф-повар

«Когда увидел курс обучения у Стаса Песоцкого, все стало ясно. Я был в его ресторане 7 лет назад и остался под большим впечатлением от его кухни. Я ехал на обучение по разработке сет-меню, а в итоге получил множество глубоких знаний и навыков по работе шеф-повара и ресторана в целом. В том числе получил дополнительную мотивацию к работе в это сложное для всех время».

STANFOOD – академия для настоящих и будущих профессионалов в ресторанном бизнесе, открытая METRO. Доступные и гибкие программы обучения помогут усовершенствовать знания в поварском, пекарском или кондитерском деле. Каждый курс в STANFOOD читают действующие шеф-повара ведущих ресторанов России. Занятия проходят на территории Технограда ВДНХ в классах, оснащенных современным оборудованием и профессиональной линией продуктов от METRO. Ознакомиться с расписанием и записаться на курс можно на сайте и по телефону горячей линии: +7 (499) 272 00 14.



реклама

Шоумен Гарик «Бульдог» Харламов стал совладельцем караоке-бара. Он принял участие в покупке заведения «Невские мелодии» на Рублевке. Партнером по проекту выступил Анатолий Черкасов, которому принадлежит компания по добыче песка и гравия в Подмоскowie.

Владелец фастфуд-точек Stardogs открыл новую сеть с хот-догами Est.1993. Новый проект работает в более высоком ценовом сегменте. В Москве и Петербурге уже есть две точки сети. Инвестиции в запуск одного заведения оцениваются в сумму около 8 млн рублей.

Турецкий фастфуд на подходе. В России могут открыться турецкие сети быстрого питания, которые придут на место ушедших из России зарубежных фастфуд брендов и кофеен. Некоторые турецкие сети быстрого питания уже готовы к открытию в России в ближайшее время, другие ищут партнеров-франчайзи, утверждает председатель российско-турецкой рабочей группы при РСПП Арсен Аюпов: «Все это новые бренды для российского рынка. Chitir Chicken и Yesen burger готовы развиваться в России по мастер-франшизе. Little Kitchen и сеть кофеен Arabica готовы заходить со своими инвестициями и открывать первые рестораны и магазины».

Сергей Миронов — вице-президент Федерации рестораторов и отельеров, основатель сети ресторанов «Мясо&Рыба»:



«Друзья, я выбран Председателем координационного совета Федерации рестораторов и отельеров России. Корсовет включает в себя восемь комитетов, в которые войдут представители ресторанного и гостиничного бизнеса России. Основная задача координационного совета — охватить проблематику сегмента HoReCa, объединить и консолидировать всех участников рынка. Коллеги, благодарю за доверие»

Генрих Карпин в рейтинге

Международный рейтинг World's 101 Best Steak Restaurants 2022 включил в свой список московский мясной ресторан с гурмэ-бургерной 800 °C Contemporary Steak Генриха Карпина, несмотря на глобальный тренд в западном мире на игнорирование всего русского. Единственный включенный в рейтинг российский проект занял в нем 55 место, поднявшись на 28 позиций по сравнению с прошлым годом. Результаты ежегодной престижной премии со штаб-квартирой в Лондоне, в которой лучшие среди стейк-хаусов мира награждаются с 2019 года, были официально оглашены 11 апреля 2022 года. Первые пять мест разделили между собой рестораны Hawksmoor (London), Parrilla Don Julio (Buenos Aires), Firedoor (Sydney), Keens (New York) и Gibson's Italia (Chicago).



Грозит ли рынку дефицит фритюрного масла?

Новая реальность бизнеса поставила под угрозу поставки многих привычных продуктов для предприятий сектора HoReCa



За оценкой ситуации на рынке профессиональных растительных масел мы обратились к Евгению Семененко, директору по развитию компании ООО «Экопродукт» – производителя и одного из ведущих поставщиков фритюрного масла «RESOK».

– В нынешних рыночных обстоятельствах, большинство потребителей опасаются возможных ограничений поставок, что недопустимо в высококонкурентном и оперативном рынке HoReCa. Евгений, что можете сказать своим клиентам? Можете успокоить ваших партнеров?

– Вопрос весьма актуальный на текущий момент, рыночная ситуация на рынке фритюрных масел осложняется перебоями с поставками иностранных ингредиентов, в частности пеногасителей, антиоксидантов, на фоне высокой цены не только на подсолнечное, но и на все растительные масла. Однако, с уверенностью, могу сказать, что наше предприятие имеет существенный запас всех компонентов, прочные многолетние связи с поставщиками, а также альтернативные компоненты, что позволяет гарантировать бесперебойную работу и своевременные поставки.

– Что касается логистики, как у вас все устроено? Насколько быстро вы обрабатываете заказы, их ведь стало больше в сложившейся ситуации спроса?



Евгений Семененко,
директор по развитию компании
ООО «Экопродукт»

– С логистическими вопросами все отлично! Благодаря наличию собственного парка транспорта – автоцистерн, большегрузных автомобилей, еврокубов, малотоннажного транспорта, а также благодаря нашей сети из 10 складов в крупнейших городах России, доставка товара осуществляется своевременно, без задержек, в минимальные сроки.

– Как осуществляется работа со срочными заказами и есть ли у вас минимальные объемы поставок?

– Заказы принимаются оперативно, в случае доставки продукции, объемом до 3 тонн, товар привозим в точку доставки – ресторан, кафе, отель, производство – на следующий день. Касательно партий – мы открыты полностью для всех партнеров, с нами работают

как крупные производства так и небольшие кафе, пиццерии.

– Что вы можете противопоставить в качестве важных приоритетов в выборе вас в качестве поставщика, а не конкурентов?

– Большое внимание в компании уделяется сервису, поверьте, кроме качества продукта, это самое важное! У нас нет обезличенного колл-центра, наши клиенты общаются не с роботом, а с человеком, своевременная обратная связь и личное сопровождение каждого заказа – залог крепких отношений с партнерами. Выбирая «Экопродукт» и фритюрное масло «RESOK» наши клиенты получают максимальный сервис по доступному прайсу.

– И, наверное, главный вопрос на сегодня – изменилась ли стоимость в последнее время и каковы ценовые прогнозы?

– Как вы знаете прогноз – дело не благодарное... В рамках рыночных колебаний последних трех месяцев, рынок масла существенно вырос, что стало следствием высокого экспортного спроса на фоне размытых перспектив. Наша компания не была исключением, и вслед за ростом всех ингредиентов сырья и расходных материалов, была вынуждена увеличить цены. Мы прогнозируем планомерное снижение цен вплоть до нового урожая подсолнечника.

www.ecoproduct36.ru

ПОДБОРКА НЕОБЫЧНЫХ РЕСТОРАНОВ *От Александра Орлова*

Ресторатор Александр Орлов – президент холдинга Bulldozer Group, владелец сети ресторанов «Тануки», «Ерш» и многих других проектов, – в своем Телеграм-канале (<https://t.me/alexandrorlovbulldozer>) представил подборку необычных заведений мира:



thaa Restaurant



Conrad
Maldives
Rangali,
Мальдивы

Находится на Мальдивах, под водой. Он представляет собой акриловую трубку длиной в 9 и шириной в 5 метров, которая предоставляет почти полный круговой обзор на окружающий подводный мир.

The Clink



Великобритания

В заведениях работают заключенные, которые имеют возможность во время последних месяцев пребывания в колонии получить профессиональное образование и опыт в сфере сервиса и общепита. В случае успешного завершения программы компания помогает им в поиске жилья и работы после выхода из тюрьмы. Говорят, что такое «перевоспитание» позволяет снизить уровень рецидивизма среди заключенных на 46%.



El Diablo



Лансароте,
Испания

Ресторан El Diablo находится на склоне спящего вулкана. Последнее его извержение было зафиксировано в 1824 году. Стейки готовят на гриле, под которым бурлит лава. Температуры в 400 градусов вполне хватает.

ПРОДОЛЖЕНИЕ НА 15 СТР.



ХОЛОДИЛЬНЫЕ ГОРКИ FRIGOGLASS



МИНИМАЛЬНОЕ
ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ



ВСТРОЕННЫЙ
ХОЛОД



ЛЕГКО
ПЕРЕМЕЩАЮТСЯ



БРЕНДИРОВАНИЕ
КОРПУСА
И ЛАЙТБОКСА



Модель	Easyreach Express	OPM	OPL	OPXL
Объём, л	214	597,6	790	1060
Фейсинг	8	9	12	16
Внешние размеры (ШхГхВ), мм	654 x 710 x 1429	702 x 740 x 1980	894 x 858 x 1980	1199 x 858 x 1980
Вес, кг	104	130	200	240
Занимаемая площадь, м ²	0,46	0,52	0,77	1
Количество полок, шт	2	4	4	4
Количество в еврофуре, шт	54	51	28	25

Представленные в настоящем каталоге модели, варианты комплектации, а также дополнительные услуги могут быть доступны не во всех странах. На некоторых иллюстрациях присутствует оборудование, которое устанавливается за дополнительную плату. Данные по ассортименту, внешнему виду, размерам и характеристикам указаны на основании информации по состоянию на момент подписания в печать. Компания не несет ответственности за возможные ошибки и опечатки в тексте, а также расхождения цвета и формы продукции, изображенной на иллюстрациях. Возможны изменения.



ВСЕРОССИЙСКАЯ
ОЛИМПИАДА
ПО КУЛИНАРИИ
И СЕРВИСУ
ИМ. ВИКТОРА
БЕЛЯЕВА



ЛЕГЕНДА

250 УЧАСТНИКОВ ИЗ 35 РЕГИОНОВ РОССИИ

12 НОМИНАЦИЙ ДЛЯ ШЕФ-ПОВАРОВ, КОНДИТЕРОВ,
СОМЕЛЬЕ, БАРМЕНОВ И ОФИЦИАНТОВ

3 ДНЯ ДЕЛОВОЙ ПРОГРАММЫ И МАСТЕР-КЛАССОВ ОТ
ВЕДУЩИХ ШЕФ-ПОВАРОВ И ЭКСПЕРТОВ ФРИО

ЧЕМПИОНАТ ВВQ И ПАРАД ФУДТРАКОВ

12 000 ПОСЕТИТЕЛЕЙ

ПЕРМЬ
CHEFLEGENDA.RU

9 – 11
СЕНТЯБРЯ



+7(906) 703-59-00
MAIL@CHEFLEGENDA.RU



ФРИО
ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ

ОРГАНИЗАТОР ОЛИМПИАДЫ
"ЛЕГЕНДА" ИМ. В.Б. БЕЛЯЕВА

ПОДБОРКА НЕОБЫЧНЫХ РЕСТОРАНОВ

От Александра Орлова

ПРОДОЛЖЕНИЕ

Le Refuge Des Fondus



Париж,
Франция

В коротком меню лишь два блюда – сырное и мясное фондю. Однако, очереди перед кичево украшенным входом выстаиваются не за этим. Вино здесь подают не в бокалах, а в детских бутылочках с сосками.



Culair



Нидерланды

Голландскому шеф-повару пришла в голову безумная идея: использовать горячий воздух в куполе воздушного шара для приготовления еды. Ингредиенты в специальных металлических боксах-решетках поднимают в верхнюю часть купола, где они медленно томятся, пока гости ресторана наслаждаются видами и ощущениями полета.



О НИХ УЗНАЮТ МНОГИЕ

РЕСТОРАТОР ИГОРЬ
МАРТИРОСЯН О
ПОДДЕРЖКЕ СТАРТАПОВ
И КОЛЛЕГ ПО ОТРАСЛИ



Игорь Мартиросян – член Федерации Рестораторов России, основатель компании INGVAR GROUP, бизнес-тренер, бизнесмен с особой жизненной задачей.

Его компания занимает лидирующую позицию в городе Лабинск Краснодарского края по качеству обслуживания и уровню развития бренда. В объединение входят ресторан, лаунж-пространство и несколько других проектов.

Ресторатор – это не просто профессия.
«Это призвание, куда идут только по любви. Я счастлив дарить людям радость и отдых.
И мне нравится, что я могу обучить этой магии многих других!»

ВОПРЕКИ КРИЗИСУ

В период пандемии Игорь создал бренд INGVAR GROUP и занялся укреплением имиджа компании, разработал сразу несколько проектов для поддержки конечного потребителя и своих коллег.

«Я как ресторатор сейчас переживаю трудности наравне со всей отраслью, но у меня есть опыт, как справляться с этим. Год назад мы запустили сервис доставки питания и продажу франшиз. Есть услуга "StartUp" – мы помогаем другим ресторанам запускать свои проекты.»

За год продано уже три франшизы. Новички, только заходящие в отрасль, получают «панетом» готовый опыт старших коллег, что помогает им избежать множества ошибок.

ДРУГИЕ МЕРЫ ПОДДЕРЖКИ

В ресторанном деле Игорь более 11 лет. Владельцы других ресторанов и отелей приглашают его для обучения сотрудников и обмена опытом в создании красивого, вкусного и прибыльного бизнеса.

Помимо этого, он лично предоставляет услуги по управлению бизнесом.

Независимо от вашего опыта, взаимодействие с INGVAR GROUP создаст новое понимание ведения бизнеса и задаст ему новую высоту.

«Нет ничего лучше в жизни, чем заниматься своим любимым делом. Я надеюсь, что нас станет больше, и мы станем лучше!»

