

# РесторановедЪ

Ресторановедъ 2 (65) февраль 2016

Как повару  
открыть свой  
ресторан или кафе  
в России

Ресторан Le Boat.  
Всегда праздник

**Леонид Гарбар:**

«В мясном ресторане всегда  
интересно попробовать  
разные виды мяса»

Встретились  
рестораторы

стр. 16



17-20  
марта  
2016



14-я Международная специализированная  
выставка индустрии гостеприимства

★★★★★  
**ExpoHoreCa**

Санкт-Петербург



ПРОДУКТЫ  
ПИТАНИЯ



НАПИТКИ



РЕГИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

ОБОРУДОВАНИЕ



ОСНАЩЕНИЕ



ТЕХНОЛОГИИ, ИННОВАЦИИ

**Нас выбирают профессионалы!**

Организатор  
выставки:



+7 (812) 777-04-07, 718-35-37  
horeca@farexpo.ru, farexpo.ru

Генеральный  
партнёр:

Международная Академия Гостеприимства



реклама

Генеральные  
информационные партнёры:

РесторановедЪ ОТЕЛД

ПРАКТИКА  
ТОРГОВЛИ

## От редакции

В январском номере журнала «РесторановедЪ» мы подводили итоги 2015 года. Для ресторанный рынок это был год испытаний. Кто-то не смог мобилизоваться в условиях кризиса и выбыл из игры. От 2016 года никто не ожидал улучшения ситуации, всем стало ясно, что этот кризис будет долго испытывать нас на прочность.

К середине февраля 2016 года причин для оптимизма у рестораторов не прибавилось. Сдерживать цены при повышении стоимости сырья становится всё труднее. Гость стремительно уходит в заведения с более низким средним чеком. При такой ситуации, казалось бы, темой февральского номера должна быть инструкция по закрытию заведения. Но мы пошли другим путём. Мы задались целью узнать секрет выживаемости и успешности у лидеров ресторанный рынок. Оказалось, что универсального секрета нет, но мы заметили одну общую черту у героев наших публикаций: это фантастическая работоспособность, умение держать удар и стремление к совершенству.

Центральным направлением мы выбрали мясные рестораны. Леонид Гарбар с большим теплом относится к своему мясному заведению Stroganoff Steak House. «Я никогда не пытался сделать модное заведение — только классическое. Потому что модные тенденции, к сожалению, пропадают вместе с гостями и ресторанами, а остаётся-то всё равно классика. Хотя я, наверное, в какой-то степени консерватор», — говорит он.

В блоке материалов о мясных ресторанах московский шеф-повар Евгений Мецержаков — победитель международного конкурса Vocuse d'Or Battle 2014 года — рассказывает о себе: «Работаю без выходных, каждый день по 14 часов».

Ещё один замечательный гость февральского номера Фабрицио Фатуччи, бренд-шеф петербургского ресторана итальянской кухни Gusto, говорит: «Я продолжаю быть учеником в кулинарной вселенной!»

Журнал, который вы сейчас видите перед собой, — это кладёшь мудрости, которую ваши коллеги-рестораторы уже проверили на практике. Они полны уверенности, что кризисы приходят и уходят, а опыт и знания остаются. «Ваш самый главный капитал — это ваш опыт, знания и отличная репутация!» — уверяет Евгений Никифоров, консультант, владелец ресторана выездного обслуживания «Идеальный Фуршет» и кафе «Кайзен» в Санкт-Петербурге.

Удачи вам в делах и веры в себя, дорогие друзья!

Журнал для владельцев, управляющих и специалистов ресторанный бизнес (до 2010 года издание выходило под названием «Современный бизнес. Ресторан»)

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

Проект издательства  
«Наша деловая пресса»

Генеральный директор/главный редактор издательства: Александр Марков  
Шеф-редактор журнала «РесторановедЪ»: Светлана Куликова  
Редакция: Юлия Яковлева, Людмила Мехонцева, Анастасия Шадская

Директор по рекламе: Евгения Кузнецова  
Начальник отдела рекламы: Валентина Голубева  
Исполнительный редактор: Ольга Стрелецкая  
Менеджеры по рекламе: Ольга Клименко, Елена Миндерова, Ольга Стрелецкая

Менеджеры по работе с клиентами: Дарья Боровикова, Дина Сибгатуллина

Директор по IT: Дмитрий Мазов

Веб-дизайнер: Нина Тимофеева

Дизайн, предпечатная подготовка: Кирилл Раевский

Корректор: Нина Мирзоева

Фото: Николай Малышев, Владимир Тилес

Фото на обложке: Николай Малышев

Журнал «РесторановедЪ» 2 (65) февраль 2016  
Св-во ПИ № ТУ 78-00156 от 17.11.2008 г. выдано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи и массовых коммуникаций по СПб и Ленинградской области  
Учредитель Марков А. В.  
Издатель ООО «Издательство «Наша деловая пресса»  
Перепечатка материалов допускается только с согласия ООО «Издательство «Наша деловая пресса». Товары, рекламируемые в номере, подлежат обязательной сертификации. Ответственность за сведения в рекламе несет рекламодатель.  
Заказ № 1411 Тираж — 8 000 экз.

Подписано в печать 20.02.2016  
Отпечатано в типографии PremiumPress.  
Адрес типографии: 197374, СПб, ул. Оптиков, д. 4

Замечания и пожелания по доставке журнала можно отправить на электронный адрес: [podpiska@restoranoved.ru](mailto:podpiska@restoranoved.ru)

Адрес редакции и издателя: 196084, Санкт-Петербург, ул. Коли Томчака, 28/1, БЦ «Гепард»

E-mail для писем: [info@mediavibor.ru](mailto:info@mediavibor.ru)

Телефон/факс: (812) 493-3373, 493-4404

Представитель в Москве: Галина Пустобаева  
т. +7-915-3629787  
E-mail: [msk@mediavibor.ru](mailto:msk@mediavibor.ru)

медиа группа

**ВЛУЧШИЙ  
ВЫБОР**

# Содержание

Ресторановедъ 2 (65) февраль 2016

## ФАКТЫ. ЦИФРЫ. ЦИТАТЫ.

4

## СОБЫТИЕ

10

Эффективные решения для рестораторов и отельеров

12

GASTREET International Restaurant Show

## СОЗДАНИЕ БИЗНЕСА

13

Как повару открыть свой ресторан или кафе в России

16

Встретились рестораторы

## ФОРМУЛА УСПЕХА

18

Ресторан Le Boat. Всегда праздник

## АВТОМАТИЗАЦИЯ & ИТ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

22

## ОБОРУДОВАНИЕ

25

## ТОНКОСТИ ДИЗАЙНА

26

Ресторан станет бестселлером только в случае полного созвучия всех деталей

## ШЕФ-ПОВАР

28

Фабрицио Фатуччи: «Я продолжаю быть учеником в кулинарной вселенной!»

## Как открыть ресторан или кафе

Евгений Никифоров, консультант, владелец ресторана выездного обслуживания «Идеальный Фуршет» и кафе «Кайзен» в Санкт-Петербурге.

13

## Ресторан Le Boat. Всегда праздник

Создатель и управляющий партнёр ресторана Игорь Пращенко: «Главным козырем ресторана я считаю свою команду. Так получилось, что я всех подбираю по личным качествам — все они люди открытые, общительные, с положительным настроем. Я считаю, что всем премудростям можно научить, а вот с радушием и гостеприимством сложнее».



18

## «Будда и чай» — wellbeing в центре Санкт-Петербурга

Вегетарианцами были Леонардо да Винчи, Исаак Ньютон, Платон, Пифагор, Томас Эдисон, Лев Толстой. К рядам приверженцев вегетарианской еды присоединились гости нового вегетарианского кафе-клуба с интригующим названием «Будда и чай».

53

**Фабрицио Фатуччи:  
«Я продолжаю быть учеником  
в кулинарной вселенной!»**

Фабрицио Фатуччи – один из первых именитых итальянских шеф-поваров, кто перебрался из Европы в Петербург и создал здесь свою авторскую кухню, показывая, что итальянские блюда вполне можно готовить из русских продуктов.



**ТЕМА НОМЕРА**

**33** О стейк-хаусе и не только

**РЕСТОРАННЫЕ ПРОГУЛКИ**

**33** Улица Рубинштейна – главная ресторанный

**МАСТЕР-КЛАСС**

**57** Оленина с маслом Café de Paris и свёклой с черносмородиновым конфитюром

**58** Блючизбургер из мраморной говядины

**59** Подкопчённый тартар из оленины с можжевельником, ягелем и ягодами брусники

**60** КАЛЕНДАРЬ ВЫСТАВОЧНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ

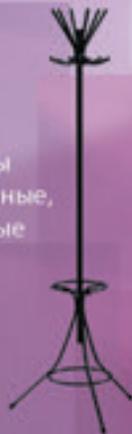
**62** КАТАЛОГ

Производство мебели  
для кафе, ресторанов,  
гостиниц, школ, дома и сада

РЕВАНШ СПб



Стулья и табуреты  
удобные и прочные,  
Столы стандартные  
и под заказ,



Диваны уютные  
и комфортные



Летняя мебель для Ваших друзей,  
Школьная мебель для Ваших детей!



и многое другое

Производство:  
г. СПб, п. Парголово, Подгорная ул., д. 39  
т. (812) 677-05-12, (812) 677-06-12  
т. +7 (921) 931-50-62

**8-800-555-02-89**

Бесплатный звонок по России

[www.revansh-plus.ru](http://www.revansh-plus.ru)

e-mail: [revansh95@mail.ru](mailto:revansh95@mail.ru)

**Р**естораторы стараются сдерживать цены, но сырьё становится всё дороже, а гости уходят.

Цены в московских ресторанах и кафе по состоянию на середину января 2016 года выросли на 25–30% по сравнению с январём 2015 года. Об этом сообщил президент Федерации рестораторов и отельеров России Игорь Бухаров. В основном это коснулось среднего ценового сегмента, уточнил он.

”

*«Гость стремительно откатился в рестораны с более низким средним чеком».*

*(Сергей Миронов, руководитель агентства оптимизации ресторанного бизнеса «РестКонсалт»)*



“

**В**urger King начнёт продавать хот-доги. Это первое изменение меню за последние сорок лет.

Вводя в меню, помимо бургеров, два хот-дога, классический и чилийский сырный, Burger King стал одной из крупнейших ресторанных сетей США, продающих хот-доги.

Продажи хот-догов начнутся в ресторанах сети 25 февраля. В других странах хот-догов в меню сети Burger King пока нет.

**К**омитет Госдумы по информационной политике не поддержал законопроект, который устанавливает ограничения на рекламу пищевых продуктов с высоким содержанием сахара, соли, насыщенных жиров. По мнению депутатов, в случае его принятия под ограничения по факту подпадут все предприятия общепита.

Законопроект был внесён на рассмотрение парламента депутатом от «Единой России» Василием Шестаковым в июле прошлого года. Комитет по информполитике является соисполнителем по этому документу.



Ведущий в России производитель  
оборудования для ресторанов,  
кафе, столовых, баров



Весь ассортимент барного, холодильного, морозильного, теплового, вентиляционного и нейтрального оборудования.

- Итальянские технологии и дизайн
- Комплекующие ведущих европейских производителей
- Тропическое исполнение холодильных столов (работают при t +43 C)
- Принудительное выпаривание конденсата
- 100% контроль качества

☎ 8 495 411-08-08 ☎ 8 800 333-55-15

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

**В** «Цархитекторе» начало работать вегетарианское кафе «Варенье» с открытой кухней и гибким меню.

В меню есть три основных блюда: фалафель с барбарисом и грибным соусом, ролл с бананом и шоколадом и сэндвич с копчёным тофу и соусом песто. Для завтраков и обедов составлены отдельные списки блюд. В баре посетителям предлагают смузи, свежевыжатые соки, крафтовое пиво, вино, коктейли, а также кексы, пироги и чизкейки.

«Варенье» находится на втором этаже кластера. В небольшом зале кафе есть только барная стойка, три столика и открытая кухня.

Заведение открыли Елизавета и её друг Виктор. Елизавета, работавшая в московском Fruits & Veges, хотела создать кафе с обновляемым меню, а Виктор – бар, в котором будет возможно заказать веганские молочный коктейль или пина коладу. Они решили объединить усилия и работать над одним проектом.

Еду могут упаковать с собой, а в будущем появится доставка по району.



**К**онцепция новой сети заведений быстрого питания «Едим как дома» будет разработана к марту текущего года, сообщает ТАСС со ссылкой на Андрея Кончаловского, который совместно с братом Никитой Михалковым занимается развитием данного проекта. Сеть ресторанов будет ориентирована на здоровую домашнюю пищу по демократичным ценам.

**В**настоящий момент идёт изучение зарубежных научных технологий, позволяющих сохранить полезные свойства продуктов, не поднимая на них цену. Известно, что 70% инвестиций в проект предоставит на кредитной основе один из банков. Начинающим рестораторам предстоит привлечь оставшиеся 30%.

**ВЕСЕННЯЯ СЕРИЯ WORKSHOP**

**«МИР БЕЗ ГРАНИЦ 2016»**

<b>10 марта</b> БАКУ	<b>28 марта-1 апреля</b> КРАСНОДАР ПЯТИГОРСК СТАВРОПОЛЬ ВОЛГОГРАД РОСТОВ-НА-ДОНУ	<b>14-17 марта</b> УФА САМАРА ТОЛЬЯТТИ КАЗАНЬ	<b>6-7 апреля</b> АЛМАТЫ АСТАНА	<b>12-14 апреля</b> ТЮМЕНЬ ОМСК КАРАГАНДА
-------------------------	---	---	---------------------------------------	--

реклама

**ROSTEX**  
РОСТОВСКИЙ ЦЕНТР ЭКСПОЗИЦИИ

(863) 240-32-60/61  
rostextur@mail.ru www.rostex-expo.ru

**К**омпания из Бердска открыла в Новосибирске в районе «Золотой Нивы» булочную, где хлеб пекут на месте в глиняной печи.

Новое заведение заработало в торговом комплексе, который появился здесь после существенного расширения коммерческих площадей на первом этаже — изначально их занимал только супермаркет «Холидей классик».