Сотрудничество с брендом:
8-800-300-38-00
<https://ingvarofficial.ru>
@ingvarofficial
@ingvar_group



реклама

Голос ресторанный Америки

Илон Маск подался в рестораторы. Американский миллиардер и глава Tesla намерен создать круглосуточную зарядную станцию для автомобилей в Лос-Анджелесе, которая будет включать в себя двухэтажный ресторан с летней верандой и кинотеатр. Идея состоит в том, чтобы дать владельцам Tesla «чем-то заняться», пока они около получаса ждут зарядки машины. Ресторан будет принимать любых посетителей, а не только автолюбителей.



В США растут цены в сетевых заведениях. Названы топ-пять крупных сетей, которые более всего повысили цены за последние месяцы. На первом месте Starbucks, где большая порция кофе подорожала на 20%. Далее идет McDonald's с ростом цен на 8%. Сеть заведений мексиканской кухни Chipotle подняла цены на 4%. Компания Outback Steakhouse объявила о повышении цен примерно на 5% в этом году. Сеть быстрого питания Wendy's планирует увеличение стоимости блюд на 5%.



Американцы сталкиваются с трудностями при бронировании столиков в ресторанах. Причина проблем с резервированием мест в американских ресторанах в том, что заведения не могут найти персонал и в ответ сокращают часы работы. Так, платформа бронирования Resy сообщила, что апрель

2022 года был самым загруженным месяцем за ее восьмилетнюю историю. А в мае количество бронирований выросло еще на 5–10%. Ресторанная группа USHG отмечает, что с января по апрель количество звонков на линии бронирования увеличилось более чем на 30%.

Ресторан L'Enclume, единственный на севере Англии удостоенный трех звезд «Мишлен», увеличил стоимость сета со 195 до 250 фунтов на человека. При этом напитки оплачиваются отдельно. Кроме того, обеденное меню стоимостью 100 фунтов в ресторане больше недоступно. Владельцы заведения обвиняют во всем кризис, который привел к повышению цен на их изысканные блюда.

Два эстонских ресторана получили «мишленовские» звезды.

Такого признания добился 31 ресторан, два из которых (NOA Chef's Hall и 180° by Matthias Diether) получили по одной звезде. Всего в первое издание гида Michelin по этой стране вошел 31 ресторан. Эстония стала первой из республик Прибалтики, включенной в гид Michelin.

В берлинском Burger King добавили взбитые сливки и мороженое к вопперу. Посетителям предложили бургеры с маринованными огурцами и взбитыми сливками, бананы с яйцами, мороженое с оливками, огурцы с джемом, рыбные палочки с яблочным соусом, малиновый торт с говядиной и клубничное мороженое с картофелем фри, а также вопперы с каррибургером и селедкой. Оказалось, что такие странные блюда – разовая акция в честь Дня матери.

Дышать станет легче

В привлекательности кафе или ресторана, безусловно, важную роль играет профессионализм персонала и мастерство поваров, продуманный интерьер и искусный маркетинг. Но ничуть не менее существенным фактором является свежий воздух.

Вентиляция и кондиционирование для организаций общественного питания в РФ регулируются федеральным законом № 52-ФЗ (Статья 20). Текущая формулировка закона расплывчата и это заметно осложняет оперативное согласование проектов вентиляции в контролирующих органах, что ведет к значительным временным и, как следствие, финансовым издержкам для ресторатора.

В самое ближайшее время в закон будут внесены поправки. Инициаторами изменений в закон являются компании STRADA и DANKLIM при поддержке Федерации Рестораторов и Отельеров.

Это упростит порядок согласования проектной документации для участников рынка, установив четкие и понятные правила.

Также, в поправках в закон прописаны полномочия Саморегулируемых организаций (СРО), создающих проектную документацию. СРО обладают достаточными компетенциями и квалификацией сотрудников, поэтому разработанные ими проекты будут получать одобрение контролирующих органов в автоматическом порядке.

«Проектирование систем СРО значительно упрощается, благодаря использованию установок очистки воздуха, позволяющих избежать выводов вентиляционных воздуховодов на фасады зданий и, вытекающих из этого, согласований с архитектурными комитетами, обслуживающими организациями и жильцами домов. Эта часть поправок избавляет рестораторов от дополнительных финансовых и временных затрат, связанных с согласованием проекта вентиляции в государственных органах.» – Черкашенинов

Александр Николаевич,
Коммерческий директор
и управляющий партнер
STRADA, руководитель
комитета ФРиО по венти-
ляционным системам



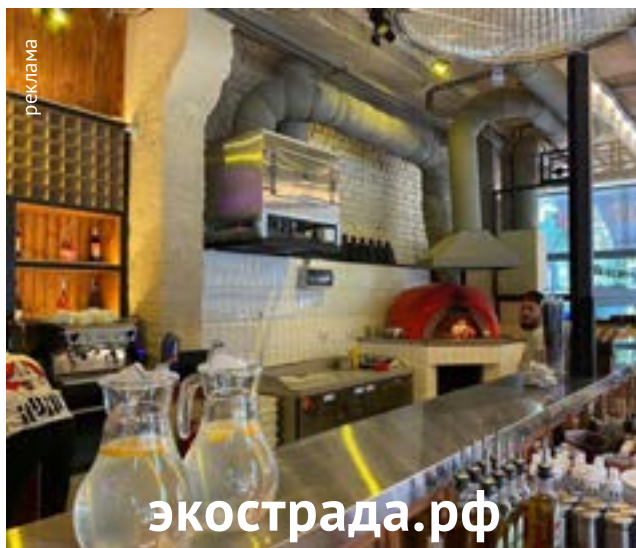
Компания STRADA, опираясь на 15 летний опыт разработки и производства промышленного воздухоочистного оборудования, предлагает готовые решения, которые позволяют выполнить требования закона и избежать дополнительных согласований в сфере вентиляции помещений.

Для обеспечения пожарной безопасности заведений с кухней на открытом огне, компания разработала семейство гидрофилтров STRADA Hydro A, Hydro B и Hydro C.

Для защиты от запахов – широкий спектр решений от зонта-рециркулятора STRADA до воздухоочистной установки STRADA STANDART.

Защиту от жира и дыма обеспечит электростатическая установка STRADA FES.

Компания STRADA создает уникальные решения для бизнеса любых масштабов. В числе эксклюзивных разработок компании – системы очистки воздуха для фудтраков, с кухней, использующей открытый огонь.



Андрей Ермак презентовал Балтийскую кухню

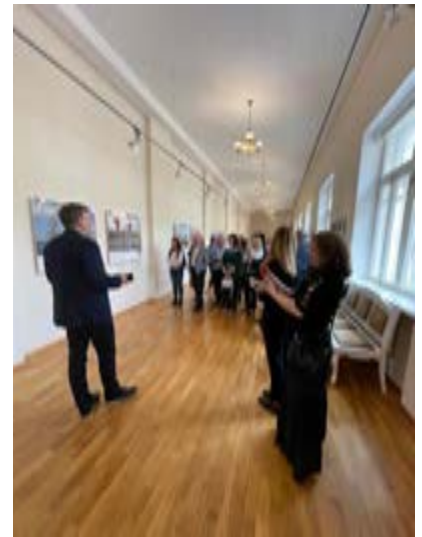
Министр по культуре и туризму Калининградской области рассказал в Петербурге о кухне региона в рамках Балтийского завтрака

В Государственной академической капелле Санкт-Петербурга в рамках Дней народной культуры Северо-Западного федерального округа 28 мая 2022 года прошел бизнес-завтрак «Калининград – Санкт-Петербург. Культурно-туристическая синергия», посвященный сотрудничеству Санкт-Петербурга и Калининградской области.

На завтраке подавали блюда Балтийской кухни, приготовленные из локальных продуктов.

В мероприятии, приуроченном к празднованию Дня города Санкт-Петербурга, приняли участие министр по культуре и туризму Калининградской области Андрей Ермак, председатель Комитета по развитию туризма Санкт-Петербурга Сергей Корнеев, первый заместитель председателя Комитета по культуре Санкт-Петербурга Елена Раздорская, генеральный директор Городского туристско-информационного бюро Санкт-Петербурга Юрий Богданов, директор туристского информационного центра Калининградской области Галина Офицерова, генеральный директор Государственной академической Капеллы Ольга Хомова, директор Калининградского областного историко-художественного музея Екатерина Манюк, глава представительства Федерации рестораторов и отельеров в Петербурге Александр Марков, директор Санкт-Петербургской Ассоциации кулинаров Виктор Шабалин, руководители туристских компаний, эксперты сферы гостеприимства и журналисты.

Стоит отметить, что Балтийская кухня постепенно становится полноценным брендом, в рамках которого открываются дополнительные возможности по развитию и продвижению традиционных местных рецептов и локальных продуктов.



Блюда Балтийской кухни (фото предоставлены рестораном Шпрот):



Балтийская треска-гриль с овощами



Грушевый чизкейк с соусом из горгонзолы



Палтус



Балтийский судак в кисло-сладком соусе

GASTREETInternational
Restaurant
Show

Гоша Карпенко:

«Что-то особенное точно будет!»

*Блиц-интервью с
ГОШЕЙ КАРПЕНКО,
идеологом Gastreet
International
Restaurant Show,
ресторатором,
совладельцем
и генеральным
директором HURMA
Group of companies*

В 2022 году самый яркий профессиональный форум ресторанного бизнеса GASTREET проходит уже в седьмой раз. Создатели мероприятия — Дмитрий Левицкий, Гоша Карпенко и Евгения Суфиянова — рассказывают, что в первый год они планировали собрать 200-300 человек... Тогда приехало более 500 участников. И с каждым годом форум только набирал обороты.

Росли не только цифры, но, главное, колоссально менялось качество. Причем, качество всего — организации, контента, сопутствующей программы, кулинарного шоу, креатива участников. До пандемии уже никого не удивляло статистика про более чем 5000 гостей со всех концов нашей страны и десятков стран мира.

Все понимают, что этот год особенный. Бизнес работает в условиях перманентного кризиса, в котором лишь меняются негативные факторы и масштабы бедствия. Тем не менее, предприниматели работают и некоторые даже умудряются развиваться, создавать новые проекты и придумывать уникальные концепции.



Лидеры ресторанной индустрии из разных стран мира ежегодно собираются на Gastreet International Show – крупнейшем ивенте для ресторанной и барной отрасли. Спикеры Gastreet-2022 прошли не один кризис и знают, что нужно делать, какие зависимости и тенденции есть у этого времени, куда смотреть, чтобы все было хорошо.

Конечно, тема преодоления кризиса будет одной из главных в деловой программе GASTREET-2022. О том, каким будет этот форум мы поговорили с Гошей Карпенко.

Гоша, почему в этом году надо быть на GASTREET?

Потому что GASTREET – это место, где можно найти ответы на все свои вопросы. В этом году выступят более 70 сильнейших спикеров с актуальными темами: работа с сотрудниками, работа с финансами, современный маркетинг, диджитал и СММ нового дня. Плюс шефские мастер-классы: как готовить при отсутствии полноценного ассортимента продуктов. Ребята, которые будут выступать, прошли не один кризис и знают, что нужно делать, какие зависимости и тенденции есть у этого времени, куда смотреть, чтобы все было хорошо.

GASTREET 2022 – это огромный нетворкинг, на котором соберутся все главные рестораторы страны. Здесь будет царить атмосфера (впрочем, как обычно), в которой можно подойти к любому человеку и задать любые вопросы. И это будет абсолютно нормально. Здесь принято делиться знаниями, вдохновлять и вдохновляться на новые свершения.

Что особенного будет на GASTREET в этом году?

Что-то особенное точно будет! У нас получилось собрать не только классические выступления и бизнес-школу, но и межотраслевые панельные дискуссии. Мы соединим на одной площадке и поставщиков, и потребителей. Например, поставщиков рыбы и рыбные рестораны, поставщиков мяса и мясные рестораны, итальянские рестораны и поставщиков продуктов из Европы. Мы сделали это для того, чтобы вместе найти выходы и решения в сложившейся ситуации. Поставщик слушает ресторатора, а ресторатор узнает мнение поставщика. Это очень важная цепочка.



ГОША КАРПЕНКО

Ресторатор, совладелец и генеральный директор HURMA Group of companies.

Эксперт ресторанного бизнеса, за 25 лет карьеры успешно освоил все процессы от управления кухней до создания собственных заведений.

Идеолог Gastreet International Show – самого большого ивента в ресторанной сфере и уникальной образовательной отраслевой площадки.

Мы переделываем то, что надо переделать и открываем новые проекты - хочется об этом говорить



Кого из спикеров этого года и почему вы бы выделили?

Я очень жду выступления Сергея Лебедева из Chik O'Rico. Мы долго следили за различными игроками ресторанный рынка, кто бы смог раскрутить проект через социальные сети без имени суперзвезды, типа Тимати и лейбла Black Star. И вот ребята из Chik O'Rico круто проявились и показали массовое привлечение гостей. Их кейс будет на GASTREET. Из одной точки компания выросла в маленькую сетку, на открытиях у них стоят большие очереди, люди приходят даже просто сделать фото, и у них всегда есть гости. Я с удовольствием пойду на это выступление.

Второе выступление, которое я жду с нетерпением – это выступление Миши Соколова из Italy Group. Он совершил у себя в компании переустройство. Система горизонтального управления перетекла в другую форму, у которой пока даже нет названия. Мы пригласили его поделиться опытом. Это совершенно другой уровень, когда отношения в компании не по типу «я начальник – ты дурак» или даже классические «начальник – подчиненный», а когда люди делают и живут одним делом, а начальник по сути становится ментором для своих сотрудников. Это супер интересно и необычно.





Какую тему вы раскроете на GASTREET в этом году?

Я буду рассказывать про наши подходы. Нам удалось в пандемию реструктуризировать компанию и вырасти в два раза по количеству заведений, плюс мы эффективно построили работу с сотрудниками. В этот кризис мы идем похожим путем.

Мы передельываем то, что надо переделать и открываем новые проекты - хочется об этом говорить. Такой наш путь и поэтому у нас все получается.

Также я буду выступать на площадке бизнес-школы с темой «employee journey map», другими словами, «путь сотрудника внутри компании». Потому что все говорят, что сотрудников нет, что с сотрудниками плохо... Но мало кто анализирует, что действительно происходит внутри в компании, и как сотрудники себя чувствуют на рабочем месте. Мы очень часто говорим про маркетинг, про то, что мы делаем все для людей, но на самом деле – довольные гости будут только тогда, когда сотрудники будут довольны.

Мы с коллегами планируем провести полноценное большое обучение на 3 часа, чтобы показать контрольные точки: как это работает, от чего и что зависит, чтобы любой, кто нас послушает, смог вернуться к себе и поднять компанию на новый уровень.



HURMA Group of companies

Компания существует с 2008 года. Основатели Дмитрий Левицкий и Гоша Карпенко. Основное направление – открытие и управление ресторанами. За 14 лет работы открыто особое пространство One Door Community, бар Take it easy, ресторан и бар Meat Puppets, японская забегаловка «Русалочка Суши», StandUp Store Moscow и др. Барное объединение «Профсоюз» стало единственным в России пространством, выполненном в духе руинных баров Будапешта, объединившим на площади 1700 м2 22 бара абсолютно разных концепций. Летом 2020 открыты два новых, ставших мега популярными, проекта - ТЕБУРАСИКА бар и суси, а также алко-буфет ШАШЛЫЧНАЯ. Ещё в 2022 году открылся ресторан Riesling boyz, вошедший в гид Мишлен.

Более 6 лет существует агентство по подбору middle и top персонала для ресторанного рынка HURMA recruitment.

GASTREET

International
Restaurant
Show



ГАСТРОДЕРЕВНЯ размером с Республику

Стратегическая концепция регионального развития от Kumpan

Новый мир диктует новые правила для бизнеса. Жизнь не стоит на месте. Если импортозамещение буксует, то развитие локального продукта уверено жмет на педаль газа и набирает обороты. Сегодня – это актуальная тема ресторанного будущего, которая обеспечит экономический прогресс и в смежных отраслях: поможет поднять на более высокий уровень фермерское хозяйство, модернизировать сферу образования, повысить спрос на региональный туризм. Михаил Кумпан, ресторатор, глава представительства ФРИО в Уфе объединил все эти направления в единую идею, чтобы наладить цепочки взаимосвязей между участниками рынка для сотрудничества и развития модной локальной культуры. Гастродеревня. Такое рабочее название получила стратегическая концепция регионального развития, которая в перспективе может сделать из Уфы вторую Францию, Италию, Испанию или Швейцарию.

Перспективы Гастродеревни — в уникальности локального продукта

– Михаил, расскажите, какова главная цель нового проекта и почему он называется Гастродеревня?

– Сегодня мы все должны смотреть внутрь страны, развивать сильные стороны и подтягивать слабые звенья. Гастродеревня как раз и будет тем связующим элементом, который объединит ключевые моменты и создаст единую крепкую цепь для продвижения локального продукта. При этом, термин «гастродеревня», который я придумал для нового проекта, – не буквальный! Это не какая-то конкретная ограниченная локация, а, скорее, комплексная концепция развития гастрономической истории нашего региона через одну общую идею. Почему деревня? Мы знаем, что один из регионов нашей страны уже запатентовал бренд «гастрономическая столица», хотя подавляющее большинство профессионалов и обычных туристов отдают этот громкий статус либо Петербургу, либо Москве. А что остается нам в этом случае? Правильно, скромное звание провинции – деревни! Так вот, я хочу, чтобы это понятие зазвучало по-новому: ярко, вкусно, аутентично! Например, как европейская деревня в её лучших традициях.

В планах – организация Kumran School. Сейчас мы делаем первые шаги в школе фермера, которая основана на базе Башкирского государственного аграрного университета. И все это происходит при поддержке министерства сельского хозяйства. Школа фермера дает необходимые знания, умения и навыки с целью налаживания производства сельскохозяйственной продукции для сферы ресторанного бизнеса в условиях импортозамещения.

– Как обстоят дела с аутентичностью и уникальной продуктовой матрицей в республике Башкортостан?

– Несмотря на то, что у нас богатая местная продуктовая матрица, внутри бизнеса есть проблемы. Ресторанам нужны продукты стабильного качества. Чтобы решить данную задачу, местным фермерам нужно предоставить стандарты, сделать продукт конкурентоспособным. Для эффективной переработки сырья требуется расширение и модернизация производств, а для этого нужна государственная поддержка, субсидирование. Чтобы популяризировать гастрономический внутренний туризм, людям нужно предложить оригинальный качественный локальный продукт, который вызовет у них интерес. Одно следует за другим и подтягивает третье по цепочке. Эти и другие задачи мы намереваемся решать в рамках проекта.



Михаил Кумпан,
ресторатор, глава
Представительства ФРИО в Уфе,
СЕО, основатель и идейный
вдохновитель бренда Kumran, член
Общественной палаты города Уфа



Равиоли с башкирской уткой

Известный за пределами региона десерт – «Жемчужина Китрап». Это настоящий гастросувенир Республики Башкортостан, который представляет собой объединение культур – сочетание красного творога эремсек, башкирского меда и белого бельгийского шоколада



Истоки идеи – вдохновение нашими традициями и опытом профессионалов из других регионов

– Михаил, что побудило Вас на создание проекта?

– Фермерам нужен рынок сбыта, шеф-поварам – продукты стабильного качества, потребителю – вкусный оригинальный продукт. Это, во-первых. Во-вторых, в основе создания идеи лежат вдохновение, профессиональный опыт и глобальное желание сделать из Уфы аналог европейской деревни с авторской региональной нотой. Я вдохновлен работой Николая Боброва – шеф-повара ресторана «Тунгуска» (г. Красноярск), который занимается развитием сибирской кухни и концепцией балтийской кухни Павла Борисенко (гастро-бар «Соль» Калининград), работами других шеф-поваров – амбассадоров из разных регионов России, которые продвигают региональную историю на локальных продуктах. Мы подхватили этот тренд, который под собой имеет устойчивую базу и перспективы быстрого развития в нынешних условиях рынка.

Уверен, что в каждом регионе России есть локальные истории, есть традиции, о которых никто не знает, но если их возродить и начать развивать, то каждый, даже маленький городок страны будет представлять интерес и ценность для туристов. Еда и достопримечательности – то, что привлекает, развивает туризм, гастротуризм. В нашем регионе мы чтим свои традиции, мы их знаем, и готовы гостеприимно поделиться своими знаниями и опытом с гостями.

– Уфа богата локальным продуктом?

– В каждом регионе есть своя особенность, свой локальный продукт, на основе которого можно создавать уникальные позиции. Например, уже известный за пределами региона десерт – «Жемчужина Китрап». Это настоящий гастросувенир Республики Башкортостан, который представляет собой объединение культур – сочетание красного творога эремсек, башкирского меда и белого бельгийского шоколада. Это указывает на то, что мы открыты для экспериментов, объединение культур и традиций ради того, чтобы дать потребителю то, что его вдохновит, мотивирует приехать в Уфу, попробовать региональную кухню, увидеть и почувствовать, что у нас ничуть не хуже, чем в европейских странах, а в чем-то даже лучше. Наш регион богат качественной молочной продукцией. Есть местные рыба, мясо, птица, мед, из которых можно делать невероятные гастрономические шедевры, десерты. Чего стоит башкирский вяленый гусь, кумыс, или чак-чак. Приезжайте! Пробуйте! Наслаждайтесь!

В основе проекта – Kumran School

– Михаил, если говорить о будущем, какой Вы видите Kumran School?

– На протяжении многих лет наша команда училась в лучших Школах России. Сейчас мы – амбасадоры школы Novikov School и Школы поварского искусства СВЧ.

Институт Поля Бокюза для нас – яркий пример, где будущие кулинары получают качественное высшее образование, навыки, раскрывают свои таланты.

Kumran School сейчас на стадии проектирования, структурирования проекта, который будет формироваться постепенно на основе наших знаний и профессионального опыта.

– Кто будет входит в преподавательский состав?

– 80% преподавателей – шефы – амбасадоры локальной кухни из разных регионов России, 20% – ведущие шефы страны. Благодаря новым знаниям, участники бизнеса будут наращивать локальный продукт и влиять на развитие гастротуризма. Например, школа фермеров уже помогла нескольким предпринимателям получить гранты для увеличения объемов производства. Финансовая поддержка – важный аспект, без которого получить качественный продукт невозможно.



Цезарь по-башкирски с филе утки и вялеными томатами



Новый формат взаимодействия в бизнесе: многогранность возможностей и объединение культур

– Упор делается на локальный продукт или импортозамещение?

– В этом году мы вспомнили о таком слове, как импортозамещение. Честно говоря, мы особенно не стремились



воплощать его в жизнь. Просто интуитивно почувствовали, что будущее за локальным продуктом, которое нужно развивать. Если бы эта тема была реализована в регионах России на 100%, то, возможно, потребности в импортозамещении не было бы вовсе. В какой-то степени, проект Гастродеревня – это научно-исследовательская работа, которая помогает искать ДНК локальных продуктов, создавать уникальные гастрономические истории путем объединения культур – региональной кухни и европейских кулинарных решений, совершать гастротуры с целью получения опыта и расширения гастрономического кругозора. Таким образом, мы создаем новый формат, новую тенденцию как для бизнеса, так и для народа.

Импортозамещение – это процесс нелегкий, трудозатратный, а его результат – всегда непредсказуем. Многие европейские продукты, например, сыры, вызревают при определенных условиях влажности, климата, которые создать искусственно невозможно или настолько дорого, что

Кумпан Михаил Васильевич

- Глава Представительства ФРИО в городе Уфа
- Ресторатор
- CEO, основатель и идейный вдохновитель бренда Kumpan
- Член Общественной палаты города Уфа
- Сенсорный судья национальных чемпионатов России
- Амбассадор образовательных школ Novikov School, СВЧ

Награды и титулы:

- 1999 год – Чемпион России по рукопашному бою
- 2016 год – Лучший предприниматель города Уфа в сфере общественного питания

Биография:

- 1994–1996 гг. – Ветеран боевых действий
- 2000 год – основание ИП
- 2004 год – Директор ООО «Империя кофе»
- 2004 год – открытие первого магазина «Мир Эспрессо»
- 2007 год – открытие кофейни «Милли»
- 2010 год – открыл первый в Уфе цех по обжарке кофе

- 2010 год – открытие кафе на Центральном рынке
- 2011 год – открытие кафе на Мустая Карима
- 2014–2015 гг. – Организация отборочных этапов национального чемпионата бариста в городе Уфа (по Поволжскому региону)
- 2014–2015 гг. – Сенсорный судья Российских чемпионатов бариста
- 2014–2016 гг. Член международной организации Specialty Coffee Association
- 2018 год – Член общественной палаты города Уфа
- 2018 год – Открытие первой франшизы
- 2019 год – Открытие винного бара Kumpan coffee&wine bar
- 2019 год – Открытие кафе в ТЦ «Мега»
- 2019 год – Член Президиума ОПОРЫ России.
- 2018–2019 гг. – Спикер Gastreet
- 2022 год – Глава Представительства ФРИО в городе Уфа

Образование:

2002 год – окончил Башкирский государственный педагогический университет имени М. Акмуллы по специальности Педагог физической культуры

Родился в городе Уфа, 24.08.1976

конечный результат на рынке будет стоить космических денег. Зачем нам чужое, когда есть свое? В этом и есть уникальность!

– Михаил, чем будете удивлять потребителя?

– Потребности гостя я изучаю на протяжении 20 лет. Например, такой продукт, как кофе объединяет города, страны и народы, делая нашу жизнь бодрее и счастливее. Раньше мы занимались исключительно кофейным направлением, технологией обжарки, заваривания, вплоть до выращивания редких сортов кофе в Коста-Рике. Бодрящий напиток под нашей торговой маркой стал настолько популярен в Уфе, что слово «кофе» у уфимцев ассоциируется с брендом Kumpan. Но на этом мы не остановились. С 2014 годы мы стали активно заниматься гастрономией, много путешествовали, изучали вкусы, рецептуры, что-то привозили для локального развития. Таким образом, у нас появились кондитерский цех, пиццерия, вино, не исключено, что когда-нибудь мы созреем для сыроварни. К чему я веду. Гастродеревня – такой же многогранный проект с множеством возможностей физических воплощений в форматах онлайн-платформ, фестивалей, мест общения, этно-площадок, фуд-маркетов и фудтраков, организацией районных сабантуев; это концепция регионального развития, которая имеет единую идеологию и подчинено единой цели. Говоришь кофе – подразумеваешь Кумпан, говоришь Гастродеревня – подразумеваешь уфимский локальный продукт.