Как сообщили в компании, её учредители ранее работали в ресторанном и кредитном бизнесе. Хлеб и выпечку владельцы пекарни делают на месте. Часть ассортимента выпекается в традиционной среднеазиатской глиняной печи — тандыре, остальная выпечка готовится в современных электропечах. Цены на выпечку начинаются с 15 рублей, на хлеб (лепёшки) — с 17 рублей. Пекарня ориентирована на торговлю навынос — в небольшом зале новой пекарни всего одно посадочное место. Использование тандыра характерно для этнических заведений — пекарни с такой печью есть на Центральном рынке. Также тандыры использует сеть «Холидей классик» в пекарнях, работающих при крупных магазинах.



## СОУСЫ ХАЙНЦ В УПАКОВКЕ БАЛК – ШИРОКАЯ ЛИНЕЙКА ВКУСОВ

- ▶ ТОМАТНЫЙ КЕТЧУП
- ▶ ГОРЧИЧНЫЙ
- ▶ МАЙОНЕЗНЫЙ
- ▶ БАРБЕКЬЮ
- ▶ СЫРНЫЙ
- ▶ ЧЕСНОЧНЫЙ
- ▶ КИСЛО-СЛАДКИЙ
- ▶ КАРРИ
- ▶ ТЕРИЯКИ
- ▶ 1000 ОСТРОВОВ
- ▶ ГРИЛЬ 
- ▶ РАНЧ 
- ▶ САЛЬСА 
- ▶ ЦЕЗАРЬ 
- ▶ ЦЕЗАРЬ ДРЕССИНГ 

**HEINZ**  
Foodservice

ХАЙНЦ – ОДИН ИЗ КРУПНЕЙШИХ  
ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ СОУСОВ И КЕТЧУПОВ -  
ПРЕДСТАВЛЯЕТ ВАМ ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ  
ДЛЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА



реклама

По данным HeadHunter, в России за 2015 год самое сильное сокращение окладов произошло в гостиничном и ресторанном бизнесе – 9%. Фактические зарплаты россиян в целом снизились на 1,06%, но с учётом инфляции реальные доходы сократились примерно на 14%. Сокращались оклады преимущественно у специалистов начального уровня, у руководителей оклады либо не менялись, либо даже росли.

На третьем этаже торгового центра «Наш универмаг» посёлка Горки-2 Московской области 18 февраля открывается фермерский ресторан «Марк и Лев».

Ресторан является участником кооператива «Ферма для жизни «Марк и Лев»», который объединяет тульские фермерские хозяйства. Кроме того, заведение сотрудничает с фермерским кооперативом LavkaLavka. Все блюда здесь готовят из фермерских продуктов Тульской и других областей России. Кухню заведения возглавил Павел Клепиков, который работал су-шефом в первом ресторане «Марк и Лев» в Тульской области.



Компания IKEA Centres Russia, управляющая сетью торговых комплексов «Мега» в России, разорвала договоры аренды с сетью ресторанов «Сбарро». Причиной стало невыполнение ресторанной сетью взятых на себя обязательств. Ранее пиццерии «Сбарро» были закрыты в ряде других московских торговых центров. Сеть «Сбарро» по мастер-франшизе развивает «Г.М.Р. Планета гостеприимства». Сеть «Сбарро» управляет «Бразерс и компания», к которой с августа прошлого года подано уже сорок исков. Общая задолженность компании превышает 86 миллионов рублей.



**Миниформы для фуршетов FINGER FOOD**  
 Одноразовые класс премиум, сверхпрозрачные  
 Экономят место, эффектно смотрятся  
 Идеальное дополнение при сервировке  
 Более 30 видов, цвет прозрачный в наличии  
 Производство Италия

**Компания «Ресурс»**  
 (812) 963-2333, 960-28-11  
 www.nipco-it.ru info@nipro-it.ru



**Бокалы, стаканы, шоты**  
 Стильная, экологичная посуда  
 Разнообразные формы и цвета  
 Материал: поликарбонат, акрил, полипропилен  
 Небьющиеся, можно мыть в посудомоечной машине  
 Нанесение логотипа любой сложности  
 Производство Италия

**Компания «Ресурс»**  
 (812) 963-2333, 960-28-11  
 www.nipco-it.ru info@nipro-it.ru

# Большой ассортимент оборудования для фастфуда!



## НОВИНКА!

Шкафы-стерилизаторы посуды



Аппараты для приготовления хрустящих палочек с наполнителем (чуррос)



Грили контактные и роликовые



Печи для пиццы



Грили для кур с корзинками



Рисоварки



Фризеры для мягкого мороженого



Аппараты для приготовления пончиков



Вафельницы «Венская», «Гонгонгская вафля», «Чуррос»



Фритюрницы



Жарочные поверхности



Мармиты электрические для первых и вторых блюд



Аппараты «Корн-Дог»



Аппараты для попкорна



Аппараты для сахарной ваты



# ФАРТОВ

Т. (4162)773-814, 511-000  
optov@fartov.tsl.ru  
www.fartovimpex.ru

# Эффективные решения для рестораторов и отельеров

В преддверии высокого туристического сезона предприятия индустрии гостеприимства готовы воспользоваться любым дельным советом: как увеличить поток гостей, какие каналы использовать для продвижения, как мотивировать персонал и т. п. В данной ситуации максимально полезным оказывается диалог с коллегами, экспертами рынка, представителями власти, когда можно поделиться своим опытом, а также почерпнуть что-то новое.

С 17 по 19 марта 2016 года в Санкт-Петербурге пройдёт Форум рестораторов и отельеров. Организаторы — выставочное объединение «ФАРЭКСПО», издательство «Наша деловая пресса». Откроет программу международная конференция «Индустрия гостеприимства при подготовке и проведении ЧМ-2018 по футболу». Мероприятие пройдёт при официальной поддержке Федерального агентства по туризму РФ, Комитета по развитию туризма Санкт-Петербурга, Комитета по развитию предпринимательства и потребительского рынка Санкт-Петербурга и Конгрессно-выставочного бюро Санкт-Петербурга. На пленарном и секционных заседаниях будет представлена полная и достоверная информация по всем аспектам подготовки гостиниц и предприятий общественного питания к приёму участников и гостей ЧМ-2018.

Необходимо будет обеспечить питанием не только мультикультуральные целевые группы организаторов и участников в отелях и на спортивных объектах, но и предусмотреть обслуживание многих тысяч болельщиков в различных форматах: от ресторанов и кафе до закусочных и вендинговых автоматов. Поэтому особое внимание эксперты уделяют знакомству с маркетинговыми требованиями ФИФА по организации работы предприятий общественного питания, анализу международных стандартов обслуживания. Формат конференции позволит каждому участнику вступить в диалог с ключевыми спикерами, среди которых представители федеральных и региональных органов власти, руководители дирекций по подготовке и проведению ЧМ-2018, российские и зарубежные эксперты ресторанного бизнеса с практическим опытом обслуживания участников и гостей матчей под эгидой

ExpoHoReCa

СЕКЦИОННЫЙ  
ОТЕЛД

РесторановедЪ

реклама



ФИФА. Все участники мероприятия получают информационные материалы и нормативные документы органов исполнительной власти РФ и ФИФА, касающиеся организации деятельности отелей и предприятий общественного питания во время проведения ЧМ-2018.

Также в программе форума: «Конференция рестораторов. Санкт-Петербург — 2016» и «Конференция отельеров. Санкт-Петербург — 2016».

Данные мероприятия объединяют всех игроков рынка индустрии гостеприимства для обмена опытом и совместного поиска успешных стратегий роста и эффективности операций. Участники съезда проанализируют итоги 2015 года и расставят приоритеты в управлении бизнесом, а также определяют его перспективы.

Секретами успеха поделятся известные специалисты, такие как Александр Затуливетров, Леонид Гарбар, Георгий Мтвралашвили, Николай Митчин и другие. Советы по выживанию в условиях экономического кризиса даст бизнес-тренер Наталья Кулакова.

Эксперты конференции отельеров предложат свои варианты привлечения гостей путём использования маркетинговых коммуникаций. О разнообразии цифровых инструментов расскажет ведущий эксперт мероприятия Сергей Скорбенко. Тему «Как эффективно управлять отелем» подробно осветит Вадим Прасов.

Форум рестораторов и отельеров пройдёт в рамках деловой программы Международной специализированной выставки ExpoHoReCa 17–19 марта 2016 года в Петербургском спортивно-концертном комплексе (Санкт-Петербург, пр. Ю. Гагарина, 8).

Программа и условия участия представлены на сайте выставки ExpoHoReCa 2016.



[gastreet.com](http://gastreet.com)

**ВСЕ РЕСТОРАТОРЫ**  
**19-22 АПРЕЛЯ**  
**БУДУТ В**  **ЧИ**

реклама

# GASTREET International Restaurant Show

ВСЕ РЕСТОРАТОРЫ БУДУТ В СОЧИ с 19 по 22 апреля 2016 года!

Закрытый лагерь в горах соберёт более 1500 рестораторов со всей страны!

В этом году организаторы подготовили для участников:

- уникальную беспрецедентную деловую программу;
- 60 выступлений, мастер-классов, семинаров, круглых столов и батлов;
- 50 спикеров, среди которых самые успешные рестораторы, шеф-повара и консультанты;
- уникальную неделовую программу — гастрономические ужины от лучших шефов, экскурсии в Олимпийский парк, посещение самого длинного в мире подвесного моста для джампинга, катание на горных лыжах и многое другое. Скучно не будет;
- четыре дня на Красной Поляне — целый город закроется для гастритовцев!

В этом году организаторы учли самый главный и основной момент — позволили участнику сконструировать свой собственный GASTREET!

Купить билет и выбрать программу можно на сайте [www.gastreet.com](http://www.gastreet.com). Участник сам выбирает, на какие

семинары ходить, как развлекаться и сколько платить.

GASTREET 2016 International Restaurant Show набрал обороты, ему уже мало просто отеля, в этом году под фестиваль закрыли целый Город — весь уровень курорта «Горки Город» на уровне +960 с отелями, улицами, спа-центрами, ресторанами и прочей инфраструктурой. Это эксклюзивный, элитный горнолыжный курорт с трассами всех уровней сложности.

Четыре отеля в этом году примут гастритовцев со всей страны:

- Rixos 5\* — базовый отель, где будут проживать все спикеры и вип-гости;
- Solis Sochi Hotel 5\*;
- Gorki Panorama 4\*;
- Gorki Grand 4\*.

Велкам на GASTREET 2016!

**Бесплатная горячая**

**линия: 8 800 700 93 20**

**Gastreet.com**



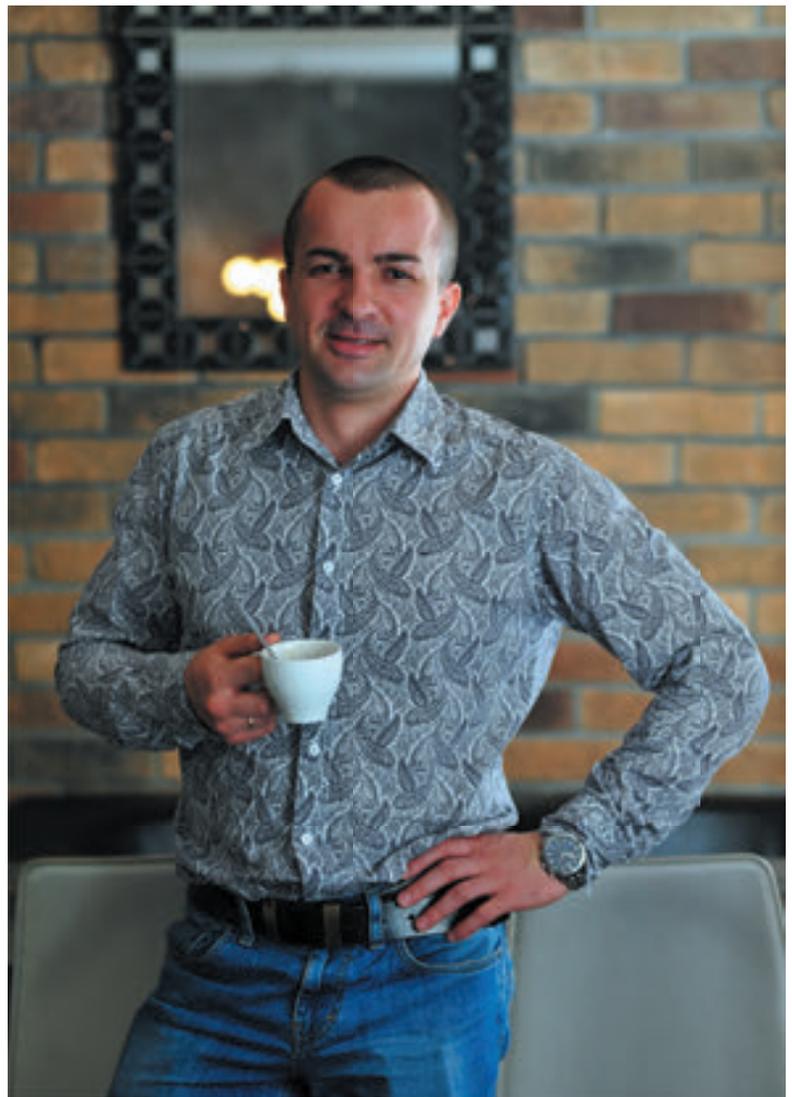
реклама

# Как повару открыть свой ресторан или кафе в России

Каждый солдат мечтает стать генералом, а каждый шеф-повар задумывается о том, чтобы открыть свой ресторан. Казалось бы, для этого в наличии все условия: талант, опыт, знание всех процессов ресторанного бизнеса. Но для многих есть пугающее препятствие, которое убивает мечту на излете. Где взять денег на открытие бизнеса? Я продолжаю бороться с нелепыми убеждениями, что для открытия ресторана хорошему повару и целеустремленному человеку нужен начальный капитал. Ваш самый главный капитал — это ваш опыт, знания и отличная репутация!