– Гастродеревня, безусловно, новое направление бизнеса. Что сделано уже сегодня и каковы ближайшие планы?

– Сегодня бренд Kumpan занимается множеством гастрономических направлений. Если брать во внимание Гастродеревню, это будет принципиально новый шаг, который потребует много сил, времени и свободного пространства. Поэтому мне придется переключиться с операционной деятельности ресторанных и кофейных проектов и начать новый многопрофильный стратегический бизнес в сегменте HoReCa. Мы пока еще находимся в самом начале пути. Начинаем формировать управляющую компанию, которая выходит за рамки знакомого и привычного ресторанный дела, и широко охватывает сферу гостеприимства. Это, своего рода, реформатирование, которое необходимо сделать в нынешних реалиях для общего развития культуры региона, развития локального продукта, его уникальности.

Беседовала Лилиана Бергер.



Кыстыбый с картофелем и трюфелем, с уткой по-пекински и креветками



Севиче из форели

Любовь Маркова Существует два противоположных мнения о перспективах отечественных производителей оборудования для ресторанов

После введения жестких санкций против нашей страны тема импортозамещения на рынке оборудования приобрела совершенно иной смысл, хотя работа в этом направлении велась уже несколько лет



Любовь Маркова,
руководитель подгруппы
по импортозамещению по
направлению «Машины и
оборудование для общественного
питания и торговли», директор
представительства Федерации
ресторанов и отельеров в Санкт-
Петербурге

Диалог бизнеса и власти, который в период пандемии стал более эффективным и конструктивным, в этом году, после введения новых западных санкций, должен выйти на новый уровень, чтобы решать задачи реального импортозамещения. На ресторанном рынке сейчас много проблем, но среди главных можно выделить две – продукты и оборудование. И там, и там была очень велика доля импортных товаров. Многие рестораторы уже столкнулись с трудностями даже при получении уже оплаченного ранее оборудования зарубежных производителей. Что, где и как можно будет закупать далее, пока не готовы предсказывать даже астрологи. Кто-то уповает на серый импорт и поставки через третьи страны, кто-то предсказывает существенное технологическое упрощение ресторанных проектов, а государство прежде всего говорит об импортозамещении. Каковы перспективы массовой замены импортного оборудования на отечественное? Об этом мы поговорили с Любовью Марковой – директором представительства Федерации рестораторов и отельеров в Санкт-Петербурге, которая сама более двадцати лет занимается комплексным оснащением предприятий общественного питания, а с апреля 2022 года возглавляет рабочую подгруппу по импортозамещению в этой сфере бизнеса.

– Любовь Борисовна, что такое подгруппа по импортозамещению, какие у неё цели, и как случилось, что Вы её возглавили?



– На самом деле, подгруппа создана при Межведомственной рабочей группе (МРГ), которая была сформирована ещё в 2016 году. Это межведомственная история, в которой участвуют МинПромТорг, Минэкономразвития, Минсельхоз и Роспецмаш. Сейчас при МРГ действуют на постоянной основе 16 рабочих подгрупп по разным направлениям пищевой отрасли (молоко, мясо, хлеб, напитки, крахмал, оборудование и т.д.). В состав нашей подгруппы входят крупнейшие российские производители оборудования для общественного питания и ритейла, а также поставщики оборудования, представители специализированных ВУЗов и конечные потребители оборудования в лице рестораторов, отельеров и представителей ритейла.

Перед каждой подгруппой стоят определенные задачи. В нашем случае – это импортозамещение машин и оборудования для общественного питания и торговли. Задача очень глобальная и непростая, но с простыми, если честно, и работать не интересно.

Наша подгруппа существовала с 2018 года, но, как мы все понимаем, работа в период пандемии шла с большими препятствиями. Ее возглавлял Виктор Борисович Беляев – Президент Ассоциации Кулинаров России, человек, который 37 лет работал на производстве Кремля и долгое время его возглавлял. К сожалению, Виктора Борисовича не стало в этом году, мы были большими друзьями, и я очень рада, что смогу хотя бы в малой доле продолжить его дело.





Министр промышленности и торговли Российской Федерации Денис Мантуров



Я возглавила подгруппу по воле случая и упорного труда более 24 лет на поприще продаж и обслуживания оборудования для общественного питания и торговли (шучу). Мое назначение на должность произошло благодаря рекомендациям президента Федерации рестораторов и отельеров Игоря Бухарова и вице-президента этой организации Макса Беляева. Именно они рекомендовали меня МинПромТоргу в качестве Руководителя рабочей подгруппы.

– Насколько сейчас в России сформирован рынок отечественных производителей технологического оборудования? Какую в общем объеме поставок они занимали до введения жестких западных санкций?

– Рынок отечественных производителей сформировался достаточно давно и это не произошло сейчас, когда возникли проблемы с поставками импортного товара на территорию РФ. Все эти годы новой российской истории, с момента распада Советского Союза, и формирования так называемого свободного рынка отечественные заводы производили оборудование, начиная с самого простого и поступательно шагая к самому сложному. И по факту на сегодня мы имеем ситуацию, когда 70–80% оборудования может быть замещено нашими российскими производителями. Но, к сожалению, заводов-производителей пока очень мало. Так сложилось у нас – проще купить-продать и заработать достаточно быстро, а не заморачиваться с производством. Человек ищет, где лучше, а в нашем случае, где проще. Поэтому лишь некоторые озадачивались темой производства и именно поэтому у нас так мало заводов на сегодняшний день в России. Если говорить о доле рынка, то российские производители ее постепенно отвоёвывали, производя оборудование хорошего качества по интересной цене. Так произошло с изделиями из нержавеющей стали, затем с рынком холодильного оборудования. Сейчас практически вся линейка производится Чувашторгтехникой и заводом Атеси. Но, к сожалению, эти два производителя не смогут обеспечить потребности всего российского рынка. Также мы не должны забывать о сложно-технологическом оборудовании, которое ставится на большие производства, на фабрики-кухни и, к сожалению, аналогов такого оборудования у нас нет. И, боюсь, что в ближайшее время мы не сможем его заместить.

– Каковы перспективы российских производителей и что нужно для реального осуществления планов по импортозамещению?

– Существует два диаметрально противоположных мнения по этому поводу у наших производителей и поставщиков оборудования. Одно – бизнес сам справится с проблемой

импортозамещения, если увидит, что это интересно для него и принесет хороший доход. Другое мнение, что без системной и постоянной помощи государства и принципа государственного распределения заказов, мы не справимся. Я не сторонник крайних позиций и считаю, что оба мнения правильны и могут сосуществовать вместе. То есть, и бизнес увидит интересные пути развития, и государство должно обеспечить бизнесу всестороннюю поддержку во всех вопросах импортозамещения. Именно в этом и состоит задача нашей подгруппы – всесторонне помогать взаимодействию бизнеса и власти, решать вопросы, которые каждый из производителей в отдельности не может решить самостоятельно. Объединившись, мы сможем ускорить решение многих вопросов и получить поддержку со стороны государства.

– Рестораны и другие предприятия общественного питания психологически готовы к переходу на отечественное оборудование?

– Такой переход в частичном объеме произошел уже достаточно давно. Это нейтральное оборудование (столы, стеллажи, мойки, вентиляционные системы), холодильное и тепловое оборудование. И многие рестораторы стали выбирать отечественное оборудование вместо импортного, которое ничем не уступает по качеству, а стоит значительно дешевле импортных аналогов. Вопрос по высокотехнологичному оборудованию, на котором специализируются европейские заводы, а также по простому механическому, которое производится огромными объемами в Китае. Их не получится быстро заместить, так как это либо сложная технология, которая требует проработки годами, либо производство в большом объеме на весь мир и у нас, к сожалению, цена будет не конкурентоспособной. С нашего рынка ушли многие европейские заводы, особенно те, которые входят в американские группы, но Китай и Турция, как и прежде, открыты и продолжают поставки на наш рынок. Поэтому какие-то позиции так и останутся иностранного производства, потому что их просто нет смысла замещать.

– Сформирована ли сервисная база для быстрого и качественного обслуживания отечественного оборудования?

– Могут быть небольшие сложности, но они очень временные и очень локальные. На сегодняшний день мы не слышим от конечных потребителей о больших проблемах с сервисом и гарантией. Существуют перспективы возникновения проблем у производителей оборудования в будущем, так как японские и немецкие производители станков, установленных на производствах, ушли с нашего рынка и закрыли сервисные центры. Но на сегодняшний день уже рассматриваются пути решения этих вопросов в перспективе.

Биографическая справка

Маркова Любовь Борисовна

Руководитель рабочей подгруппы по импортозамещению по направлению «Машины и оборудование для общественного питания и торговли» при Министерстве Промышленности и Торговли, Директор представительства Федерации Рестораторов и Отельеров в Санкт-Петербурге. Родилась в Москве. Окончила Московскую Государственную Юридическую Академию по специальности «Юриспруденция» в 2003 году и Московский Государственный Открытый Университет по специальности «Менеджмент в организации» в 2008 году, имеет многолетний опыт (с 1998 года) в области комплексного оснащения предприятий общественного питания и торговли. Работала в крупных московских компаниях (Сервис-Бар, Новая Линия), более 14 лет владеет собственной компанией по продаже и обслуживанию оборудования в Республике Казахстан.



– Может ли ситуация с поставками оборудования привести к массовому появлению более простых и менее технологичных ресторанных проектов?

– Как сказал президент ФРиО Игорь Олегович Бухаров на одном из совещаний в министерстве: «Если не будет оборудования, сварим мангалы и будем жарить на них. И не в таких ситуациях бывали!» Шутки шутками, но наш народ очень сильно собирается и сплачивается в момент сложностей и всегда находит выход из сложных ситуаций. Например, рестораторы очень быстро среагировали на отсутствие импортных продуктов и провели локальное импортозамещение в короткие сроки, пересмотрев меню, технологические карты, калькуляции. И никто не закрылся, сказав, что у него европейская кухня и теперь он не может готовить по причине отсутствия иностранных продуктов. Многие рестораторы поехали лично на рынки и собственноручно выбирали местные продукты для своего меню. Поэтому я уверена в том, что любые вопросы будут решены либо появлением нового отечественного оборудования, либо формированием нового меню в ресторанах.

– Ваши ближайшие и перспективные планы как руководителя рабочей подгруппы?



– Планов много, как и работы по подгруппе. В мае мы провели первое заседание подгруппы в Москве. Большинство производителей очень оперативно отреагировали на необходимость встречи и дальнейшей совместной работы в активе рабочей подгруппы. В заседании участвовали около 45 человек очно и еще около 20 в формате зум. Мы обсудили много вопросов, которые требуют решения в ближайшей и в долгосрочной перспективе, некоторые из которых удалось вынести к обсуждению на совещании у Министра промышленности и торговли 20 мая.

В настоящее время мы активно прорабатываем вопросы:

- исключения таможенных кодов из разрешительного порядка вывоза оборудования за пределы РФ;
- увеличения численности персонала и увеличения предельного значения дохода, полученного от осуществления предпринимательской деятельности для предприятий среднего бизнеса;
- упрощения порядка внесения отечественных производителей в Реестр российских производителей;
- упрощения порядка получения субсидий, кредитов и льгот от государства;
- создания системы «одного окна» для подачи разрешительных документов.

Также мы проводим анализ таможенных кодов товаров, ввезенных за предыдущие годы, для того, чтобы сформировать перечень оборудования, которое необходимо оперативно замещать, выявляем потребности в компонентах и запасных частях у производителей, а также возможности их производства на российском рынке.

И это лишь небольшая часть работы, которую нам предстоит сделать в ближайшие годы. Основная задача – это помочь российским заводам увеличить мощности, расширить линейки производимого оборудования, улучшить качество производимого товара, оптимизировать расходы, чтобы в конечном итоге российское оборудование было конкурентоспособным по качеству и цене.

Необходимо отслеживать и вовремя вводить заградительные пошлины, а также снижать пошлины на компонентную базу. Необходимо поддерживать стартапы для того, чтобы они могли выходить на достойный уровень по мощностям и качеству. Бизнесу сложно идти в одиночку, у государства должна быть политика производства, а не политика «купи-продай» и, если у нас будет настроена система всяческой поддержки производителей путем предоставления налоговых преференций, субсидий, грантов, облегчения порядка получения разрешительной документации, получения госзаказов, в этом случае у нас в стране будет развиваться производство и налаживаться система импортозамещения.





Проект Правительства Санкт-Петербурга в лучших традициях эффективной бизнес-стратегии

С точки зрения законов бизнеса, проект «Петербургская кухня» становится зонтичным брендом. Давайте разбираться, как инициатива, рождённая в кабинетах Администрации Санкт-Петербурга, сумела привлечь внимание предпринимателей и стала, говоря языком современного бизнеса, кластером, открывающим новые возможности для предпринимателей в сфере питания вне дома.



Сергей Марков

первый заместитель председателя комитета по внешним связям Санкт-Петербурга, руководитель проекта «Петербургская кухня»

В мае 2022 года в Северной столице прошла уже вторая Гастрономическая Ассамблея – мероприятие в рамках ведомственного проекта «Петербургская кухня». Сам проект начался в 2014 году по инициативе Комитета по внешним связям Санкт-Петербурга. С того времени бессменным руководителем проекта выступает первый заместитель председателя этого комитета Сергей Леонидович Марков.