## Шаг первый. Меняем свой фокус с кухни на управление и развитие бизнеса в целом

Развивайте кейтеринговую компанию, которую вы уже начали. По сути, меняем свой фокус с приготовления еды на кухне на управление и развитие бизнеса. Не имеет значения, являетесь вы шеф-поваром в чьем-то ресторане или в своей кейтеринговой компании. В любом случае, необходимо заняться управлением персоналом и налаживанием связей с ключевыми клиентами, а также с поставщиками. Работать на развитие бизнеса, на подъем выручки для кейтерера — значит, развивать свою компанию, а для шеф-повара хорошая возможность увидеть систему в целом и научиться управлять ей. Ресторан — это сложная система, поэтому надо уметь видеть взаимосвязь всех функций, понимать алгоритмы продаж и стратегии маркетинга в целом. Часто бывает, что персонал кухни во главе с шеф-поваром не понимают, почему директор ресторана внедряет системы скидок, изнутри из одной функции (работы кухни) эти действия представляются невыгодными, для развития заведения. Любое непонятное явление вызывает протестные эмоции, персонал воспринимает в штыки нововведения и начинает саботировать.



**Евгений Никифоров**, шеф-повар, бизнес-консультант и владелец выездного ресторана «Идеальный Фуршет» и кафе «Кайзен» в Санкт-Петербурге

Вам следует выйти за рамки узкого восприятия и увидеть картину в целом, как шахматный игрок видит на доске движения фигур и результаты их ходов наперёд.

### Шаг второй. Учитесь и применяйте знания на практике

Начинайте интенсивно учиться, читать книги по бизнесу в целом, а также изучать все тонкости ресторанного бизнеса. Изучение маркетинга не является развлечением, так как маркетинг создает платформу для развития бизнеса. И пока вы изучаете лучшие методики в книгах, сразу же их применяйте, анализируйте полученные результаты. Здесь уместно вспомнить высказывание полководца Александра Суворова: «Теория без практики — мертва, практика без теории — слепая».

Понятно, что будет много препятствий и неудачных попыток, но всё равно надо делать! Если вы успешно будете применять новые знания на практике в своей компании, то у вас будет больше клиентов, денег и авторитета эксперта по развитию. Если вы ещё работаете по найму, но уже применяете эффективные методы маркетинга и управления, то вы переходите в разряд экспертов, авторитет которых очень высок в ресторанном бизнесе. А это прямая дорога к появлению на вашем пути человека, который захочет в вас инвестировать! Вывод напрашивается сам собой: если вы работаете поваром, но стремитесь стать ресторатором, не имея при этом финансов, надо стать экспертом по развитию ресторанного бизнеса. Инвесторов, которые хотят вкладывать деньги в рестораны, очень много, а профессионалов, которые могут их деньги превратить в ещё большие деньги, очень мало. Ресторанный бизнес считается одним из самых прибыльных и стабильных для инвестиций. Это большой плюс для нас, поваров, которые готовы работать ради своей цели! Я с детства хотел владеть своим заведением, теперь их у меня

*” Вам следует выйти за рамки узкого восприятия и увидеть картину в целом, как шахматный игрок видит на доске движения фигур и результаты их ходов наперёд. “*

*” С надёжными, целеустремлёнными людьми, которые в качестве своего вклада в общее дело предлагают свой профессионализм, инвесторы более охотно идут на сотрудничество. “*

уже три в собственности. Желающих вкладывать деньги в мои знания и опыт столько, что многим я отказываю в силу собственной занятости. Если применять тактику создания собственной экспертизы, то вас ждёт успех!

### Шаг третий. Ищите бизнес-наставников

Общайтесь с предпринимателями, независимо от их направления бизнеса. Любой бизнес — это структура, система функций, которые более или менее похожи в разных сферах деловой жизни. Изучайте принципы ведения бизнеса успешными предпринимателями, задавайте вопросы, делитесь с ними своими успехами в вашем собственном развитии. ваш наставник по бизнесу с большой вероятностью может стать вашим инвестором, если, конечно, будет верить в ваши положительные результаты и будет уверен, что с вами можно работать. С надёжными, целеустремлёнными людьми, которые в качестве своего вклада в общее дело предлагают свой профессионализм, инвесторы более охотно идут на сотрудничество. Вариантов партнёрства много: вы можете кредитоваться у своего наставника или его партнёров, быть владельцем или совладельцем, можете без кредита продать свои знания и работу за долю в бизнесе.

### Шаг четвёртый. Проводите мониторинг рынка продажи ресторанов и кафе

Читайте объявления о продаже, выезжайте и смотрите объекты, следите за изменениями цен на готовые рестораны. У меня был такой случай: мой партнёр по развитию «Идеального Фуршета» по моему заданию мониторил объявления о продаже ресторанов и наткнулся на объявление «Сдаём кафе в аренду бесплатно». На следующее утро мы уже были в этом кафе, провели переговоры и в условиях жесткой конкуренции на этот объект (у объявления было сто просмотров за час) стали его арендаторами. Это

кафе было моей третьей точкой, я год с ней работал, потом выгодно продал. Это, конечно, исключительный случай, но жизнь нам подбирает совершенно неожиданные подарки, и ваша задача — не упустить свой шанс. Совсем недавно я с партнёром выкупил ещё одну точку по цене в четыре раза ниже её первоначальной стоимости. За пять дней мы переделали убыточный бизнес бывшего владельца, а сейчас это бистро работает с ежедневным приростом выручки. Дорогу осилит идущий, поэтому держите руку на пульсе жизни. Сегодня вы изучаете тенденции ресторанного бизнеса, следите за объявлениями, а завтра можете стать владельцем собственного кафе или ресторана. Я рекомендую начинать с покупки готового бизнеса, а не открывать ресторан с нуля. Купить готовый объект, даже с испорченной репутацией, и вдохнуть в него новую жизнь гораздо менее рискованно, чем вписываться в строительство абсолютно нового заведения.



Ресторан своей мечты вы успеете открыть уже на свои деньги, когда наберётесь большего опыта управления своими первыми кафе и ресторанами.

### Итоги и выводы

Повару надо стать экспертом, успешно развивающим бизнес. Ваша экспертность дороже денег, коллеги! Я верю, что повара России будут признаны лучшими в мире! Скоро у нас в стране будет поваров-рестораторов больше, чем в Европе! Время пришло, коллеги! Вперёд!

**РОСХОЛОД**

**СОЕДИНЯЕМ ИНТЕРЕСЫ  
НАШИХ ПАРТНЕРОВ!  
ПОСТАВЛЯЕМ ЛУЧШЕЕ  
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ВАШЕГО  
УСПЕХА!**

- кафе;
- бары;
- рестораны;
- предприятия общественного питания

Всегда на связи!  
**8-800-200-31-30**  
[www.rosholod.org](http://www.rosholod.org)

Приобретайте у дилеров  
Вашего региона!

*Доставляем Разогреть!*

Дилерские региональные склады: Волжск · Ярославль · Санкт-Петербург · Москва · Ростов-на-Дону · Краснодар · Волгоград · Нижний Новгород · Пермь · Самара · Уфа

Екатеринбург · Тюмень · Челябинск · Новосибирск · Омск · Красноярск · Владивосток · Хабаровск  
реклама



## Встретились рестораторы...

**- Закрываюсь!**  
**- Не спешу.**  
**- Ну, как тут не спешить.**  
**Невозможно ведь стало жить... С этим кризисом!**  
**Покупал филе цыплят по 170 рублей, а теперь плачу, 250... Шеф-повар сам на рынок ходит за овощами. С фермерами попробовал: мне нужна вырезка, а мне предлагают всю коровью тушу. И так во всём.**

Помещение арендую в старом доме: то стояк рванет, то какой-нибудь веселый клиент сорвет кран... А с людьми что творится! Давеча принимали голландцев, так у меня администратор зала не вышел. Пришлось самому администрировать... Новенькие воруют внаглую: тащат всё, не только продукты. Есть один кадр — сантехник, Сашка. Несун! Он если домой с работы какие-нибудь пассатижи не утащит — день прожил зря. Где кадры-то нормальные брать?

— У Алексева.

— Какого Алексева?

— У Анатолия. Он в Сочи общепитом командовал. С «Емелей».

— Ну и что?

— После Олимпиады основал свой новый холдинг. Называется NoReCaHELP. Кстати, скажу тебе: профессиональная команда. Сами из рестораторов и отельеров.

— Не слышал. Ну, и в чем он HELP?

— Да во всём! Вот о чем ты тут плакался — во всём поможет. Ну, например, с продуктами. Есть у него на портале сервис ТоргиКлуб. Можешь затариться практически в «один клик»... Все очень просто. Заходишь, регистрируешься. Заказываешь товар напрямую, не у перекупщиков. И всё. Завтра всё будет... Продавец размещает свои товары на ТоргиКлуб, используя внутреннюю номенклатуру. Указывает количество и стоимость. Покупатель, то есть ты, так же используя внутреннюю номенклатуру, размещает свой заказ и количество. Торги проходят автоматически — по самой низкой цене. Ты можешь установить цену, по которой хочешь приобрести товар. Тогда начнутся торги между тобой и всеми продавцами данной позиции. И никаких проблем.

Позвони своим поставщикам продуктов, фермерам. Пусть тоже регистрируются. Будут быстро реализовывать свою продукцию. Достаточно разместить свой товар на торговой площадке: её ежедневно посещают сотни и тысячи потенциальных покупателей. А NoReCaHelp выступает гарантом оплаты за продаваемый товар.

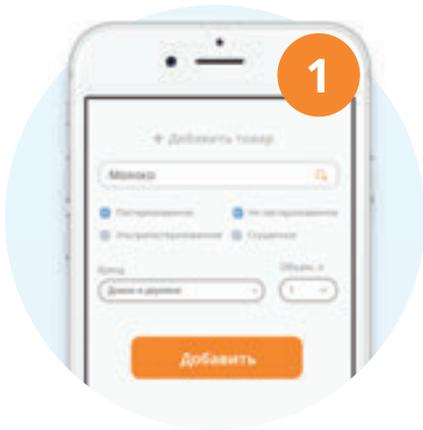
— Не просто же так выступает?

— Для продавца эта услуга обходится в 1,5% от суммы реализованного товара. И это значительно меньше затрат на содержание отдела маркетинга и продаж. А для тебя — если ты покупатель — все бесплатно.

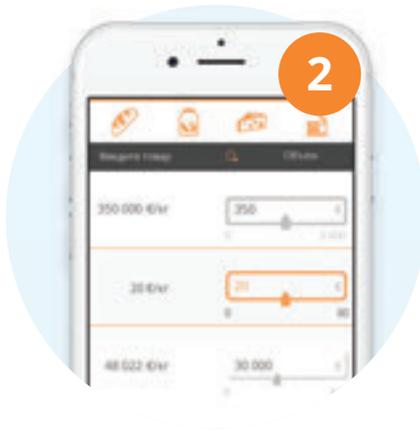
До Сочи Анатолий сам ресторанил — знает о всех наших бедах. Поэтому помогает брату-ресторатору безвозмездно.

— Интересно. А что там еще, на этом портале?

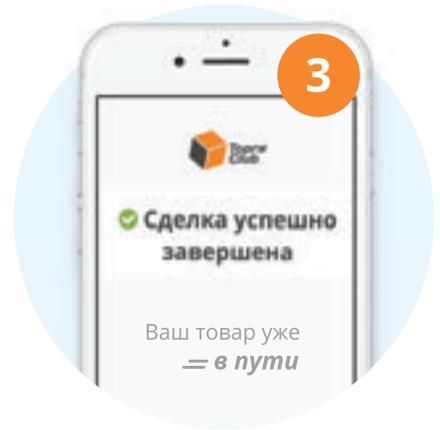
— Техническая служба. Это к вопросу о твоём старом стояке. Комплексный сервис, аварийный выезд специалиста, обслуживание инженерных сетей и технологического оборудования. Тебе достаточно нажать «аварийную кнопку» в



**Добавление** товаров на биржу



**Участие** в торгах



**Завершение** сделок

мобильном приложении — сотрудники службы оперативно устранят протечки и замыкания, отремонтируют вышедшую из строя технику, справятся с вирусами и восстановят данные.

Служба работает в режиме 24/7. На первом этапе на территории Санкт-Петербурга и Ленинградской области, в дальнейшем — в регионах РФ. Так что можно думать не о закрытии, а о расширении.

— Расширени... Для расширения нужны кадры. В Питере не осталось ни одного учебного заведения, где готовили бы персонал для нашего дела.

— Но люди ведь как-то учатся. Перенимают опыт. Кстати, HELP в этом плане тоже помогает. Там есть сервис «Персонал, HR». С его помощью ты быстро бы нашел замену своему заболевшему администратору. Еще предлагаются услуги: кадровый аудит, удаленное кадровое делопроизводство, помощь по привлечению и оформлению иностранных работников. В команде профессионалы: юристы, консультанты, менеджеры, ресёчеры, психологи. Организовано обучение. Все — на доверии, уважении. Современные методы, технологии там всякие.

Идем дальше. Ты в своем заведении инвентаризацию когда-нибудь проводил? Знаешь, сколько у тебя пассатжей, кастрюль, вилок, ложек? А товара? — Примерно...

— То есть, не проводил... Молодец! Ну и что ты хочешь? Как еще эти твои несуну всего тебя не обнесли? Короче, на сервисе «Аудит и инвентаризация» портала HorecaHelp.ru заказываешь полный аудит и независимую инвентаризацию. О всех фактах

неоптимального планирования и расходования бюджета тебе скажут. Ложки, вилки посчитают.

И жизнь наладится!

— Хочется поверить в твои сказки, но как-то пока не очень верится...

— Зайди на HorecaHelp.ru — поверишь сразу. Команда Алексеева создавала портал не один день. Там, с одной стороны, — опыт предков, с другой — ноу-хау, эксклюзив...

— Ладно, зайду — гляну... Что там еще эксклюзивного?

— Тайный-претайный гость.

— Нашел эксклюзив. У меня тайный гость — соседка по даче. Заходит, заказывает, кушает и за всем наблюдает. А потом мне все рассказывает.