Главной целью проекта заявлено продвижение Санкт-Петербурга как кулинарной столицы России с формированием уникального гастрономического образа города, а также повышение туристической привлекательности Санкт-Петербурга для иностранных и российских гостей.

О том, как развивался проект с момента своего создания, и какой этап он проходит сейчас, мы и поговорили с Сергеем Марковым.

– Сергей Леонидович, первый вопрос о создании проекта «Петербургская кухня»: почему возрождением и продвижением кулинарных традиций занялся именно Комитет по внешним связям?

– Наша задача – расширение связей города на межгосударственном и межрегиональном уровнях, продвижение всего лучшего и уникального, что есть у Северной столицы. А наше кулинарное наследие – это настоящее сокровище не только с гастрономической точки зрения, но и, прежде всего, с культурно-исторической. Петербургская кухня уникальна по своей



природе и существенно отличается, например, от исконно русской. Это явление, возникшее на стыке европейской и русской кулинарных традиций.

Кроме того, неотъемлемой частью деятельности нашего комитета являются многочисленные приемы для делегаций из других стран и регионов. Логично, что в имперской столице стоит угощать гостей блюдами петербургской кухни. Но дело не только в официальных приемах. Современные исследования говорят, что около 80% туристов, выбирая направление своего путешествия – другой страны или города, – обязательно смотрят на наличие там локальной кухни. А мы долгое время забывали, что Петербург не только один из красивейших городов мира, но и колыбель уникальной и интереснейшей кухни, которую многие эксперты сравнивают с французской.

Мы поняли, что такое громадное кулинарное наследие не должно оставаться всего лишь исторической гордостью нашего города. Петербургская кухня должна иметь продолжение и жить в современном мире. Прежде всего – быть широко представлена в ресторанах Петербурга. В Европе, например, нет такой проблемы, как у нас: там традиции не только хранились, но и непрерывно развивались. У нас был более чем 30-летний период Советской власти, когда считалось неуместным выставлять

Лучших шефов петербургской кухни ждут яркие награды Кубка Губернатора



Скобелевские битки



Победители и призеры Кубка Губернатора Санкт-Петербурга 2021 года, судьи и организаторы мероприятия

напоказ лучшие образцы высокой имперской кухни. Но, надо сказать, и эти годы дали нам рецепты, которые сегодня являются визитной карточкой Петербурга – пышки, ленинградский рассольник и многое другое. Мы поняли, что нужно помочь возрождению и развитию лучших кулинарных традиций нашего города. Так родился проект «Петербургская кухня», в рамках которого мы многое делаем для явления миру наших исконных рецептов в современном прочтении и тому, чтобы подобные блюда появлялись в меню городских ресторанов и отелей. Мы начали создавать карту заведений общественного питания, отмеченных знаком проекта, который даёт гостю гарантию, что здесь он может отведать блюда на основе исторических рецептов.



Блинчики Арины Родионовны

– Но сегодня проект «Петербургская кухня» включает в себя не только путеводитель по ресторанам и информационные материалы по историческому кулинарному наследию?

– Совершенно верно. Мы проводим много мероприятий для возрождения, популяризации и развития «Петербургской кухни». Например, поводом для этого нашего разговора послужила Гастрономическая Ассамблея. Вторая по счёту и прошедшая под названием «Кулинарная палитра современной России: региональные тренды, традиции Петербургской кухни, современные вкусы». Первая, кстати, называлась «Санкт Петербург-страны СНГ». Как видите, у каждой Ассамблеи есть свой кулинарный акцент, но, при этом, тема петербургской кухни остается неизменной.



Рассольник по-ленинградски

Также мы проводим много мастер-классов, дегустаций, завтраков и обедов в стиле кулинарных традиций Северной

столицы, показываем наши рецепты и продвигаем кухню на сторонних мероприятиях.

Кроме того, в этом году мы немного изменили алгоритм присоединения к проекту «Петербургская кухня». У нас появилась Гастрономическая Хартия Петербурга, подписание которой подтверждает присоединение к проекту. Теперь участниками «Петербургской кухни» могут стать не только рестораны, но и общественные объединения, образовательные учреждения и другие организации, которые разделяют цели и задачи Хартии, способствуют возрождению и развитию петербургской кухни. Но основой проекта «Петербургской кухни» остаются рестораны, кафе, заведения при отелях.

Хочу особенно отметить, что проект «Петербургская кухня» открывает дополнительные возможности и дает новые инструменты для продвижения предприятий ресторанного бизнеса. Причем, делается это совершенно бесплатно для предпринимателей! Всё что требуется от них – ввести в меню блюда петербургской кухни и пройти проверку экспертного совета проекта. Разумеется, данная экспертиза тоже бесплатная. Мы же не только включаем их в путеводитель заведений петербургской кухни и даем дополнительные информационные поводы. Мы предоставляем им доступ к уже проработанному контенту, приезжаем в гости и приглашаем журналистов, зовем рестораторов и шефов на многочисленные мероприятия в рамках проекта, включаем мощнейшие механизмы так называемого «сарафанного радио»... И так далее, и тому подобное. Например,



Бланманже

Гастрономическая Ассамблея – ещё одно знаковое мероприятие в рамках проекта «Петербургская кухня». О том, как прошло это событие в этом году, смотрите на стр. 66-69 этого номера журнала Ресторановед





кроме прочего, мы много рассказываем предпринимателям об истории и этикете петербургской кухни и учим официантов презентовать гостю наши традиционные блюда.

– Насколько зарегламентирован сам проект и как вы относитесь к инициативам в этом направлении, которые возникают не под эгидой Комитета по внешним связям?

– У нас четко прописано, что идет в качестве официальных мероприятий в рамках проекта. Например, Кубок Губернатора Санкт-Петербурга «Лучший шеф-повар Петербургской кухни». Или уже упомянутая мною Гастрономическая Хартия. Или Гастрономическая Ассамблея. Но в остальном мы готовы поддержать любые инициативы, которые помогают возрождению и развитию кулинарных традиций нашего города. И, надо сказать, такие примеры уже есть. Информационный проект и фестиваль «Три века петербургской кухни». Или проект Комитета по развитию туризма Санкт-Петербурга «Петербургский завтрак». Кстати, многие мероприятия мы проводим совместно с Комитетом по развитию туризма.

Главные критерии для любых инициатив в этом направлении – историческая достоверность и высокое качество, соответствующее уровню Петербургской кухни.

И еще, отвечая на вопрос о зарегламентированности. Хотя в описании у нас есть словосочетание «ведомственный проект», сегодня это скорее, говоря языком современного бизнеса,

экосистема, которая постоянно развивается естественным образом и дает вдохновение и идеи для новых начинаний не только участникам, но и нашим последователям. Например, я знаю что многие регионы уже начинают проводить или планируют подобные проекты и кулинарные соревнования на звание лучшего шефа локальной кухни. Внутри города растет число мероприятий, лекций и мастер-классов на тему петербургской кухни. Все это нас только радует!

– Не можем не спросить о Кубке Губернатора Санкт-Петербурга «Лучший шеф-повар Петербургской кухни». Какие планы в этом году?

– Конкурс становится традиционным и уже во второй раз пройдет в сентябре этого года. Сразу после проведения Гастрономической Ассамблеи оргкомитет приступил к активной фазе подготовки Кубка Губернатора. В этом году мы планируем более масштабное мероприятие. Большой интерес к участию проявляют регионы России – как представители органов государственной власти, так и рестораторы, шефы и кулинары из многих городов. Ждем, что команды из Петербурга будут получать достойных оппонентов из разных городов всей нашей страны.



Кадры и индустрия гостеприимства

Истории с нехваткой персонала для общественного питания пошел как минимум третий год. Пандемия подкосила кадровую базу отрасли. А если называть вещи своими именами, то выкосила



Александр Котюсов, президент группы компаний «ПИР», соучредитель «Тиффани-групп», глава Представительства ФРИО в Нижнем Новгороде.

Три месяца на карантине «под домашним арестом» весной-летом 20-го, многочисленные волны ковида с постоянно звучащим – «закроем/откроем», двухнедельный бессмысленный локдаун осенью 21-го, привели к вымыванию кадров из профессии. Только по-настоящему увлеченные специалисты готовы были терпеть всю эту историю. Остальные ушли в доставку, дарккитчен, в магазины на кассу. И винить их здесь нельзя – надо кормить семьи, выплачивать ипотеку. В конце концов надо на что-то жить и с относительной уверенностью смотреть в завтрашний день. Конца пандемии дождались, но обнаружили, что что-то пошло не так.

Весной 2022-го года мы (где-то официально, а где-то не очень) сбросили маски и, обнаружив закрытыми многие границы, абсолютно справедливо и наконец-то массово начали путешествовать по стране. При этом временная недоступность южных аэропортов (искренне сочувствую Крыму, Геленджику, Краснодару, Ростову) привела к резкому росту интереса к средней и даже северной полосе. Камчатка, Алтай, Владивосток, мой родной Нижний Новгород в этом году в хорошем смысле слова «поражены» обилием туристов на улицах. Но именно бум внутреннего туризма и обнажил старую рану. Турист, приезжающий в новый для себя город, хочет уютно жить, вкусно есть и пить, комфортно гулять и открывать для себя новое. Индустрия гостеприимства должна удовлетворить все его потребности, сделать все, чтобы он, вернувшись в свой родной город, с восторгом рассказывал, как ему понравилось там, откуда он вернулся. Для удовлетворения этих потребностей нужен профессионально подготовленный персонал – менеджеры отелей и ресторанов, шеф-повара, просто повара, официанты, экскурсоводы. Приведу всего две цифры, известные мне. В Нижний Новгород в 2019 году по официальной статистике приехало 734.000 туристов. В текущем 2022 областное правительство планирует 2,3–2,5 миллиона! Трехкратный рост! Можно и нужно радоваться таким показателям. Но остается открытым вопрос – а кто весь этот поток будет обслуживать?

Знаю от коллег по цеху из Казани, Ростова, Калининграда, других городов, что ситуация у них приблизительно похожая. Количество туристов растет, а работать в отрасли некому. Повышение зарплаты сотрудникам не приносит успеха – идет просто переманивание персонала из одного ресторана в другой. Для решение кадровой проблемы нужен абсолютно иной подход.

Требуется новая кадровая политика

И проще всего осуществить ее в рамках уже существующего и успешно работающего национального проекта «Туризм и индустрия гостеприимства», который реализуется Ростуризмом. Попробую сформулировать свои предложения на этот счет.

Во-первых, в крупных городах, городах-миллионниках, лидерах по туристическому потоку необходимо создавать учебные заведения, которые готовят кадры для индустрии. Как высшие учебные заведения, так и средние специальные.

Во-вторых, в тех регионах, где подобные заведения существуют в достаточном количестве, нужно увеличить прием и количество бюджетных мест. Второе крайне важно – в повара, например, идут ребята из области и им порой сложно оплачивать обучение и снимать жилье одновременно.

В-третьих, важно оснастить эти заведения современной техникой – учиться нужно на том, на чем придется работать.

В-четвертых, было бы правильно поддержать частные школы, готовящие кадры для индустрии. Предоставить им налоговые льготы в обмен на снижение стоимости обучения.

В-пятых, необходимо повышать престиж профессии. Важно объяснять молодежи, что профессия повара, например, чрезвычайно востребована и позволяет зарабатывать очень неплохие деньги.

Это главные вопросы, без решения которых, индустрия гостеприимства не сможет развиваться достойно в ближайшие годы, как того требует ситуация. К вышеперечисленному можно добавить ряд других идей, реализация которых снизит напряженность на рынке труда в индустрии гостеприимства. Например, имело бы смысл уравнивать в правах работающих и неработающих пенсионеров. Первые готовы работать в отрасли – поварами, посудомойками – но требуют оплату наличными, поскольку при официальном оформлении моментально теряют все льготы, которые государство предусмотрело для пенсионеров. Имело бы смысл также упростить наем иностранной рабочей силы. В ресторанах и отелях на низкоквалифицированные должности часто приходят наниматься работники из ближнего зарубежья и порой официальное их трудоустройство превращается в сложную и длинную процедуру.

Россия – огромная и красивая страна. Страна, как выяснилось, во многом неизвестная ее жителям. Мы только сейчас по-настоящему начинаем знакомиться с ней. Путешествовать по городам, лесам, маленьким селам и районным центрам. Каждый из нас хочет, чтобы эти путешествия оставили приятные впечатления. А значит необходимо, чтобы в нашей стране был самый гостеприимный сервис. И сделать его таковым реально, нужно просто, чтобы власть немного помогла бизнесу.

”
Турист, приезжающий в новый для себя город, хочет уютно жить, вкусно есть и пить, комфортно гулять и открывать для себя новое. Индустрия гостеприимства должна удовлетворить все его потребности, сделать все, чтобы он, вернувшись в свой родной город, с восторгом рассказывал, как ему понравилось там, откуда он вернулся.

Как гостинг вредит вашему ресторану?

Если вы ресторатор или рекрутер, вы, вероятно, сталкивались с тем, что перспективный кандидат на работу внезапно переставал отвечать на ваши звонки, сообщения в мессенджерах и электронную почту.