— Её уже наверняка давно вычислили. «Тайные гости» от HoReCaHELP проводят проверки по индивидуальным планам. По заданным стандартам обслуживания. Выявляют зоны для улучшений, с гарантией беспристрастного подхода и достоверности отчетов. Ты можешь выбрать максимальный набор критериев оценки и сам дистанционно наблюдать за работой своего персонала и «тайных гостей». Кстати, — и обучать свои кадры непосредственно на рабочих местах.

— Ладно, спасибо! Я все понял. Зайду на твой HorecaHelp.ru.

— Уже твой! Удачи!

**Портал HorecaHelp.ru начнет работать в марте 2016 года. Одноименный холдинг будет оказывать весь спектр услуг для предприятий Индустрии гостеприимства.**

**Сейчас открыта предварительная регистрация.**

Кроме упомянутых, HoReCaHELP.ru предлагает также сервисы: **Управление бизнесом; Проектирование и дизайн; Оборудование; Согласования и лицензии; Миграционный помощник; Автоматизация предприятия; Открытие бизнеса.**

**+7(812) 245-16-17 info@horecahelp.ru**

**HoReCaHELP.ru** **B** /horecahelp\_ru **f** /horecahelp

# Ресторан Le Boat Всегда праздник

Le Boat – уникальный для Санкт-Петербурга проект. У его создателей Александра Белова и Игоря Пращенко получился ресторан, который бы органично и легко вписался в исторический центр Мюнхена, Цюриха или даже Лондона. За два года существования ресторан неоднократно удостоивался всевозможных премий, и дважды вошел в десятку лучших ресторанов по версии WhereToEat. Более того, Le Boat входит в Национальную гильдию гастрономов и рестораторов Chaîne des Rôtisseurs. Успех проекта подтверждают и многочисленные положительные отзывы гостей.

## Революционная простота дизайна и авторская кухня

Здесь нет вычурных элементов и столь любимого многими дизайнерами в последнее время стиля «Прованс», преобладает лаконичность и стиль. При этом каждый винтик на своём месте, всё продумано до мельчайших подробностей. Абсолютно революционный цвет стен и тон мебели. Серый интерьер в сером городе? «Да, на это надо было решиться!» — вспоминает **Елена Львовская**, управляющий директор.

Как считают создатели проекта, в столь необычном для Петербурга интерьере обойтись обычной и понятной кухней было бы невозможно. Поэтому главный акцент в Le Boat сделан на интересной авторской кухне. Прошёл не один месяц долгой кропотливой работы, поисков





вкусов и решений, прежде чем было составлено итоговое меню.

Концепция ресторана такова, что кулинарные эксперименты никогда не должны заканчиваться, и поиск интересных сочетаний продолжается постоянно. Как показала практика, селедка под шубой прекрасно сочетается с крабом, а телятина — с мороженым из фуа-гра. При этом меню регулярно меняется, совершенствуется, добавляются новые позиции и улучшаются существующие. В итоге блюда получаются интересными, самобытными, стильными, изысканными, но не очень дорогими. «Мы хотели создать ресторан на каждый день. Такой, чтобы гости могли позволить себе приходить сюда на обед и ужин, без особенного повода, а получить такое удовольствие от посещения, чтобы визит сам по себе стал праздником!» — говорит создатель и владелец ресторана **Александр Белов**. Сегодня средний чек в ресторане составляет 1700 рублей.

*”Мы хотели создать ресторан на каждый день. Такой, чтобы гости могли позволить себе приходить сюда на обед и ужин, без особенного повода, а получить такое удовольствие от посещения, чтобы визит сам по себе стал праздником!”*

### Команда — главный козырь ресторана

«Сильно впечатлён общением с двумя отличными поварами Зиняном Акбашевым и Константином Клименковым, настоящие профи и очень приятные в общении люди!» — так написал один из гостей Le Boat на сайте проекта. «Главным козырем ресторана я считаю свою команду, — поясняет создатель и управляющий партнёр ресторана **Игорь Пращенко**. — Так получилось, что я всех подбираю по личным качествам — все они люди открытые, общительные, с положительным настроем. Я считаю, что всем премудростям можно научить, а вот с радушием и гостеприимством сложнее. Мои коллеги любят выходить в зал, общаться с гостями. Помимо личных связей и приятных знакомств, это даёт возможность получить моментальную обратную связь и сделать полезные выводы».

«В ресторане Ferma мы одними из первых в городе начали

### Это интересно

В меню ресторана присутствуют уникальные блюда, которых больше нет ни в одном ресторане Санкт-Петербурга. Например, в Le Voat подают филе бобра. Его тушат с овощами в сметанном соусе и подают в свежеспечённом хлебе с облепиховым желе. Данное блюдо в ресторане является одним из хитов. Многие гости специально приезжают с другого конца города, чтобы его попробовать. А шеф-повар ресторана Константин Клименков лично ездит на охотничьи хозяйства и отбирает тушки.

проводить эногастрономические ужины. Сейчас эту традицию легко подхватил Le Voat как более винный проект», — говорит Игорь Пращенко. Действительно, дважды в месяц в Le Voat можно посетить

уникальное мероприятие с меню, разработанным и действующим только один вечер. Перед каждым событием шеф-сомелье ресторана Егор Алешков (призёр многочисленных конкурсов, а также лучший сомелье России 2009 года, преподаватель школы PRO Sommelier) подбирает интересные темы, выискивает неизвестные хозяйства, договаривается с производителями из всех точек мира. Затем шеф-повар подбирает продукты, составляет меню, проводит дегустацию и, на один вечер, все гости ресторана отправляются в эксклюзивное путешествие в отдалённый уголок планеты. Такие вечера пользуются большой популярностью, особенно среди постоянных гостей, так как это возможность узнать и попробовать что-то новое в стенах любимого ресторана.

## Филе бобра с овощами в сметанном соусе

Мясо бобра с тушки нарезать кубиком 1,5 на 1,5 см. Обжарить на сливочном масле вместе с кубиками сельдерея, морковки и лука. Как только мясо станет коричневого цвета, влить светлое нефильтованное пиво, протушить вместе с пивом, чтобы оно выпарилось, и добавить жирной фермерской сметаны. Довести до кипения. Добавить соль, перец. Блюдо готово!



## Мясо бобра — для истинных гурманов

Шеф-повар ресторана Le Voat Константин Клименков представляет уникальное блюдо из филе бобра.

Бобёр очень чистоплотный зверь, не заражается никакими паразитами и живёт исключительно в чистой воде. Мясо бобра нежное и необычное, со специфическим вкусом дичи. Интересно своим распределением жира в мышечной ткани — небольшими прожилками. Когда его готовят, такой жир легко топится, и продукт получается очень сочным.

По составу мясо бобра близко к зайчатине, хотя по вкусу оно больше похоже на гуся. В 100 граммах содержится 146 ккал и много минеральных веществ, аминокислот, витаминов группы В и С, таких макроэлементов как кальций, калий, натрий, магний, фосфор, селен, железо и т.д.

Бобры могут долго находиться под водой. Их организм вырабатывает большое количество кровяных телец, которые насыщают кислородом мышцы. Поэтому их мясо отличается

*“Я считаю, что всем премудростям можно научиться, а вот с радушием и гостеприимством сложнее.”*

темно-красным цветом и является источником большого количества гемоглобина. Самым вкусным считается мясо бобров, достигших трёхлетнего возраста, весом не более 15 кг.

Интересно, что в некоторых католических странах бобра (из-за наличия хвоста) приравнивают к рыбе и разрешают употреблять в пост.

Перед приготовлением важно правильно слить с тушки кровь, аккуратно вырезать потроха и удалить бобровую струю (мускус, кастореум), которая вырабатывается специальными пахучими железами животного. Кастореум часто используют в медицине, ему даже посвящено произведение А.С. Пушкина «Ода бобровой струе», но в приготовлении мяса данное вещество не должно участвовать.

В сыром виде мясо бобра не употребляют. Мякоть свежего мяса желательно вымочить в воде минимум 12 часов (лучше 24), при этом воду необходимо менять. Чтобы сохранить все полезные свойства мяса, при приготовлении рекомендуется придерживаться средней температуры.



Сибирский форум гостеприимства

# HoReCa

Крупнейшая за Уралом специализированная выставка приглашает к участию!

**7-9 апреля**  
**Красноярск 2016**

- Гостиничный и ресторанный сервис
- Индустрия развлечений
- Профессиональное оборудование, мебель
- Продукты питания, напитки и кондитерские изделия

Широкая деловая и профессиональная программа

Мы будем рады видеть вас в столице Универсиады-2019!

В 2015 году выставку посетили **17 627** человек и **683** компаний сегмента HoReCa

Организатор — ВК «Красноярская ярмарка»

Официальная поддержка — НП «Сибирская ассоциация гостеприимства»

МВДЦ «Сибирь», г. Красноярск, ул. Авиаторов, 19  
тел.: +7 (391) 22-88-611  
horeca@krasfair.ru, www.krasfair.ru

реклама

# Система лояльности гостей как инструмент повышения доходов ресторана

Программа лояльности — это инструмент взаимовыгодных отношений между клиентом и ресторатором!

Для чего используют системы лояльности гостей? Что даёт этот механизм? Сегодня предлагаем разобрать этот вопрос и предложить на него несколько вариантов ответов.

Механизм системы лояльности — это инструмент, позволяющий наладить взаимодействие между покупателем и продавцом, он должен быть действительно выгоден обеим сторонам.

При высокой конкуренции в общепите в наши дни сложно выделиться чем-то определённым, и каждый ресторатор придумывает различные механизмы завоевания своей доли рынка, но всегда надо помнить: главная задача — не только привлечь новых, но и удержать постоянных покупателей. Ведь известный факт: постоянный клиент лучше новых двух!

Вам необходимо создать условия, при которых посетитель не будет от вас уходить.

Мобильные приложения — это наиболее популярные системы лояльности у ведущих сетевых ресторанов России, с помощью которых клиенты получают различные акции, могут оплатить свои заказы или накапливать бонусы и далее ими расплачиваться или получать подарки.

Одним из популярных способов программы лояльности считается система рассылки MMS- или push-сообщений, с различными акциями дня / недели / месяца или продуктами, которые предлагается оплатить сегодня, а получить, когда будет удобно. Данная акция позволяет получить прибыль сиюминутно, но при этом выгодна клиенту, как товар, который он когда-то приобрёл, придя в ресторан, и покупает сейчас, но со скидкой.

Также одна из популярных технологий — это накопление бонусов при покупке тех или иных товаров, а впоследствии возможность рассчитаться этими бонусами в этом же заведении или сети данных заведений.



**Дарья Пуйто,**  
начальник отдела продаж  
Группы компаний ККС  
(Санкт-Петербург)

Есть возможность участия в партнёрских «дружественных» программах лояльности с другими объектами ритейла.

Возможно использовать геолокационные технологии, которые позволяют клиентам не только просмотреть на экране мобильного устройства адреса ваших ресторанов, но также оценить своё местоположение и расстояние до ближайшего объекта в выбранном регионе.

Установка такой системы позволит дополнительно получать статистику по окупаемости тех или иных акций.

Наша компания — интегратор таких решений и имеет опыт подбора и установки различных систем во многих ресторанных сетях России. В нашем арсенале несколько решений по предложению систем лояльности для рестораторов. Мы подбираем решение и для сетевых ресторанов, и для отдельных заведений, индивидуально подходя к каждому клиенту. На одном объекте может быть установлено несколько систем. Существуют стандартные пакеты акций, а также может быть необходима и разработка пакета акций под конкретные цели и задачи для объекта. Мы открыты для диалога и подберём необходимую и оптимальную технологию и программу лояльности под каждый объект ритейла. Наши специалисты дадут рекомендации и помогут в продвижении данных систем. С системой лояльности вы получаете: оперативную отчётность — информацию о том, какие акции приносят больше прибыли; рекомендации по увеличению выручки; аналитику поведения гостей (датированный анализ посещаемости). В нашем арсенале находятся такие решения как Platius, система лояльности от «Фабрики лояльности», собственные мобильные приложения и система LetmeGo от компании Natissimus. Для вас не имеет смысла самостоятельно выбирать лучшее из лучших, обратитесь к специалистам, и мы сделаем этот выбор и подборку программ за вас, используя свой колоссальный опыт.

# КОМПЛЕКСНАЯ АВТОМАТИЗАЦИЯ И СЕРВИСНАЯ ПОДДЕРЖКА РЕСТОРАНОВ И ФАСТФУДА

Автоматизированно более 1500 объектов в РФ и СНГ.

Бары, кофейни (обслуживание у стойки)

Классические рестораны

Школьники, корпоративное питание и кейтеринг

Предприятия быстрого питания (fastfood)

Программное обеспечение, POS-оборудование.  
Монтаж, внедрение, обучение.  
Техническая поддержка 24 часа в сутки.

**МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ГОТОВЫЕ КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ  
ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА**

ГРУППА КОМПАНИЙ  
**ККС**  
*Волнующая идея в реальности*  
www.ccrs.ru, www.econcept.ru

С.-Петербург, Старо-Петергофский пр., д. 40А +7(812) 240-06-21 [commerce@spb.ccrs.ru](mailto:commerce@spb.ccrs.ru)

Москва, ул. Гостиничная, д. 9 +7(495) 786-21-10 [com@ccrs.ru](mailto:com@ccrs.ru)

Сочи +7(862) 266-87-88

Минск +3(7517)321-11-32

Симферополь +7(978) 764-39-11

Киев +3(8044)351-17-75

Новосибирск +7(383) 347-98-89

Алма-Ата +7(727) 311-38-96

Ереван +3(7411) 54-58-00

## IT для ресторанного бизнеса

Рубрику ведёт компания «ЮСИЭС СПб» (UCS SPb)

### Пять эффективных решений для пивного ресторана

Компания «ЮСИЭС СПб» предлагает эффективные решения для антикризисного управления и оптимизации работы пивного ресторана.

#### R-Keeper v. 7 — ключ к успеху!



Система автоматизации необходима любому бизнесу в сфере обслуживания, она помогает не только значительно улучшить качество сервиса, но и вести программы лояльности, привлекать новых клиентов и оптимизировать расходы.

Более того, R-Keeper помогает предотвратить противоправные действия персонала: **в отличие от других систем автоматизации, R-Keeper не оставляет возможности недобросовестным сотрудникам корректировать цифры в отчётах.**

Новый интерфейс, благодаря цветовому решению и эргономично расположенным кнопкам, ускоряет работу персонала на кассе и не утомляет глаз. Для заведений, где проходят спортивные трансляции, одним из ключевых аспектов в работе является скорость обслуживания посетителей. Ведь во время спортивных событий наблюдается пиковый наплыв гостей, а большинство заказов на кухню и в бар поступает одновременно во время перерывов в игре или матче.

#### Работать с ЕГАИС легко!

В связи с необходимостью с 01.01.2016 подтверждать факт закупки алкоголя на склад предприятия через ЕГАИС, компания UCS выпустила версию программы StoreHouse с поддержкой ЕГАИС и ведением журнала учёта объёма розничной продажи алкогольной продукции.

#### Система розлива пива на столах — супертехнология для увеличения объёма продаж!

Система позволяет гостю самостоятельно наливать себе пиво из крана, не подходя к барной стойке и без помощи официанта, — это эффективный способ увеличения продаж напитка.

Основное преимущество системы — полный контроль за расходом пива. Учёт ведётся не порционно, а по количеству



**Территория R-Keeper — 40 000 объектов в 47 странах мира**

отпущенных литров. Бармен в процессе розлива напитка не участвует, и соответственно исключено образование излишков за счёт недолива и разбавления. То есть продажи «мимо кассы» исключены.

#### «Мобильный официант» на Android — бюджетное решения для лучшего сервиса!

Технология «Мобильный официант» давно завоевала популярность у рестораторов, она помогает быстро и безошибочно принимать заказ и передавать его на кухню, существенно экономит время и увеличивает оборачиваемость столов. Недавно компания UCS выпустила это решение на платформе Android, что позволяет оснастить современными технологиями даже небольшие пабы.

#### KPI-аналитика: изучаем статистику и оптимизируем работу!

В системе R-Keeper v. 7 теперь есть отчёты по KPI-аналитике. Они позволяют проанализировать соответствие меню ресторана целевой аудитории, оценить ликвидность предприятия и эффективность программ лояльности.

реклама



Санкт-Петербург,  
Московский пр., д. 91  
(812) 329-05-60

✉ info@ucs-spb.ru, www.ucs-spb.ru

# Тентовые шатры спасают от непогоды и повышают доходы



**Ирина Михайлова,**  
генеральный директор KDL group

Наша компания представляет модульные тентовые шатры любых размеров, а также тентовые конструкции в индивидуальном исполнении. Идеально подходят для летних площадок кафе и ресторанов (возможно также круглогодичное использование). Особая форма мембраны представляет собой не только оригинальный дизайн, но и устойчивую к сильным ветровым нагрузкам систему. Срок службы при использовании высококачественной ткани ПВХ может составлять до 15 лет, а при износе покрытия на каркасно-тентовом сооружении его можно заменить на новое. Модули могут соединяться друг с другом, образуя единое целое пространство внутри, без дополнительных опор. Каркас выполнен из металла с последующей оцинковкой (окраской), тентовое покрытие изготовлено из ПВХ-ткани высоких характеристик (погодостойчивая, самогасящаяся, светопроницаемая). Различное цветовое исполнение тента поможет в решении любого дизайнерского замысла. Данная конструкция имеет статус временного сооружения и в любой

момент может быть демонтирована и перенесена на другое место.

Тентовые шатры при всей своей надёжности имеют также и эстетическое значение, привлекающая взгляд как в городской черте, так и на природе.

Для рестораторов летние веранды под стильными тентовыми конструкциями — это возможность получить неплохие доходы даже в кризисное время, а также привлечь клиентуру более высокого уровня. Гораздо комфортнее посидеть летом под красивым шатром с удобной мебелью, чем под зонтиками с пластмассовыми столами и стульями.

Оригинальный шатёр в аренду — это самое желанное место для проведения незабываемого выездного торжества, залог качественного мероприятия в любую погоду.

Благодаря возможности печати на ткани ПВХ, с помощью тентовых конструкций можно провести отличную рекламную кампанию.

Качество исполнения, стиль, комфорт и надёжность — основные составляющие наших конструкций.



**Тентовые конструкции — любое решение**

**СТИЛЬНО**



**МОБИЛЬНО**



**НАДЕЖНО**



реклама

**(812) 974-64-84**

**(921) 744-33-98**

**www.tent-spb.ru**

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

Ольга Тесленко, директор дизайн-студии  
HoReCa solutions:

## «Ресторан станет бестселлером только в случае полного созвучия всех деталей»

Поход в ресторан традиционно связан не просто с едой, но и с отдыхом. Популярность ресторана во многом зависит от дизайна интерьера ресторана и уютной обстановки в заведении. К тому же, как утверждают психологи, визуальное впечатление на подсознательном уровне влияет на аппетит и на выбор блюд. Сегодня за каждого клиента идёт настоящая борьба. Среди аутсайдеров оказываются те рестораны, которые игнорируют тонкости дизайна в своей работе. О том, как грамотно подойти к разработке дизайна ресторана, рассказывает Ольга Тесленко, основатель и руководитель дизайн-студии HoReCa solutions.

### Три кита популярности заведения

— Популярность заведения базируется на трёх китах: кухне, сервисе, атмосфере. Именно сочетание и гармония этих основных элементов создаёт успех заведения. Разрабатывая проекты заведений от бренда до декора, мы чётко знаем, что заведение станет бестселлером только в случае полного созвучия всех частей проекта и обстановки, соединённых магией мастерства, — рассказывает Ольга Тесленко, — при этом любая мелочь, выпадающая из общей концепции, может нанести вред. В дизайне мелочей не бывает. Любая самая маленькая деталь играет роль в звучании интерьера. Ничто не должно быть случайно в интерьере, всё со смыслом. Как театр начинается с вешалки, так и интерьер начинается с фасада. Заведение — это спектакль, в котором нет несущественного слова, а кухня задаёт стиль, дальше уже в ход вступают декорации.

Как считает руководитель дизайн-студии HoReCa solutions, при выборе дизайн-концепции учитывается



**Ольга Тесленко,**  
основатель  
и руководитель  
дизайн-студии  
HoReCa solutions

” Ничто не должно быть случайно в интерьере, все со смыслом. “

формат кухни заведения, целевая аудитория и «фишка» ресторана, его отличительная особенность. При этом, по мнению Ольги, при правильной подаче ресторан любой направленности может занять достойное место среди лидеров ресторанного бизнеса и снискать народную любовь, но только в том случае, если за дело берётся команда настоящих профессионалов.

### Мы видим проект в перспективном развитии

— Многие ошибочно думают, что дизайнер начинает работать, когда приступает к эскизу. На самом деле, дизайн начинается с маркетинга. С изучения трендов, с обдумывания, как потребитель будет реагировать на предложенную концепцию. Декор, освещение, текстиль и запахи, даже улыбка персонала — и та должна работать на впечатление гостя, создавая пленительное желание вернуться к вам снова и снова... При этом наша задача — увидеть проект в перспективном аспекте: потоки людей, несущие

прибыль, place / place / place, репутация заведения, — всё как на самой настоящей охоте, только наша задача сложнее, прибыль несут по доброй воле. Уникальность предложения — это первое, чего мы должны добиться, представить «фишку» заведения. Дизайнер должен заранее представить, какую историю увидят гости, что почувствуют на вкус и по ощущениям. Готовых рецептов нет — здесь и нужна слаженная работа команды профессионалов.

### От путешествия зависит и снаряжение

Самое главное условие при работе над дизайном — понимание правильности выбранного пути. От путешествия зависит и снаряжение. Так и в дизайне. Нужна чёткая постановка задачи, концепт и стиль заведения, условия реализации, бюджет и календарный срок. Дальше, как говорится, дело техники и профессионализма.

” Дизайнер должен заранее представить, какую историю увидят гости, что почувствуют на вкус и по ощущениям. “

Какие сведения должен предоставить заказчик для успешной работы дизайнера над проектом? Какие темы обсуждаются перед началом работы? Ведь взаимопонимание между заказчиком и дизайнером — гарантия, что проект будет доведён до конца, и не принесёт разочарования ни той, ни другой стороне.

— В нашей работе мы начинаем с составления технического задания на проектирование интерьера и информации о концепции помещения. Дальше осматриваем объект, как врач пациента, выделяем особенности и недостатки. Внимательно выслушиваем пожелания заказчика, потом уже начинаем колдовать над идеей интерьера, над его легендой. Пишем сценарий жизни в нём его посетителей, что увидят, что почувствуют, что запомнят, — объясняет Ольга.

#### Мясо — мужская еда

Тема этого номера журнала «Ресторановедь» — мясные рестораны, поэтому в нашей беседе мы не могли обойти тему особенностей дизайна при оформлении мясного ресторана.

— Мясо — это мужская еда. Мужчины любят истинные ценности и настоящие материалы. Сразу возникает ассоциативная цепочка — всё добротно, вкусно, уютно.



**NO RE CA solutions**

+7 (981) 477-30-33  
+7 (911) 070-67-50

[horeca-solutions.ru](http://horeca-solutions.ru)  
[oltes.ru](http://oltes.ru)

ПРОЕКТИРОВАНИЕ, ДИЗАЙН, КОМПЛЕКТАЦИЯ —  
КОМПЛЕКСНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ БИЗНЕС-ПРОЕКТОВ

Фабрицио Фатуччи, бренд-шеф петербургского ресторана итальянской кухни Gusto:

## «Я продолжаю быть учеником в кулинарной вселенной!»



Фабрицио Фатуччи — один из первых именитых итальянских шеф-поваров, кто перебрался из Европы в Петербург и создал здесь свою авторскую кухню, показывая, что итальянские блюда вполне можно готовить из русских продуктов. Более того, он считает, что только так и нужно поступать, если шеф-повар стремится отдавать гостю свежие интересные блюда. Именно поэтому Фабрицио считает, что введённые прошлым летом санкции очень полезны для российской экономики и побуждают шеф-поваров повышать своё мастерство. В своей работе Фабрицио совмещает прошлое и будущее: свято чтя традиции классической кухни, он создаёт авторские блюда, что является актуальной тенденцией мировой гастрономии, и передаёт свои знания молодым поварам, многие из которых сегодня стали звёздами кулинарной сцены. Мы разговариваем с гуру гастрономии о методах работы итальянского шефа на русской кухне, о его философском подходе к каждому блюду и о том, что такое итальянская кухня на русский лад.

## Введённые санкции очень полезны для российской экономики

— *Фабрицио, насколько сейчас всё плачевно в итальянских заведениях?*

» Сейчас ситуация вовсе не столь плоха, как была полтора года назад, когда ввели санкции. Большой проблемой для ресторанов итальянской кухни является, конечно, колбаса и сыр — моцарелла, панчетта, мортаделло: всё это на 50% составляет итальянский вкус. Но сегодня много итальянцев используют продукцию, которая производится здесь, в России — и она неплохого качества. Могу сказать, что мы пробовали российский сыр бурата, он и очень вкусный, и похож на итальянский бурата. И моцарелла, и моцарелла для пиццы — всё это примерно есть. Мы работаем с российским прошутто — очень вкусно: качество хорошее. Есть фермеры, которые пробуют делать горгонзолу, таледжио. Конечно, самая большая проблема — это пармезан. Потому что если вы попытаетесь сделать пармезан даже в Риме, у вас ничего не выйдет: его можно получить только в Парме. Только там сложился тот особый микроклимат, который способствует выработке фермента для производства этого особенного

Фабрицио Фатуччи окончил кулинарную школу Etoile Sottomarina в Венеции и Istituto Statale G. Ferro Pomezia. С 1990 по 2000 годы работал су-шефом в Grand Hotel Savoy, в ресторанах UMA в Лондоне, Cafe Veneto Asador и El Toula в Риме. В качестве шеф-повара ставил кухню в римских ресторанах Red в Renzo Piano Auditorium, Ketumbar Diversi Sapori и Cantina Del Vecchio. Но самый ценный опыт Фабрицио дало преподавание в профессиональной кулинарной школе в центре Рима «Город Вкуса» (Citta del gusto), которую создал Gambregio Rosso («Розовая креветка») — авторитетный путеводитель по ресторанам Италии, итальянский Michelin: 5-уровневое здание с таверной Gambregio Rosso, магазином кухонной утвари, тематическим книжным магазином, большим залом для конференций и других масштабных мероприятий, кулинарной школой. В середине 2000-х Фабрицио перебрался в Санкт-Петербург, где возглавил кухню ресторана Sculptor. В 2007 году работал шеф-поваром сочинского ресторана Platform, затем — гастрономическим консультантом ресторанной компании Pasta Project, где проводил мастер-классы, контролировал качество продукции и отвечал за тренинги персонала. Выступал в качестве шеф-консультанта московских ресторанов «Кокон», Royal Bar, Forbes, бренд-шефом ресторанной группы «Пробка», шеф-поваром первой итальянской кулинарной школы в Москве «Академия Del Gusto», шефом-консультантом ГК Metro Cash&Carry. С 2009 года является бренд-шефом ресторана Gusto, шеф-поваром первой итальянской кулинарной школы в Санкт-Петербурге GUSTOMAESTRO и автором книги «Моя итальянская кухня: от классики до модерна».

сыра. И с этим ничего не поделаешь! А всё остальное можно найти. Или сделать! Мы сами здесь, в Gusto, делаем нашу рикотту, наш маскарпоне: покупаем карельское молоко и делаем эти сыры. Вкуснее, чем итальянские!

— *Как они могут быть вкуснее?*

» Смотрите: все свежие итальянские продукты в Россию едут или летят, а значит — проходят через таможню. Мало того, что всё это занимает определённое и не всегда короткое время, они постоянно выдерживают какие-то перепады температур, их двигают, трясут — и они, конечно же, уже не могут быть такими же, как в Италии. Это уже отнюдь не свежий продукт! А мы здесь, в России, делаем их — и тут же отдаём. И это по-настоящему свежие сыры и колбасы. Причём и цена их другая, ведь в неё не входит стоимость растаможки, процент поставщика и прочее. Поэтому, думаю, эти санкции очень полезны для российской экономики!