Нина Макогон,
владелица кадрового
агентства Rabotarestoran.ru,
сооснователь онлайн сервисов
RabotarestoranBot и RestoCVBot

Такое поведение совершенно нормально для мира онлайн-знакомств, где гостинг де-факто является безболезненным (для гостера) способом сказать: «Мне это не интересно». Поскольку поиск работы, как и знакомство, в настоящее время происходит в основном онлайн, вполне логично, что случается перекрестное поведение.

Рестораторам нехорошо жаловаться на это, учитывая, что многие, если не большинство, работодателей после проведения собеседования не всем пришедшим кандидатам предлагают работу (и даже не всем дают честную обратную связь, но сейчас не об этом). Тем не менее, быть призраком («гостером» от английского слова ghosting) – нехорошо в любой ситуации.

Самая распространенная причина, по которой кандидат станет призраком и испариться до/после собеседования без следа – это то, что вы не убедили его в том, что ваша компания «та самая», что здесь комфортно работать и что он не только не хочет эту работу, но и никогда не захочет работать на вас в будущем.

Почему ваш потенциальный сотрудник так себя чувствует?

Есть 3 причины:

1. Кандидат импульсивно откликнулся на вашу вакансию, но потом передумал. Все работные сайты (такие как hh.ru, superjob.ru, restojob.ru и др.), позволяют подать заявку на работу так же просто, как подключиться к Tinder. Отправил на «авось» и забыл (или «забил» как говорят кандидаты).

2. Вы долго думаете. Кадровый голод вынуждает современных рестораторов действовать быстро. Недаром говорят – кто успел, тот и съел. Поэтому чем быстрее вы будете давать обратную связь кандидату, тем больше шансов, что он выберет именно вас.

3. Паршивая репутация. Если вы сколько-нибудь известный ресторатор и у вас штат более 40 человек, будьте готовы к тому, что нельзя спрятать свои скелеты в шкафу. Некрасиво расстались с бывшими сотрудниками или не выплатили заработную плату в полном размере – будьте уверены, что недовольные сотрудники будут анонимно жаловаться на вас в интернете: сетовать на токсичную культуру, нестабильность в компании и т. д.

Как минимизировать риски и не встречаться с гостерами?

Вы можете значительно снизить вероятность того, что кандидаты на работу будут вас «фантомить», выполнив 3 шага:

1. Обращайте внимание на детали. Если кандидат серьезно настроен и он потенциально вам подходит, свяжитесь с ним через мессенджер. Ни в коем случае не звоните – это прошлый век. Если очень хочется поговорить, сначала уточните в мессенджере когда кандидату удобно с вами созвониться. Ну, а затем попытайтесь «продать» вашу вакансию.

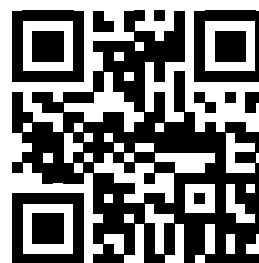
2. Сократите цикл найма. Вы знаете как нанимает Google в Сан-Франциско? Моя однокурсница рассказывала мне, что она вместе с HR определила день X. В течение 8 часов в ней беседовали разные сотрудники корпорации и обсуждали с ней профессиональные вопросы. Уже к концу дня ей сделали предложение о работе и попросили принять решение к концу следующего дня. К чему это я?

Организуйте процесс рекрутинга таким образом, чтобы он был максимально комфортным для кандидата и даже если у вас много фильтров (к примеру, тестовых заданий); лиц принимающих решения, которые проводят собеседования – упростите все. Сейчас люди не ищут работу на всю жизнь. Скорее наоборот, после 2–3 лет считается нормальным менять сферу, не говоря уже о работодателе.

3. Обеспечьте комфортные условия труда. Нетоксичный коллектив, места для отдыха, гибридный график работы – это не просто фразы для красного словца. Сделайте так, чтобы кандидат чувствовал удовлетворения от своего рабочего пространства и был сконцентрирован на поставленных задачах.



Кадровый голод в ближайшие годы станет еще более жестким, и чтобы ваш ресторан не превратился в донора сотрудников для конкурентов, подумайте уже сегодня о своей команде и о том, как привлечь лучших из лучших.





*Артур Ковязин:
Как построить карьеру
шеф-повара в Лондоне*

РЕСТОРАНОВЕД

Знания, опыт и профессионализм гарантируют успех при благоприятных условиях и стечении обстоятельств. Но, даже имея образование в разных областях и определенный опыт, в России порой сложно обрести свое место под солнцем, развиваться в профессиональной сфере так, как задумал. На определенном уровне сложно выбрать то направление, которое будет приносить не только моральное удовольствие, но и финансовое благополучие. По крайней мере, у меня так было десять лет назад. Выучившись на повара, кондитера, менеджера общественного питания, а затем получив дипломы маркетолога и журналиста, я пробовал работать по специальностям. И честно признаться, я потерялся. У меня не было уверенности, что я смогу реализовать себя в России. Все как-то не складывалось и не получалось: не было хорошего финансового источника и больших перспектив. Поэтому в один прекрасный момент я решил попробовать свои силы в Лондоне – столице и крупнейшем городе Великобритании.

Почему для развития я выбрал Лондон?

С Лондоном и его достопримечательностями заочно я познакомился еще в детстве, будучи школьником. Так сложилось, что моя мама – учительница английского языка, доктор философских английских наук, в школе была моим классным руководителем. Поэтому темы о Соединенном Королевстве Великобритании звучали как на классных уроках, так и дома. Я проникся его историей и культурой. Лондон в какой-то степени был близок мне. Поэтому свое профессиональное развитие я увидел именно там.

С чего все началось?

Изначально я отправился в Лондон за дополнительным образованием по специальности «Административный бизнес». На это у меня ушло около 7-ми лет. Во время учебы мне нужны были деньги на карманные расходы. Поэтому сразу же по приезду мне пришлось искать работу. Так получилось, что мне сразу предложили работу в ресторане у знаменитого шефа Марко Пьера Уайта – обладателя трех звезд Мишлен. После профессиональных тренингов и испытательного срока, со мной подписали контракт. Это повлияло на мое решение задержаться в Лондоне.

Работа за границей. К чему нужно быть готовым?

Знания, которые я получил в кулинарном колледже, безусловно,годились. Но это все на уровне теории. Разумеется, важно знать, как обращаться с продуктами, их обрабатывать и готовить. Однако, теорию и навыки управления кухней и



Лондон гостеприимно встречает тех, кто обращается к нему не в эфемерной мечтой, а с конкретной целью, которую желает реализовать. Герою рассказа – Артуру Ковязину – удалось покорить столицу Великобритании упорством и трудолюбием. Успех приходит к тем, кто использует возможности, действует и становится профессионалом своего дела.

Учился в России:

- Набережные Челны-Торговый Технологический Колледж.
- Набережные Челны-Институт Экономики, Управления и Права.
- Лондон-Scott's College.

Работал в Лондоне с известными шефами:

- Marco Pierre White
- Gordon Ramsay
- Marcus Eaves

Работал в Лондоне:

- Ресторан-Criterion
- Ресторан-Maze (*Michelin Star)
- Ресторан- Shard/Obliv

персоналом я получил уже в процессе образования и работы в Лондоне. Я веду к тому, что для работы за границей важны два основных момента: стандартные знания в той области, в которой собираешься развиваться и знание языка страны, на территории которой собираешься строить карьеру. Можно, конечно, просто работать поваром или кондитером. Но это скучно. Куда интереснее двигаться вперед, развиваться, становиться шефом. А для продвижения нужна и важна коммуникация.

Каковы требования зарубежных работодателей?

Не знаю, как в европейских странах, но в Британии со стороны законодательства необходимо разрешение на работу, спонсорская виза или официальный контракт с работодателем. Как правило, работодатели очень тщательно изучают резюме, смотрят на профессиональный опыт, насколько кандидат перспективный и обучаемый, в каких компаниях получал профессиональный опыт. В каждом карьерном этапе большую роль играют полезные связи и межличностные отношения. Хорошее место можно получить через знакомых, друзей, другие контакты. Не скрою, что работу в знаменитом лондонском ресторане «Annabel's», где работаю сейчас шеф-поваром, мне предложили друзья.

Требователен ли лондонский гость?

Лондонский гость чересчур требователен и внимателен к нюансам. За последние 5 лет мода на веганский рацион и альтернативные системы питания плотно вошла в английскую культуру еды. Сегодня в меню местных ресторанов много блюд, в составе которого отсутствуют сахар, углеводы, животный белок, есть блюда с низким содержанием жиров.

Помимо основной работы в ресторане, я занимаюсь бизнесом – организовываю частные банкеты и мероприятия, обеды и ужины для богатых и знаменитых семей, для тех, кто не располагает временем для приготовления еды дома. Из личного опыта могу сказать, что есть особый контингент клиентов, которые следят за здоровьем, фигурой, следуют кулинарной моде и придерживаются мировых трендов. Как раз недавно организовывал обед для клиента, жена которого – актриса – не ест мясо, рыбу, нутовые и бобовые культуры, грибы, макаронные изделия, рис и практически не употребляет жиров. Чтобы приготовить для нее стартовое, основное блюда и десерт, мне пришлось покопаться в интернете, создать эксклюзивные рецептуры на основе продуктов, которые она употребляет в пищу.

Подобный заказ был на день рождения богатого клиента. Супруга именинника – русская спортсменка – попросила на обед меню по схеме КБЖУ, где было указано процентное содержание

жиров и углеводов, которые должны присутствовать в блюдах. В процессе разработки праздничного обеда пришлось изучать свойства продуктов на молекулярном химическом уровне.

В любом случае, если у клиента есть требования и ограничения, то нужно им следовать. К тому же, каждый клиент – возможность получить новые знания и опыт, а это всегда интересно.

Каковы мои личные гастрономические убеждения?

Моя бабушка мне однажды сказала: «всегда ешь то, что хочешь». В желании скрыта потребность мудрого организма, к которому стоит прислушиваться». До сих пор придерживаюсь этого убеждения. Поэтому у меня нет ограничений в еде. Сегодня я могу есть острую пищу, завтра – пряную, послезавтра – кисло-сладкую. В общем, ем то, что захочется. Однако мне нравится, когда на тарелке все ингредиенты лежат отдельно: таким образом я могу сочетать различные продукты и получать новый вкусовой опыт.

Каковы кулинарные предпочтения британцев?

Как и жители других больших городов планеты, местные жители Лондона предпочитают фаст-фуд и готовую еду. И это во все не потому, что они ленивы или не обладают кулинарными навыками. Все дело – в дефиците свободного времени.

Тенденцией последних десяти лет стала готовая еда, которая представлена в местных магазинах в большом ассортименте. Вся прелесть в том, что перед употреблением ее требуется лишь разогреть. Очень часто, во время шоппинга, люди узнают меня и спрашивают, как приготовить то или иное блюдо. Но я понимаю, что им будет скучно слушать весь технологический процесс. Поэтому я упрощаю им задачу, рекомендуя, например, приготовить вкусный десерт на готовых продуктах: мороженом, бисквитном печенье и вишневом соусе.

Если говорить о любимых блюдах британцев, то большим спросом пользуются: «fish and chips», жареная говядина с овощами и, конечно же, блюда с морепродуктами. Буквально недавно организовывал банкет в честь Леонардо Ди Каприо. Как раз 80% меню составляли морепродукты: тартар из тунца, черная треска, лобстеры.

В обеденные перерывы и свободные часы местные жители охотно посещают местные пабы, где за кружкой пива общаются, обсуждают личные или карьерные вопросы.

Как в Лондоне обстоят дела с качественными продуктами?

Два года назад, еще до пандемии, мы принимали у себя московских шеф-поваров. Они привезли нам меню русской



”
Лондонский гость чересчур требователен и внимателен к нюансам. За последние 5 лет мода на веганский рацион и альтернативные системы питания плотно вошла в английскую культуру еды



”
 В Лондоне есть поговорка:
 «если выйдет солнце – люди выйдут в аут»



национальной кухни, в котором присутствовали такие блюда, как салат Оливье, фаршированная стерлядь, десерт «Медовый торт». Они готовили в ресторане «Annabel's» банкет на 600 человек, обменивались с нами опытом приготовления русских блюд. Беседуя с ними, мы поняли, что в каждой стране есть свои нюансы, связанные с поставками свежих продуктов для приготовления ресторанного меню. Например, в Британии сложно найти свежие овощи и фрукты от поставщиков, несмотря на то, что во всех продуктовых магазинах Лондона представлен широкий ассортимент товаров, можно купить любые продукты на любой вкус.

Мы очень внимательно относимся к качеству продуктов. Важно, чтобы они соответствовали всем нормам вкуса. От этого зависит органолептика блюд, что мы получим в результате. На цену товаров мы не реагируем. Главное для нас, чтобы поставщик привозил товары надлежащего качества. Продукты нам доставляют не только из разных уголков Великобритании, но и со всего мира. Мы регулярно заказывали камчатского краба, черную и красную икру через российских поставщиков. Из Японии заказывали тунца. К сожалению, в связи с последними событиями логистические цепочки рухнули, и мы вынуждены отказать от их использования в меню.

Что касается европейских поставщиков, то не всегда мы получаем продукты надлежащего качества и вкуса: зачастую зелень, томаты выглядят красиво, а по вкусовым качествам не дотягивают до своего образа.