## Через еду я рассказываю гостю свою историю

— *Фабрицио, но задолго до санкций, ещё при открытии Gusto шесть лет назад вы, предлагая гостям блюда итальянской кухни, использовали в их приготовлении традиционные русские продукты — например, свёклу и прочее. Таким образом, вы являетесь одним из первых шеф-поваров, которые начали делать итальянскую кухню с российскими продуктами...*

» Когда начинается разговор о кухне — итальянской ли, русской, — я всегда говорю, что рецепты — это не только ингредиенты, не только технологии и процедуры. Рецепты, кухня — это человек, который их готовит. И именно это самое важное. Потому что через еду я буду разговаривать с гостем, рассказывать ему свою историю. В блюде, которое я готовлю здесь и сейчас, выразится и весь мой опыт, и моё настроение, и вся моя жизнь на данный момент времени. Поэтому, когда

В 2014 году в связи с введением продуктовых санкций в России в работе Фабрицио Фатуччи наступил новый интересный период. Фабрицио говорит, что если раньше успех ресторана зависел в равных долях от вкусных и качественных ингредиентов и от мастерства шеф-повара, то сегодня основная ответственность ложится на опыт и профессионализм шеф-повара. Для ресторана Gusto он начал изготавливать сыры по итальянским рецептурам из локального русского сырья, домашнюю пасту из итальянской муки и развёл огород при ресторане, где выращивается зелень: мята, тимьян, розмарин, горошек, мангольд.

я приехал в Россию и начал здесь работать, я рассуждал так: «О`кей! Я итальянец. У меня есть моя история, мой опыт и мои традиции. Но сейчас я живу здесь». Тогда на меня навалилось очень много новой информации — русская еда, русские продукты, русские традиции, русский человек, русский менталитет...

#### — Русская погода!

И русская погода тоже, к сожалению (смеётся)! И эта информация меняет меня и как человека, и как профессионального повара. И я начал думать о новых блюдах. Нашим первым фирменным блюдом в Gusto стало ризотто со свёклой и мороженым из горгонзолы, в котором воплотилась вся моя философия. Ризотто — типичное традиционное итальянское блюдо. Но я добавил в него один из самых популярных русских продуктов — свёклу, которая кладётся в борщ, в винегрет, является гарниром для мяса и прочего. Таким образом у меня получилось итальянское блюдо с русским вкусом! Но ему нужно было придать итальянский акцент. Какой? Я подумал о горгонзоле — это наш «блю чиз», голубой сыр. А что ещё популярно в Италии? Мороженое! Так возникла мысль о мороженом из горгонзолы — сладком и солёном одновременно, — и блюдо получило насыщенный вкус и завершённый облик: на волне горячего ризотто, символизирующего Италию, — холодное мороженое как образ снежной России.

— В одном блюде — целая философия...

» Да! Италия и Россия, белый и красный цвет, сладкий и солёный вкус, горячая и холодная температура.

### Мы первыми делали акцент на новой, современной кулинарии

— Своим подходом, своей философией вы воспитали целую плеяду молодых талантливых шеф-поваров, которые были вашими учениками, а сегодня буквально сверкают на русском гастрономическом горизонте!

» На премиях Where to eat половина молодых поваров, которые занимают призовые места, когда-то были моими су-шефами: Антон Исаков, Сергей и Иван Березуцкие — здесь, в Gusto, и ещё раньше.

#### — Вы же в России уже 10 лет?

» Да, я тогда только приехал в Петербург, и ресторанная картина города была совсем иной. Фактически мы первыми делали акцент на новой, современной кулинарии.

#### — За это время гастрономическая культура изменилась?

» Конечно! Выросли новые шеф-повара, изменились гости. Многие побывали в Италии, в Европе, и российская кулинарная культура, конечно, возросла.

#### — А итальянская кулинарная культура как-то меняется или она существенно традиционна?

» Конечно, меняется. В Италии тоже есть такое понятие как новая кухня — с меньшими порциями, с более быстрым временем подачи блюд. Сейчас во всей Европе есть тенденция гастробистрономии — в её основе лежат традиционные блюда, но шеф-повара подходят к ним более креативно. В России эта тенденция тоже проявляется — например, в Twins у Березуцких. Бистрономия — это место для всех, красивый демократичный ресторан с интересной кухней.

## Живая кухня предполагает приготовление из сезонных местных продуктов

— *Фабрицио, возвращаясь к вопросу о кухне и продуктах: как вы считаете, можно ли готовить традиционную итальянскую кухню на русских продуктах? Не авторские блюда, как ризотто со свёклой и мороженым из горгонзолы, а именно классические итальянские блюда?*

» Это большой вопрос. Я вижу кухню живой. А живая кухня предполагает приготовление из сезонных местных продуктов. Поэтому сделать настоящую итальянскую кухню здесь, в Петербурге, очень сложно. Где я могу здесь найти ту же самую рыбу, которая ловится в море по соседству с рестораном в Италии? Как я могу сделать такие же равиоли, если у меня нет свежей рикотты, которая есть в Италии? Это очень сложно. Выручает то, что итальянская кухня очень простая, и приготовить здесь, к примеру, спагетти помодоро не представляется проблемой. Но настоящая итальянская кухня всё же будет только в Италии. Здесь, в Gusto, я вижу лишь один выход: готовить итальянские блюда из местных продуктов.

— *Итальянская кухня на русский лад.*

» В целом, да — если это касается России. А, к примеру, в Англии она будет на английский лад (*смеётся*). Ведь и культура еды в каждой стране своя. Например, ввести здесь в меню настоящую итальянскую пасту карбонара было для меня достаточно сложно, потому что все хотели карбонару со сливками, беконом и прочим. А настоящая карбонара другая. Там яйца, свиная щёчка гуанчале с пекорино и пармеджано — пунто: стоп! Больше ничего! Никаких сливок.

Учениками Фабрицио Фатуччи в разные годы были известные сегодня шеф-повара обеих столиц. Иван и Сергей Березуцкие (Twins, PMI bar), Антон Исаков («Гастрономика» Ginza Project), Михаил Соколов (совладелец Italy Restaurant Group), а также повара ресторанной группы Probka Family, где Фабрицио работал бренд-шефом. Так что иногда его называют папой новой гастрономии.



И потихоньку, потихоньку — человек приходит, пробует нашу карбонару, потом едет в Италию, пробует там, — сейчас все знают: в Gusto есть настоящая карбонара! Но первые два-три года это была война для меня: я постоянно объяснял гостям, что именно это — правильное блюдо.

— *Ваша книга, выпущенная полтора года назад, тоже посвящена разъяснению, что такое правильные итальянские блюда?*

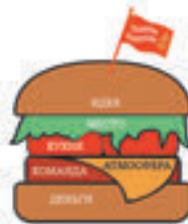
» Она не зря называется «Моя итальянская кухня: от классики до модерна». С одной стороны, там приводится классический рецепт какого-то блюда — той же карбонары, к примеру. Но рядом я объясняю, как именно я сегодня вижу эту карбонару — приводится рецепт моего авторского её прочтения: модерн. Читатель таким образом может сам выбирать, что ему ближе, что ему хочется приготовить.

— *Фабрицио, как вы считаете, какое главное качество должно быть у повара-профессионала?*

» Умильта: смирение. Это самое важное. Потому что всегда важно понимать, что ты — никто, и у каждого человека можно чему-то научиться. Но это не должно мешать опыту. Я шеф-повар, я хороший шеф-повар — я это знаю. У меня есть моя репутация, есть мой уникальный опыт, но я понимаю, что не могу на этом остановиться и продолжаю быть учеником в кулинарной вселенной!

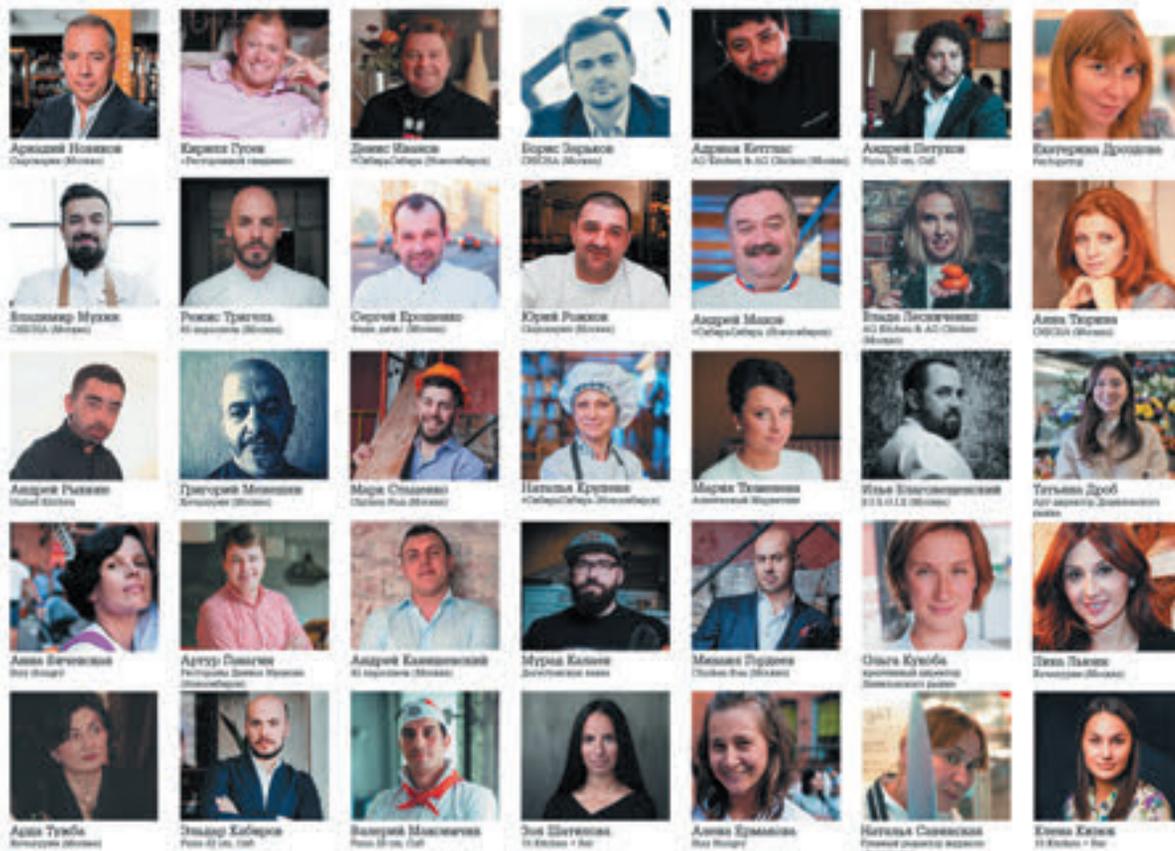
Светлана Куликова  
Фото предоставлены PR-службой ресторана

# ПАЛЬМОВАЯ ВЕТВЬ



фестиваль успешных ресторанных концепций

11 АПРЕЛЯ | 2016 | МОСКВА | ICON CLUB | PALMAFEST.RU



■ БИЗНЕС-ФОРУМ ■ ШЕФ-ШОУ ■ ПРЕМИЯ

ВСЕ САМОЕ СВЕЖЕЕ И АКТУАЛЬНОЕ  
НА ОДНОЙ ПЛОЩАДКЕ!

Официальные партнеры:



Arcoroc  
PROFESSIONAL



Партнеры:



При поддержке:

РЕСТОРАТОР.CHEF

Информационные партнеры:

гастроном

gastronom.ru

PIK INFO

Restoran

where

Ресторановед

Торговля

ОТКАД

Торговля

Ресторан

# О стейк-хаусе и не только

Стр. 34–49



Мясо в России – северной стране – любили всегда, и в докризисные «тучные» годы у нас появились рестораны, специализирующиеся на этом продукте. Эти рестораны-первопроходцы – «Торро Гриль» в Москве и Stroganoff Steak House в Петербурге – взяли на себя основной удар по привлечению российского гостя в мясные заведения, ведь при всей своей любви к мясу он предпочитал употреблять его в домашних условиях. За ними появились и другие – «Монтана», «CASA del МЯСО», Meat Head и прочие. Все вместе они успели воспитать людей, понимающих, что такое прожарка medium rare и чем она отличается от прожарок, например, rare и medium well. И если тогда, в начале пути, должно было пройти не менее нескольких месяцев, чтобы в мясном ресторане появились постоянные гости – он оставался достаточно узким сегментом заведений общественного питания, – то сегодня они буквально с открытия заполняются народом. А эмбарго фактически на всю импортную говядину, похоже, лишь подстёгивает интерес гостей к мясу. В теме номера мы попробуем разобраться, что же такое современное мясное заведение.

# Нюансы мясного концепта

Мясо — продукт, который понятен и прост для гостя: возможно, именно в этом секрет его сегодняшней популярности. Люди, уставшие от сюрпризов рынка, идут туда, где ожидаемо получают спокойствие и привычный вкус. Но ресторатору следует учесть некоторые нюансы выбранного концепта.

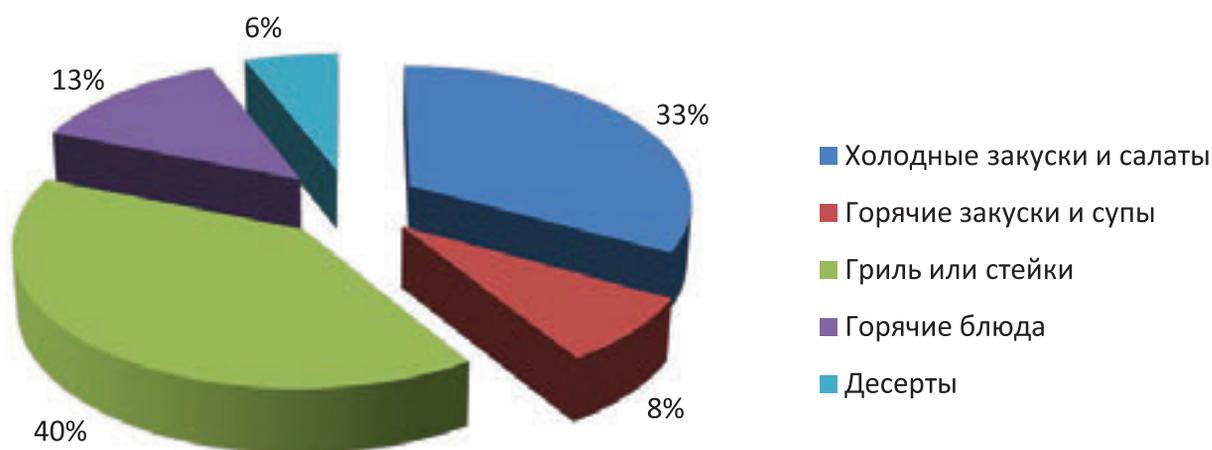
## В мясном ресторане фудкост кухни обычно бывает выше среднего

В одном из самых концептуальных мясных заведений Петербурга «CASA del МЯСО» основной продукт подаётся в разных видах — в отварном, жареном, запечённом, тушёном. А кроме него гостю в этом

ресторане предлагаются только салаты (одно рыбное и одно овощное блюдо не в счёт: как рассказывает совладелец заведения **Владимир Баканов**, это просто уступка для пришедших в компании мясоедов вегетарианцев). Такой подход оправдан тем, что любому мясному ресторану наибольшую прибыль дают действительно именно основные мясные блюда и салаты. Однако он априори значительно сужает контингент гостей, которые могли бы, но не пойдут сюда, предпочитая более интересный выбор.

Заключение о прибыли мясного ресторана сделал по результатам продаж в своём заведении управляющий партнёр сети московских ресторанов «Торро Гриль» **Кирилл Мартыненко**: см. диаграмму «Средние продажи в сегменте меню (кухня в денежном эквиваленте)». Из неё

Средние продажи в сегменте меню (кухня в денежном эквиваленте)



понятно, что в мясное заведение гости приходят, прежде всего, чтобы съесть «чистое мясо» — стейк или мясо на гриле — с салатом. Если смотреть продажи не только по кухне, но и по напиткам, то будет видно, что напитки по продажам опережают салаты — см. диаграмму «Средние продажи в сегменте меню (кухня и напитки в денежном эквиваленте)».

Таким образом, ресторатор, задумав открыть мясное заведение, вполне может ориентироваться на две группы в меню — стейки (гриль) и холодные закуски (салаты), — но он должен понимать, что бар здесь не будет превалировать над кухней: продажи кухни в таком ресторане составляют порядка 70%, в то время как продажи бара — 30%. Именно это резко отличает мясное заведение от заведений всех других концепций, где процент продажи напитков может составлять и 40, и 60, и выше: выручка пива и алкоголя в пивном ресторане, к примеру, может достигать 70% общей выручки заведения. И именно поэтому в мясном ресторане фудкост кухни составляет обычно чуть выше среднего фудкоста заведений — 32–33%,

а себестоимость операций бара чуть ниже — порядка 24%.

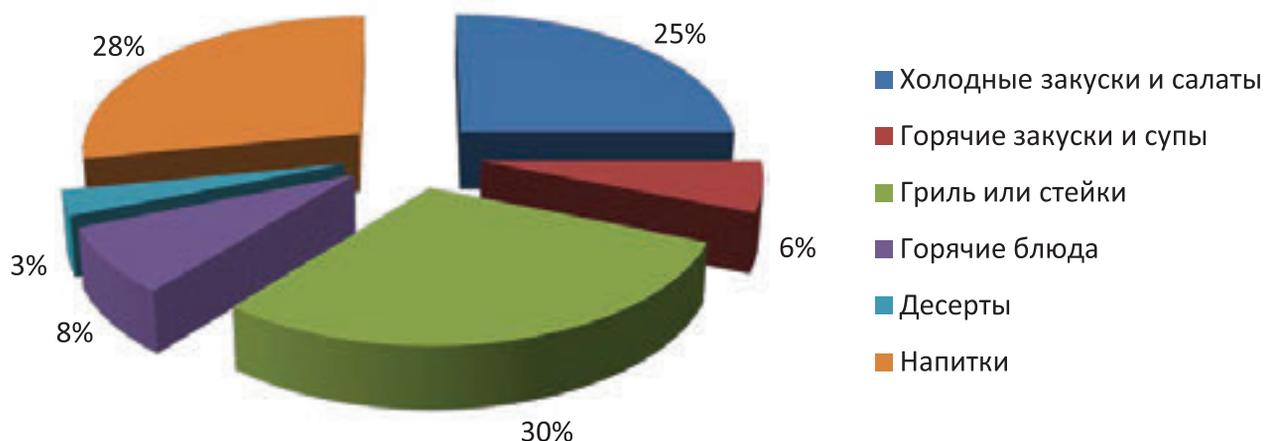
## Гости ценят постоянство еды и атмосферы

Гости, приходящие на мясо, очень консервативны — об этом говорят фактически все рестораторы. Поэтому основные блюда в мясных заведениях не меняются, поскольку не приедаются.

— Примерно 80% постоянных гостей — мы проводили статистические исследования! — едят одно и то же блюдо и пьют одно и то же вино, — подчёркивает Кирилл Мартыненко. — Если руководитель заведения вдруг обнаруживает, что какое-то блюдо им надоело, то, возможно, оно стало просто не очень хорошо готовиться.

О постоянстве гостей говорят и в «Строганофф», обращая внимание на то, что особенно это ценят иностранцы — причём постоянство касается не только еды, но и атмосферы, создаваемой рестораном. И это действительно благодатная почва для жизни заведения: гости приходят сюда в каждый свой приезд в город, при каждом удобном случае, и задача ресторатора — лишь

**Средние продажи в сегменте меню  
(кухня и напитки в денежном эквиваленте)**





сохранение этой уникальной атмосферы и постоянного вкуса мяса.

### В мясном ресторане нельзя забывать о вегетарианцах

Возможно, именно эта кажущаяся простота сподвигла владельцев Italy Group Михаила Соколова и Тимура Дмитриева на открытие как раз накануне 2016 года ресторана Hitch («Хич») — первого специализированного проекта мясной направленности этой группы. Впрочем, они не называют своё заведение стейк-хаусом, поскольку классический стейк-хаус обязывает соблюдать несколько правил — дерево и кожа в интерьере, классическая подача и прочее, — но к стейкам относятся серьёзно: в меню представлено пять классических стейков (вместе с корейкой ягнёнка) и три альтернативных, и уже привезён стейк сухого вызревания — рибай на кости (всё мясо брянское).

Меню планируется стандартным, с сезонным обновлением и с блюдом дня. Готовят здесь не в хоспере, а на лавовом гриле — на лавовых камнях. Ещё одно отличие

Стейкам в меню нового мясного ресторана Hitch («Хич») уделено центральное место

от классического стейк-хауса — активная барная стойка: что ж, возможно, «Итали» удастся опровергнуть первое правило мясных заведений «кухня прежде всего» и вывести продажи бара на более высокий уровень (если, конечно, такая цель ставится).

В баре — 12 позиций разливного пива и около ста предложений вина, причём гости к мясу спрашивают примерно поровну вина и пива.

Меню разрабатывали концепт-шеф группы Илья Бурнасов и шеф-повар Тимофей Кузнецов.

— И в меню у нас, конечно, не одни стейки, хотя им уделено центральное место, — рассказывает **Илья Бурнасов**. — Мы ориентировались и на основную концепцию заведения, и на то, что в нём предлагается разливное пиво. Поэтому у нас есть и более калорийные, и более утончённые закуски — «старты», есть салаты, супы и бургеры. В разделе «Сырое» мы представили как мясо, так и рыбу в разных вариациях — тартары, татаки из тунца и говядины, — а также не обошли вниманием людей, которые не едят ни мяса,

ни рыбы: наш стейк из цветной капусты уже стал особенно популярным. Есть даже вегетарианский бургер — с котлетой из нута и булгура.

Впрочем, повара замечают, что бургеры продаются меньше, чем стейки: люди всё же предпочитают куски мяса. Более того, многие гости просят подать бургер без верхней крышки. Что же касается прожарки стейков, то хотя многие просят medium rare, 15–20% заказов — medium well и выше.

— Половина гостей берут well done по незнанию, а остальные действительно любят мясо такой прожарки, — отмечает Илья. — А вот сырое мясо и рыбу едят, и даже нередко просят положить двойной тартар в одну тарелку.

### «Мясных перебоев» не ожидается

Сегодня все мясные заведения предлагают российскую говядину — брянскую либо воронежскую. Приходит она в свежем охлаждённом виде — отруба, упакованные в вакуум в стерильных условиях. При правильном хранении при

температуре от 0 до +2 °С срок годности такого мяса, гарантируемый поставщиком, может достигать 120 суток.

Поставки производятся примерно дважды в месяц. «Впрок» мясо не заказывается: в любом ресторане есть определённый товарный запас, предназначенный для каких-то непредвиденных случаев. В целом же этот путь уже достаточно хорошо отлажен, чтобы рестораны не ощущали «мясных перебоев».

### Нашим рестораторам на заметку

Гостям американских ресторанов предлагается услуга: купить достаточно большой отруб, который хранится в холодильной установке заведения. От этого отруба можно отрезать порции на 10-й, на 15-й, на 28-й и на 40-й день после забоя — и их тут же готовят. Таким образом гость сам может почувствовать, как меняется вкус мяса. Конечно, эта услуга может быть дороже всего остального, но ведь и постоянные гости мясных заведений — люди не бедные.

### Выдержка из меню ресторана Hitch («Хич»):

- Тартар из говядины (150 г) — 750 руб.
- «Флэт Айрон стейк» (200 г)\* — 590 руб.
- Фланк-стейк (200 г)\* — 750 руб.
- «Нью-Йорк стейк» (300 г)\* — 1590 руб.
- Филе-миньон (220 г)\* — 1790 руб.
- Рибай-стейк (300 г)\* — 1990 руб.
- Голубцы с мраморной говядиной — 180 руб.
- Сердце ягнёнка с полбой и вёшенками — 650 руб.
- Стейк из цветной капусты (250 г) — 290 руб.
- Вегетарианский бургер — 350 руб.
- Фирменный чизбургер — 570 руб.

\* — вес сырого продукта.

Леонид Гарбар:

## «Я не делаю двухлетние проекты»

Петербургский ресторатор Леонид Гарбар с большим теплом относится к своему мясному заведению Stroganoff Steak House. Открывшись девять лет назад, этот ресторан сохраняет свою атмосферу и своё меню в первоначальном виде. Нет-нет, конечно, какие-то блюда поменялись, какие-то позиции расширились, какие-то ушли, но основа – стейки «Строганова» – осталась та же. А что касается атмосферы, то к Леониду Петровичу до сих пор порой подходит кто-то из гостей и начинает рассказывать, как он приезжает в Петербург раз в год, всегда заходит в «Строгановф» и всегда радуется, что здесь сохраняется тот же дух и те же стейки. «И даже официант ко мне подошёл тот же!» – удивляется гость. «Я не делаю двухлетние проекты!» – улыбается в ответ Гарбар.



## Российское мясо доросло сегодня до высшей мраморности

— Леонид Петрович, как поживают сегодня мясные заведения?

» Мясо продолжают есть! — смеётся он. — И вообще — люди продолжают есть, невзирая ни на что. Да, количество корпоративов понизилось, но зато повысилось количество туристов — это самый свежий, январский показатель первой декады.

— И никакого экономического спада, никакого кризиса?

» Конечно, спад чувствуется. Это и влияние кризиса, и возрастающая конкуренция на ресторанном рынке: тот средний класс, который приходил в том числе и к нам, переместился в более демократичные форматы, которых сейчас стало открываться больше. Ведь даже если заведение не мясное — не твой прямой конкурент, — какую-то часть гостей оно всё равно отвлекает на новизну.

— А с эмбарго на импортные продукты справились?

» По импортной составляющей в меню нас затрагивает прежде всего зелень — например, ромейн как составляющая «Цезаря», одного из самых популярных салатов, руккола, маш-салат. Мясо заместить смогли: мясопромышленные компании России в Брянске, Воронеже и других регионах, где выращивают бычков породы блэк ангус, наращивают сегодня не только объёмы, но и мраморность мяса. То есть российское мясо постепенно доросло до высшей мраморности — до прайма, высшей категории в американской системе мраморности. Эта категория является наиболее мраморной и, соответственно, более сочной, более мягкой и привычной для нашего основного покупателя. Также есть очень неплохая казахская белоголовая порода, выведенная в России и Казахстане в первой половине XX века путём воспроизводительного скрещивания казахских и калмыцких коров с быками герфордской породы.

Stroganoff Steak House открылся 10 мая 2007 года в самом центре Санкт-Петербурга в историческом здании, где до революции располагались казармы и конюшни Конногвардейского полка. Место одновременно элегантно и демократично. Использование в оформлении интерьеров натуральных материалов — дерева, кожи — придают стейк-хаусу атмосферу теплоты и гостеприимства. Стены украшают фотографии, на которых изображены сцены повседневной жизни в дореволюционной России.

Российское мясо сегодня доросло до высшей мраморности — до прайма, высшей категории в американской системе мраморности. Эта категория является наиболее мраморной и, соответственно, более сочной, более мягкой и привычной для основного покупателя мясных заведений.

## Введение японской системы администрирования в далёком русском селении принесло зримые результаты

— Значит, наши производители говядины научились правильно выращивать бычков мясных пород?

» Мясопроизводство требует постоянства: в данном случае важно учиться соблюдению стандартов и ни в коем случае не допускать самостоятельности. Если ты должен положить бычкам в определённое время определённое количество кукурузы и определённое количество силоса, то должен положить их именно в это время и именно столько, и никак иначе. Я был на ферме в Брянской области, где выращивают таких бычков, и это впечатляет и воодушевляет. Даже так: Впечатляет и Воодушевляет — с заглавных букв. Потому что ты начинаешь верить в то, что всё происходит правильно, — а мы ездили смотреть на все этапы производства. На ферме порядка 7–8 тысяч голов — телята абердин-ангусской

породы на свободном выпасе. (В скобках замечу, что эти телята весят под 300 кг.) Для производства мраморной говядины действительно нужны только бычки, поэтому их отделяют от тёлочек, кастрируют и готовят к дальнейшему откорму. Огромная ферма, где работают 22 человека. Порядок безукоризненный: фермер Петрович — глава производства — сумел обеспечить полный порядок.