По словам московских шеф-поваров, в центральной части России сложности возникают с качественными сырами и другими свежими продуктами. У нас проблем с сыром нет: помимо классических итальянских и французских сыров, в достатке английские сорта твердых, мягких, копченых сыров, разновидностей сыра с голубой плесенью. Но у нас есть свои трудности: мы испытываем недостаток ассортимента качественных морепродуктов. За последние три месяца они очень выросли в цене. Раков и лобстеров мы заказываем и покупаем в фермерских хозяйствах. А вот дела с дикой рыбой обстоят весьма непросто. Недавно пытался заказать у поставщиков дикого сибаса. Оказалось, что данной рыбы нет во всем Лондоне. Поэтому пришлось заказать рыбу, выращенную в условиях фермерского хозяйства.

Как работается мне в туманном Альбионе?

В Лондоне есть поговорка: «если выйдет солнце – люди выйдут в аут». Это означает, что как только на долю жителей Лондона выпадает безоблачный солнечный день, то они откладывают свои дела и отправляются с семьей и друзьями на природу, идут гулять в парк или паб, расположенный на открытом воздухе.

Солнечных дней в году действительно не хватает. Поэтому местные жители очень ценят хорошую погоду. Осень и зима в Лондоне – период холодных ветров и дождей. А летом температура не поднимается выше 20–25 °С. Конечно, со временем привыкаешь к климату и стараешься делать так, чтобы настроение не зависело от погоды. Однако любой отпуск и продолжительные уик-энды мы стараемся проводить за пределами Лондона: уезжаем в другие части Британии, едем в Европу, где можно насладиться красивой природой и солнцем.

Чего не хватает российским поварам?

Когда я представлял Британию на международной выставке гостеприимства PIR, мне было очень интересно послушать российских шеф-поваров, которые делились своим опытом, знаниями, навыками управления командой ресторана, сравнить профессиональные особенности. Даже если мы достигаем профессионализма, то это всего лишь очередной жизненный этап, нам всегда есть, куда стремиться и двигаться дальше. Уверен, у каждого шеф-повара есть навык, которому он может научить других и которому он хотел бы научиться сам. Ради обмена опытом и новыми знаниями хотелось бы живого и плодотворного общения как можно больше и чаще. Разумеется, благодаря интернету мы можем общаться в онлайн-формате. Но это все равно не заменит реального физического контакта для обмена профессиональными знаниями и навыками в рамках кухни. Знаю, что в России много молодых, энергичных выпускников, исполненных мотивацией и энтузиазмом, которые, к сожалению, вынуждены реализовываться лишь в тех условиях, которые предоставляет им страна. Для профессионального роста и расширения гастрономического кругозора очень важно иметь возможности стажировки и работы в разных странах мира.

К печати подготовила Лилиана Бергер.

”
Когда я представлял Британию на международной выставке гостеприимства PIR, мне было очень интересно послушать российских шеф-поваров, которые делились своим опытом, знаниями, навыками управления командой ресторана, сравнивать профессиональные особенности.



Александр Кожокару:
**«Работа в Турции
помогла получить
международный опыт»**

РЕСТОРАНОВЕД

Успех готовится из трех основных ингредиентов: любимого дела, которое мы всегда делаем с полной отдачей, знаний и опыта, которые мы получаем в процессе учебы и работы, творческого подхода, благодаря которому мы достигаем уникальных результатов. К тому же надо понимать, что в современном потоке времени нельзя останавливаться. Нужно постоянно двигаться вперед и развиваться. Поэтому я стараюсь использовать время и жизненное пространство максимально продуктивно, придумывая новые блюда ежедневно. И это меня вдохновляет. Мой рецепт успеха помог мне стать шеф-поваром двух ресторанов в 18 лет. И это было только началом карьеры. Работу шеф-поваром в ресторане на средиземноморском побережье я расцениваю как карьерный этап, опыт работы за границей. Изначально я не выбирал именно Турцию. Получилось, что Турция выбрала меня: мне поступило деловое предложение и я согласился. Так началась новая история.

О профессиональных требованиях в Турции.

Требования турецких работодателей не отличаются от наших. Умение работать с продуктами, готовить вкусно и красиво – основные критерии при выборе кандидата. Разумеется, нужны все документы на работу, иначе возникнут вопросы со стороны законодательных органов.

Нужно понимать, что Турция – это другая страна со своей культурой и менталитетом. Поэтому важно сразу поставить себе цель, которая будет согревать душу и вести как путеводная звезда. Также важны желание работать и четкое понимание того, что ты едешь к морю не отдыхать, а пахать! При этом немаловажную роль играет поддержка со стороны близких и друзей, иначе можно уехать из Турции уже через месяц.

О трудностях на чужбине.

Первая и самая главная трудность – это языковой барьер. Без знания турецкого и английского языков работать невозможно, каким бы крутым профессионалом ты не был. Вторая трудность – местные и разнообразные продукты, к которым



Турки – патриоты. Они очень любят свою страну, свой народ. Им не нужна никакая другая кухня, кроме их национальной – турецкой.

Биографическая справка

Александр начал готовить с 10 лет. Еще в детстве он понял, что хочет стать профессиональным поваром. Благодаря упорству и трудолюбию, первую цель достиг уже в 18 лет, став шеф-поваром двух ресторанов. Сегодня Александр возглавляет несколько ресторанных проектов в Москве и два – в крупных городах Турции. Однако он не собирается останавливаться на достигнутом, считая, что профессионализм заключается в постоянном развитии, творчестве и созидании.

Среди проектов Александра Кожокару:
 Кафе Von App Safe, г. Москва, шеф-повар
 Кафе «Соседи Медведи», г. Тюмень, бренд-шеф
 Варвара Бар - сеть ресторанов WOW, г. Москва, шеф-повар
 Столовая «Матрешка», г. Кострома, бренд-шеф
 La Laga by Kozhokaru, Турция, г. Стамбул, г. Бодрум, бренд-шеф, шеф-повар, автор концепции.



нужно привыкнуть, иначе реальный результат приготовленных блюд будет отличаться от запланированного. Третья трудность – нужно научиться, привыкнуть и полюбить выходы из зоны комфорта. Этот аспект, конечно, важен не для всех, но все же имеет место быть.

Признаться честно, за два года работы в Турции я сто раз хотел уехать и не возвращаться. Но у меня была цель – получить международный опыт работы, и я ее достиг, хоть и было нелегко.

Работая в Турции, я не бросил свои проекты в Москве, продолжал вести три ресторана на правах бренд-шефа и шеф-повара. Раз в месяц я посещал свои заведения, где проводил по 6–8 дней.

О турецком госте.

Турки – патриоты. Они очень любят свою страну, свой народ. Им не нужна никакая другая кухня, кроме их национальной – турецкой. И это большая проблема для авторского ресторана. Зато авторская кухня очень нравится туристам – европейским и российским гостям. И в этом есть огромный плюс. Однако, как мне кажется, наш гость более требователен, щепетилен и искушен, чем заграничный посетитель. Особенно тот, кто много путешествует, расширяет гастрономический кругозор, развивает вкусовые рецепторы, получает опыт.

О профессиональных перспективах.

Перспективы зависят от наших целей. Что касается меня, то работа за границей была как некий вызов самому себе, преодоление личных барьеров. Как бы не было трудно, мне удалось достичь свою цель, пройдя испытание, получив важный для меня опыт.

Работая за границей, я приобрел новый опыт общения с поварами, имеющими другой национальный менталитет, образом мышления. А еще я выяснил, что английский язык я неплохо



знаю со школы. Каких-то два месяца, и я уже мог свободно объяснять поварам, что нужно делать.

В целом, перспектив работы за границей великое множество. Во-первых, ты приобретаешь новых друзей и деловых партнеров. Во-вторых, если твое заведение собирает много довольных постоянных гостей, то ты можешь стать иностранной знаменитостью. Особенно, если правильно работает маркетинг. Нужно понимать, что сарафанное радио в курортных городах продвигает медленно. Работая в спящем режиме, ресторан может рассчитывать на хорошее посещение гостей только спустя два года после открытия.

Для профессионального развития я бы с удовольствием поработал в Лондоне.

О трудностях на пути к успеху.

Многие задаются вопросом: где сложнее добиться успеха молодым перспективным поварам – в России или за границей? На самом деле, везде есть свои нюансы, трудности и проблемы, от которых ты не застрахован и которые невозможно предугадать. Самое главное, чтобы в нас верили и дали шанс на несколько ошибок))

О желании сделать карьеру за рубежом.

Есть такая поговорка: везде хорошо, где нас нет. А там, где мы есть, всегда нам чего-то не хватает для гармонии, счастья, благополучия. Но я думаю, что работа за границей для каждого является своего рода испытанием. Жить и работать в чужой стране вообще нелегко, где по факту у тебя нет никаких прав и ты никому не нужен. Складывается ощущение, ты – один против целого мира. Это очень тяжело и в то же время очень круто, потому что трудности закаляют, способствуют нашему развитию.

К печати подготовила Лилиана Бергер.

Работая в Турции, я не бросил свои проекты в Москве, продолжал вести три ресторана на правах бренд-шефа и шеф-повара



Тренды современных фотоменю



Анна Реус
Фуд стилист,
дизайнер,
основатель
проекта
MENUFOTO

Проект MENUFOTO занимается с 2012 года разработкой фотоменю для ресторанов и фуд-съемкой в сегменте HORECA.

Что актуально в фотоменю сейчас? Разбираемся на свежих кейсах



MENUFOTO

ФОТОМЕНЮ
ПОД КЛЮЧ
menufoto.ru



Всем известно, что фотографии блюд в меню поднимают продажи, они «рассказывают» о блюдах, повышают аппетит. Но когда все обзаводятся фотоменю, появляется потребность выделиться, приходится искать новые эффективные приемы. Какие?

ТРЕНДЫ 2022

- Неореализм – никакого фотошопа!
- Дневной свет и жесткие тени
- Минимализм
- Фактурные фоны
- Сет дизайн (декоративный стиль)
- Природные элементы

1. Фототренды меню ресторанов 1. Меню для сети ресторанов «САНТА ПАСТА»

Задача: сделать меню в стиле актуальных трендов: минимализм, дневной свет и тени.

В данном случае, идея яркого солнечного света передает настроение пляжного отдыха на солнечном побережье. Основным реквизитом мы сделали тени от пальм. Они отлично передают идею, не захламляют кадр, не выходят за рамки минимализма.

2. Сет дизайн, элементы природы

НИХАО «Москва-Пекин»

Интерьер ресторана выполнен в декоративной и эклектичной дизайнерской манере, сочетающий китайский и русский стили. Для поддержания концепции, мы предложили использовать актуальный тренд – «сет дизайн» – декоративный стиль с элементами природы

3. Фотоменю для баров

У большинства баров, которые к нам обращаются, есть своя ярко выраженная концепция, а нам для создания фотоменю, она как раз очень желательна. Для концептуальных заведений меню с фотографиями является хорошим инструментом не только продаж, но и для подчеркивания уникальности. И бары - не исключение.



Фудфото для меню пиццерий SANTA-PASTA



Фуд-фото для меню китайского ресторана Москва-Пекин



Фуд-фото для меню
для мексиканского бара **МАРУСНЕ**
фуд фотограф Александр Хомяков
стилист-дизайнер Анна Реус

МАРУСНЕ бар мексиканской тематики

Отсняли блюда для меню бара в мексиканском стиле. Хотелось создать ощущение жары и пустыни, где есть перекати-поле, колючки, плюс аутентичные элементы и жесткая игра света и тени. Получилось минималистично, сочно и в стиле заведения.



Фотографии предоставлены
Фотостудией
Хомякова
ahphoto.tilda.ws





В тренде – нестандартный подход и необычные концепции

Анализируем какие новые проекты привлекают внимание экспертов и коллег по бизнесу по итогам премии «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса – 2022».

Текст: Лилиана Бергер

По традиции в конце апреля банкетный зал «Мир», что расположен в Москве на Цветном бульваре, вновь на своей площадке принимал участников и гостей ежегодного Форума лидеров отечественной фуд-индустрии, который завершился торжественным награждением национальной ресторанной премией «Пальмовая ветвь» за лучшие концепции проектов, открытых в течение прошлого календарного года.

Главные спикеры мероприятия – авторы лучших ресторанных концепций года из Москвы, Санкт-Петербурга, Ростова-на-Дону, Самары, Ялты и Камчатского края – не только представили свои успешные проекты, но и вживую продемонстрировали кулинарное мастерство. Шеф-повара посредством мастер-классов, раскрыли суть ресторанных концепций со стороны кухни, показав, как нужно работать с ресторанным меню и конкретными рецептурами блюд с учетом новых вводных.

В финале за победу боролись десять проектов из разных регионов нашей страны. Предлагаем вниманию читателей обзор этих концепций, которые в целом отражают современные тренды российского ресторанного бизнеса.

Для тех, кто не может ждать.

«Бурка» – не только элемент национальной одежды народов Кавказа, но и название кавказского бистро в Ростове-на-Дону. Гаджи Зулумханов, автор концепции в своем выступлении пояснил, что идея ресторана построена на 3-х основных приоритетах: здоровье, экономия времени и невысокие цены на блюда. Работа на технологии click&collect, которая предполагает не только условия самовывоза, но и осуществление предварительного заказа блюд к определенному времени при заказе столика в зале, доступные цены на блюда из натуральных продуктов – те факторы, которые ценит современный гость при выборе ресторана сегодня.

– Бурка – это переосмысление того, что быстрая еда может быть полезной, вкусной, интересной. Мы совместили формат фаст-фуда и ресторана, и в результате получили оригинальную концепцию в духе времени.

Краткое резюме:

Автор концепции: Гаджи Зулумханов

Шеф-повар проекта: Андрей Родоманов

Кухня: кавказская

Ресторан рассчитан на 80 посадочных мест

Средний чек: 350–550 р.

Еда, приправленная юмором

Известный ресторатор Алексей Васильчук после запуска сети «Хот Дог Бульдог» – совместного проекта с шоуменом Гариком Харламовым, – решил продолжить тему веселого фаст-фуда с комедийным актером Михаилом Галустяном. «Кому люлей!?!». Именно так был назван продукт, полученный в результате коллаборации со звездой юмористического жанра.

Несмотря на столь забавное и экспрессивное название в шуточном стиле, с раздачей вкусных люлей на кухне дела обстоят серьезно. По словам ресторатора, участники проекта долго изучали рынок предпочтений публики, разрабатывали продукт, доводили его до вкуса, проводили дегустации. В результате создали достойную альтернативу полюбившейся многими шаурме, где в качестве основного ингредиента выступает люля-кебаб из различных видов мяса с соусом и овощами.

Шутки шутками, а в условиях новых бизнес-реалий наценку на каждый продукт пришлось увеличить от 5 до 15%.

Благодаря шефу Сергею Сущенко и команде поваров на дегустации вкусных люлей получили все.

Краткое резюме:

Авторы концепции: Алексей Васильчук, Михаил Галустян

Шеф-повар проекта: Сергей Сущенко

Кухня: авторская кухня Алексея Васильчука и Михаила Галустяна

Средний чек: 500 р без напитков

Формат: кафе быстрого питания, корнер



Бурка



Автор концепции Гаджи Зулумханов



Кому люлей!?!



Авторы концепции «Кому люлей!?!» Алексей Васильчук, Михаил Галустян

Локальные продукты и гастроботаника

«Л.Е.С.», или «Люди. Еда. Счастье.» – место, где можно почувствовать прикосновение природы, погрузиться в ее атмосферу, попробовать на вкус локальные дикоросы и даже масло с мухоморами. Авторы интересной концепции – шеф-гастроботаник Андрей Колодяжный и ресторатор Руслан Стекольников – уверены, что творческий подход шефа и профессионализм помогают создавать из самых простых качественных продуктов настоящие гастрономические шедевры:

– Я работаю в основном на сезонных локальных продуктах и стараюсь не использовать дорогие ингредиенты. В меню был тунец, но я его вывел, – прокомментировал Андрей Колодяжный.

Л.Е.С. находится в самом центре Москвы, куда гости приходят за новыми гастрономическими впечатлениями, чтобы ощутить вкусы, подаренные природой.

Краткое резюме:

Авторы концепции: Руслан Стекольников и шеф-гастроботаник Андрей Колодяжный

Кухня: авторская

Ресторан рассчитан на 65 посадочных мест

Общая площадь: 220 кв м

Средний чек: 2500–3300 р



Авторы концепции ЛЕС Руслан Стекольников и шеф-гастроботаник Андрей Колодяжный



Автор концепции Fish Культура Илья Биняминов



Востребованность и демократичные цены

Авторы рыбного бистро Fish Культура – Илья Биняминов и Future Group – построили концепцию заведения на 3-х принципах: удобная локация, демократичные цены и предпочтения гостей. Ресторан расположен в центре Москвы – на Новом Арбате. Его меню строится вокруг 10-ти самых востребованных в мире морепродуктов. А любители морских ежей и Императорских устриц могут баловать себя деликатесами всего за 50 рублей за штуку в любое время и в неограниченных количествах.

Краткое резюме:

Авторы концепции: Илья Биняминов и Future Group

Бренд-шеф: Илья Черкашин

Кухня: авторская рыбная

Ресторан рассчитан на 50 посадочных мест

Средний чек: 2500 р

Один проект – две концепции.

Тасобар и Кнорозов бар – современная мексиканская кухня в сочетании с таинственным коктейльным баром, имеющим отсылку на культуру древнего племени Майя. Реализация проекта в центре Москвы – смелое решение автора концепций Армена Фирджанова – стало привлекательным местом для искушенного гостя. Тандем ресторана и бара превратился в единый организм. Меню ресторана создается на простых локальных продуктах, которые под руками шеф-повара Дмитрия Кишова приобретают оригинальность с оттенком аутентичности. Изящный подход шеф-бармена Ильи Пудовкина к приготовлению напитков из агавы и мескаля удивляет любителей коктейльных историй необычным составом и неповторимыми вкусовыми нотами. Эффект от коктейля на дегустации оценили все: сочетание мескаля, кордиала из алое и пихты – освежающее, простое и понятное. По вкусовым характеристикам напоминает классический «джин-тоник» с хвойными нотками. Пьется легко и приятно.

Краткое резюме:

Автор концепций: Армен Фирджанов

Шеф-повар: Дмитрий Кишов

Шеф-бармен: Илья Пудовкин

Кухня: авторская, мексиканская, коктейли

Общее количество посадочных мест: 125

Средний чек: 2000 р



Tacobar

Концепция на новом продукте.

В основе гастрономической концепции ресторана Thunnus – новый продукт для российского рынка – тунец сухого созревания. Тунец называют морской говядиной, так как по своим вкусовым и текстурным качествам он близок к мясу, а после вызревания он приобретает новое гастрономическое звучание, которое оценят жители и гости Санкт-Петербурга.

Меню заведения построено на блюдах из тунца. Однако по словам автора концепции Елизаветы Александровой, после февральских событий тунец подорожал на 70%, что привел к значительным изменениям в меню, но с сохранением концептуальной линии:

– Подобный кризис – не первый в нашей жизни. Мы в срочном порядке переработали наше меню, обновили его, добавили много новых вкусов и блюд, в основе которых – простые локальные овощи, вплоть до стейка из белокочанной капусты, который мы подаем с азиатским ореховым соусом. Таким образом, мы нацелились на импортозамещение и поддержание наших фудкостов, – прокомментировала Елизавета Александрова.

Краткое резюме:

Автор концепции: Елизавета Александрова

Шеф-повар: Владимир Фрадков

Бар-шеф: Владимир Хрусталев

Кухня: авторская, европейская рыбная

Количество посадочных мест: 44

Средний чек: 1700–3000 р



Thunnus

Для любителей внутреннего туризма.

Ресторан Mishka находится на берегу озера Микижа, в туристической зоне, на территории с/п-отеля в окружении дивной природы Камчатского края. В заведении уровня премиум можно попробовать всевозможные камчатские деликатесы и насладиться видами на Вилючинский вулкан.

По словам шеф-повара ресторана Сергея Сотникова, у заведения есть два сезона – рыбный – с июня по сентябрь, и мясной – с октября по май. В туристический сезон 80% гостей составляют туристы, которым интересно попробовать блюда из местной рыбы и икры. По окончании сезона, наоборот, 80% посетителей – жители Камчатки, желающие поесть блюда из качественного мяса.

Краткое резюме:

Автор концепции: FANTALIS

Шеф-повар: Сергей Сотников

Кухня: камчатская

Средний чек: 1700–3000 р



Mishka



Pioner cafe

Черноморский comfort food в стиле Патриарших

У гостей и жителей солнечной Ялты теперь появилась возможность отведать гастрономические изыски на основе местных продуктов в ресторане Pioner cafe. Авторам ее концепции – Гаянэ Каралкиной и First Restaurant Group – удалось воплотить в курортном городе идею с сервисом и гастрономией столичного уровня. Основу кухни ресторана составляет интернациональный комфорт фуд – привычная еда, знакомые блюда, любимые вкусы детства, возведенные в степень гастрономического блаженства.

Краткое резюме:

Авторы концепции: Гаянэ Каралкина и First Restaurant Group

Шеф-повар: Кирилл Родионов

Кухня: Черноморский comfort food

Средний чек с вином: 1500–2000 р

Новый уровень взаимодействия с гостем

По словам автора концепции азиатского бистро ХариЗма – ресторатора Евгения Реймера – креативное самарское заведение удивит гостей гипнотической атмосферой. В ее основе – никкей – кухня, созданная на стыке двух культур – Японии и Перу. Помимо ферментированного ананаса, роллов калифорния с черной икрой и сусальным золотом, морской форели в апельсиновой мисо-карамели и других смелых и необычных авторских блюд, созданных бренд-шефом Марком Стаценко и шеф-поваром Вячеславом Уржунцевым, ресторан отличается своим подходом к системе обслуживания гостей. В заведении стерты грани между кухней и залом, введен новый уровень взаимодействия с гостем: шеф и команда поваров готовят блюда и сами подают их гостям.

Стиль никкей – весьма своеобразный, требующий нестандартного подхода к продуктам, их сочетаниям, с особой деликатностью подходить к импортозамещению:

– Работаем в абсолютно понятном алгоритме, занимаемся импортозамещением, больших проблем на этом фоне не предвидится. Например, мы заменили лосося на дикую форель, которая по вкусовым и качественным характеристикам ничем ему не уступает. В целом, продуктовая матрица широкая, есть определенный процент импорта, логистические цепочки рухнули не все. Помимо этого, есть альтернативные страны-поставщики, которые нас продолжают снабжать необходимым продуктом, – объяснил Евгений Реймер.

Ресторатор также подчеркнул, что сегодня задача многих компаний – уйти от импортозависимости. Но есть среди них продукция, которая не имеет отечественных аналогов. И тут уже речь о работе над инженерией меню:

– Если нам нечем заменить импорт в определенном блюде, то мы должны заменить эту позицию в меню на новую, которая будет по вкусовым качествам и органолептике представлять гармоничную альтернативу, – дополнил ресторатор.

Краткое резюме:

Автор концепции: Евгений Реймер

Бренд-шеф: Марк Стаценко

Шеф-повар: Вячеслав Уржунцев

Бартендер: Александр Булавцев

Кухня: азиатская в стиле Nikkei

Средний чек: 1500 р

Ресторан рассчитан на 36 посадочных мест



ХариЗма



Автор концепции Евгений Реймер

Церемония награждения **Нореца UP Awards**

Санкт-Петербург,
Ресторан Royal Beach
27 апреля 2022 года





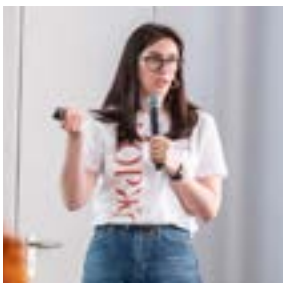
Подробности на сайте премии horecaup.com

Гастрономическая Ассамблея

«Кулинарная палитра современной России: региональные тренды, традиции Петербургской кухни, современные вкусы».

Санкт-Петербург,
Музей железных дорог России
24 мая 2022 года





Гастрономическая Ассамблея

«Кулинарная палитра современной России:
региональные тренды, традиции Петербургской
кухни, современные вкусы».

Санкт-Петербург,
Музей железных дорог России
24 мая 2022 года

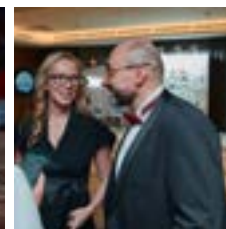




Церемония награждения
Russian Hospitality Awards

Москва
Отель Radisson Blu Olympiyskiy
27 мая 2022 года

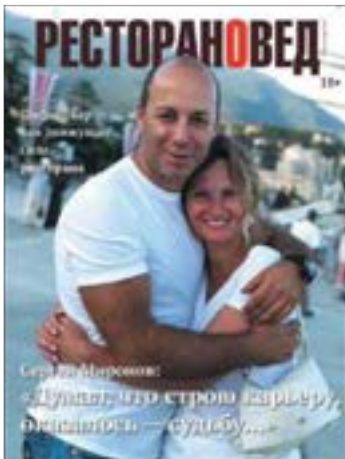




Подробнее на сайте премии
hospitalityawards.ru

РЕСТОРАНОВЕД

О РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ СО ЗНАНИЕМ ДЕЛА



ВСЕ НОМЕРА ЖУРНАЛА ДОСТУПНЫ ПО ССЫЛКЕ



**MODERN
BAKERY
MOSCOW**

14 – 17.06.2022

ЦВК «Экспоцентр»,
Москва

**Международная
специализированная
выставка
для хлебопекарного
и кондитерского
рынков**



КОНФЕКС
КОНДИТЕРСКАЯ
ЭКСПЕРТИЗА



промокод
MB22-YAMPW

**Международный
бизнес-форум**

messe frankfurt

Система контроля и управления персоналом

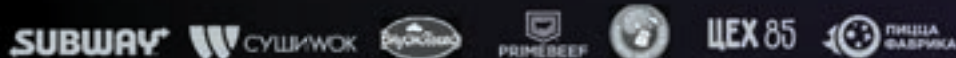
SteadyControl — лидер в повышении эффективности сотрудников

- Рост выручки от 10% за счёт прибыльного сервиса
- Эффективный расход ФОТ и полная прозрачность работы
- Устранение системных нарушений и махинаций
- 92% сотрудников работают эффективнее со SteadyControl



SC STEADYCONTROL
HoReCa

50 000 + эффективных сотрудников



ОСТАВЬТЕ ЗАЯВКУ НА САЙТЕ

STEADYCONTROLHORECA.COM