— **Я помню бесхозяйственность советских колхозов — работала пару лет в деревне после вуза...**

» Примерно это мы и ожидали увидеть. Ничего подобного! Я спросил Петровича — простого работающего деревенского мужика из этого же селения, — как ему удалось добиться такой культуры производства? Он рассказал, что раз он сам из этой же местности, то знает жителей, и когда подбирал сотрудников, исходил из этого знания: «не брал пьющих, не брал лентяев». Другими словами — каков поп, таков и приход. Кстати, работают они по кайдзену, причём кайдзену не в виде каких-то формальных плакатов, вывешенных центральным офисом, а кайдзену в голове: они знают его принципы, его философию и полностью её разделяют. Это и показалось самым поразительным: введение японской системы администрирования в далёком русском селении принесло зримые результаты.

— **Например, какие?**

» Например, разделение пищевых добавок в корм по конкретным цветовым зонам. И эта система работает не только в головном офисе, но и на участке механизации, и на участке кормов, и в ветлаборатории — везде.

### **Главный секрет мясного производства — в соблюдении стандартов, которые выработаны веками**

— **Леонид Петрович, хорошо, бычки набирают вес, 300 килограмм и больше, а что дальше?**

» А дальше их переводят на фидлот — откормочную площадку, где они продолжают набирать вес и мраморность. На этой площадке их уже

» **Мясопроизводство требует постоянства: в данном случае важно учиться соблюдению стандартов и ни в коем случае не допускать самодельности. Я был на ферме, где выращивают мясных бычков, и это впечатляет и воодушевляет. Даже так: Впечатляет и Воодушевляет — с заглавных букв. Потому что ты начинаешь верить в то, что всё происходит правильно...** «

45 тысяч. Стандартная мировая практика предзабойного откорма бычков — 120 дней: за это время производитель получает мясо средней степени мраморности в зависимости от породы. Российских бычков начали откармливать со 120 дней, потом — 150, а сейчас переходят на 200 дней откорма.

— **Это касается именно мраморного мяса?**

» Это касается мясных пород. Мраморность — это просто дополнительное качество. То есть мы предлагаем гостю или мясо мясных пород высокой степени жирности (мраморное зернового откорма), или более постное — травяного. У нас была своя культура мясопроизводства: абердинских бычков — ангусов — разводили в России ещё до революции. Этим весьма успешно занимался князь Александр Григорьевич Щербатов: о его мясе в знаменитом трактире Тестова упоминал Гиляровский в «Москве и москвичах». Была и отечественная мясная порода — черкасская. Но потом наступили плохие времена, приведшие к голоду, и задачей государства стало просто накормить людей. Плюс — в войну вывозили в Германию не только людей, но и скот, и даже чернозём: представляете, насколько разорили страну? Её необходимо было поднимать. Поэтому мясные породы фактически полностью были вытеснены мясомолочными, которых массово разводили в послевоенное время.

— **Насколько я знаю, мясные породы пытались возродить. Мой папа, росший за Уралом, до сих пор иногда вспоминает, как к ним в село привезли из Канады герифордов и продавали населению. Даже поговорка сложилась: «Хочешь быть впереди — купи герифорда! Хочешь быть позади — не покупай герифорда»...**

» Здесь самый главный секрет — в соблюдении тех правил, стандартов, которые выработаны веками. В очень жёстком соблюдении! Тогда будут достигнуты те же канадские, американские, австралийские результаты. Но это для русского оказывается сложным: мы, как выясняется, творческие натуры. Вот, японский кайдзен помогает.

## Сегодня нужно воспитывать культуру всего отечественного продуктового рынка

— Леонид Петрович, что представлено в меню *Stroganoff Steak House* помимо мяса?

» Салаты, рыба, морепродукты.

— То есть в мясном заведении всё равно нужно представлять рыбу?

» Конечно! Приходит семья: часто муж заказывает стейк, а жена — что-то более лёгкое. Или приходит компания: кто-то там вполне может не есть мяса. Поэтому у нас есть и рыба, и морепродукты, и птица: к примеру, фермерский цыплёнок-гриль без косточек. При этом мы всё равно остаёмся классическим стейк-хаусом: у нас 18 позиций мясных стейков, из них три — сухого вызревания; порядка 12 других мясных предложений, включая корейку ягнёнка, бефстроганов, телячью котлету на косточке, бургеры и колбаски; несколько рыбных стейков и даже

» Самый главный секрет мясного производства — в соблюдении тех правил, стандартов, которые выработаны веками. В очень жёстком соблюдении! Тогда будут достигнуты те же канадские, американские, австралийские результаты.

“

краб-кейки из камчатского краба. На любой вкус, для любого гостя!

— Рыба тоже отечественная?

» У нас есть стейк из мурманского палтуса и ладожский судак на пару с паровыми овощами. Но это не по причине импортозамещения: мурманский палтус у нас был с самого начала. Только в первом меню, девять лет назад, наш палтус был около 900 грамм: мы его готовили целиком, и он помещался на нашу овальную тарелку. На этом стандарте мы продержались примерно полгода. Потом палтус начал «расти»: он приходил к нам всё большего, и большего, и большего размера — и полтора килограмма, и два... В тарелку помещаться, конечно же, перестал. Мы пробовали договориться с поставщиками, но нам чётко сказали: «Берите то, что есть, мы ничего менять не будем». Что ж, рестораторы гибче, чем поставщики, и из целикового палтуса мы перешли на стейки из него.

— То есть поставщики-производители не прислушиваются к пожеланиям



**рестораторов и, по сути, требованиям рынка...**

» А это уже речь о нашей культуре производства, нашей этике бизнес-взаимоотношений. И это у нас касается каждой — любой! — категории продуктов! На уличном рынке в Латинском квартале Парижа вы можете увидеть белые грибы 8-сантиметровой высоты один к одному: они как войсковое каре стоят, и повар покупает всё это войско и одинаково готовит — ему не нужно под каждый гриб подбирать соответствующую температуру. И это касается грибов! А, согласитесь, 100-граммовый кусок мяса и 400-граммовый, да ещё разной степени мраморности, надо тем более по-разному жарить — и по времени, и по температуре. И почему там, на французском рынке, предлагать стандартный продукт возможно, а у нас — нет? Это говорит именно о культуре производства, о желании или нежелании гордиться своим трудом и работать вдумчиво — подходить к тому, что ты делаешь, что производишь, с умом. Так что то, что сегодня делают фермеры-мясопроизводители в Брянской губернии, крайне ценно для воспитания культуры всего отечественного продуктового рынка. Но это длительный процесс...

## **Не пытайтесь сделать модное: делайте вечное**

**— У вас много альтернативных стейков? Сейчас это считается модным направлением...**

» Знаете, всемирно знаменитый режиссёр Паневежского драматического театра Юозас Мильтинис говорил своим ученикам: «Не пытайтесь сделать модное: делайте вечное». В какой-то степени эту фразу можно отнести и к ресторанам, где нужно готовить вечно вкусное. Потому что модные тенденции, к сожалению, пропадают вместе с гостями и ресторанами, а остаётся-то всё равно классика. Хотя я, наверное, в какой-то степени консерватор. Когда мы открыли ресторан, у нас было всего три стейка. За девять лет к трём основным отрубам — «Рибай» (стейк из рёберной части говядины), «Нью-Йорк» (из поясничной части мраморной говядины) и филе-миньон (центральная часть говяжьей вырезки) — у нас добавились стейки «Шатобриан» (головная часть

» Мы стараемся работать на обороте, как можно дольше удерживая цены на прежнем уровне, — и уже девять лет это получается. Надеюсь, в следующем году будет 10, потом 30 и, может быть, однажды — 230 лет... Я не делаю двухлетние проекты. «

говяжьей вырезки), «Фланк» и «Скёрт» (стейки из брюшной части мраморной говядины), «Денвер» (из шейной части мраморной говядины), «Топ Блейд» (из лопаточной части мраморной говядины) и прочие. В какой-то степени они являются альтернативой, если за неё принимать более точное указание отруба, из которого они готовятся. Плюс за это время появились стейки сухого вызревания.

**— И всё это мясо русского происхождения?**

» Три — новозеландского производства, остальные — русского: из Брянска и Воронежа (к моменту выхода номера стейки новозеландского производства были заменены на отечественные стейки — С.К.). Скоро у нас появится ещё и казахстанское предложение. Есть два предложения корейки ягнёнка — из Новой Зеландии и Исландии, и я бы с удовольствием добавил к ним русское, но завод в Хакасии пока ещё не построили, и хакасской баранины нет.

**— Гости оценивают разнообразие меню?**

» А как же! Но — разнообразие мясного меню: меню стейк-хауса! Ты приходишь в мясной ресторан: тебе интересно попробовать разные виды мяса из разных стран и местное производство. Что мы и предлагаем! И если раньше это был просто мясной раздел из трёх видов стейка и каре ягнёнка, то сегодня — мясная страница. За девять лет мы увеличили наше предложение в пять-шесть раз. Потому что мы — эксперты по мясу!

**— Вам пришлось повышать цены в ресторане?**

» Пришлось. Мы их подняли: это связано с повышением закупочных цен. Хотя мы стараемся работать на обороте, как можно дольше удерживая цены на прежнем уровне, — и уже девять лет это получается. Надеюсь, в следующем году будет 10, потом 30 и, может быть, однажды — 230 лет... Я не делаю двухлетние проекты.

Светлана Куликова

Фото предоставлены PR-службой заведения



# **ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ КУХОНЬ, С КОТОРЫМИ СПРАВИТСЯ ДАЖЕ РЕБЕНОК.**

ВСЕ ОБОРУДОВАНИЕ ИМЕЕТ СЕРТИФИКАТЫ КАЧЕСТВА.  
ГАРАНТИЙНОЕ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.

 **ОАО ОМПО  
ИРТЫШ**

Гуртьева, 18  
**44-89-72, 44-89-79**

# Новое слово в технологиях кухонного оборудования

Качественное кухонное оборудование является важным элементом в работе предприятий общественного питания. Рестораторам и шеф-поварам производители постоянно предлагают новые разработки, которые помогают создавать шедевры кулинарного искусства. Сегодня мы представляем блендер-куттер Robot Cook французской компании Robot Coupe и электрическую печь Forno Vero для выпекания пиццы.

## Чудо-блендер Robot Cook на все случаи кулинарной жизни

Недавно французская компания Robot Coupe выпустила новинку — аппарат Robot Cook. Это первый блендер-куттер с функцией подогрева.

Главной особенностью Robot Cook является его способность работать не только в обычном «холодном» режиме, но и в «горячем», то есть с нагревом до 140 °С, при этом точность температуры регулируется с шагом в один °С.

Теперь в блендере можно не только стандартно измельчать, но и быстро и легко готовить разнообразные горячие супы-пюре, горячие соусы, вязкие каши, соус бешамель. Регулировка скорости смешения в диапазоне 100–4500 об./мин. и регулировка степени нагрева от 0 до 140 °С позволяют подобрать для каждого блюда оптимальный режим приготовления. При габаритах 226x338x522 мм блендер поместится даже на самой скромной кухне. Чаша Robot Cook поставляется со съёмным скребком для достижения однородной текстуры продукта. Специальная крышка ANTI STEAM против запотевания обеспечивает лучшую видимость и позволяет следить за процессом приготовления блюд. Благодаря отверстию в крышке, можно добавлять ингредиенты в чашу, не прерывая процесса приготовления. Мощный вентилируемый двигатель обеспечит эффективную работу даже с мясом и тестом. Аппарат, несомненно, станет незаменимым помощником для воплощения в жизнь самых смелых рецептов шеф-поваров.

## Электрическая печь Forno Vero для взыскательных профессионалов

Как и другие представители обширного семейства пиццерийных печей,



**Ксения Галкина,  
Ольга Костина,**

проект-менеджеры  
ООО «ТМ проект»



печь Forno Vero имеет две камеры с независимыми электронными панелями управления.

В чем же уникальность электропечи Forno Vero?

\* Это единственная печь в мире, которая разогревается до максимальной температуры 450 °С и потребляет при этом всего 1,3 кВт на каждую секцию.

\* Выпекает две пиццы всего за 120 секунд.

\* Каменный под из шамотной глины поглощает влажность из теста пиццы, придавая ей вкус пиццы, выпеченной на дровах.

\* Оснащена встроенным вытяжным зонтом — это уникальное решение при невозможности установить внешнюю вытяжку.

\* Важной инновацией является функция самоочистки электропечи путем нажатия одной кнопки на панели управления.

\* Forno Vero не имеет аналогов при таких функциях и своих маленьких габаритах.

\* Все составляющие — итальянского производства.

\* Производительность печи занесена в Книгу рекордов Гиннеса.

Электропечи FornoVero — это идеальное решение для профессионалов! Экономия времени, пространства и электроэнергии!



ООО «ТМ проект»  
г. Санкт-Петербург  
196084, Московский пр., 89  
тел.: (812) 327-93-35  
(812) 327-18-48  
[www.tmprojectgroup.com](http://www.tmprojectgroup.com)

реклама

# Пароконвектомат с собственным интеллектом

Мясо было, есть и будет одним из самых важных продуктов в мировой гастрономии. Несмотря на тренды вегетарианства, сыроедения как стилей питания и даже образа жизни, мясные блюда в меню большинства ресторанов и иных предприятий общественного питания остаются на сегодняшний день самыми востребованными и популярными. Технологический лидер среди производителей теплового оборудования для профессиональных кухонь — компания RATIONAL — всегда идёт в ногу со временем, а значит, отвечает запросам рынка и его потребителей.

SelfCookingCenter 5 Senses — это первый пароконвектомат, который работает не по единому режиму установленной программы, а руководствуясь своей интеллектуальной способностью регулирования процессов в зависимости от типа продукта, его размера и количества. Благодаря этому он предоставляет своему обладателю безграничные возможности в приготовлении блюд, в том числе и мясных.

Будь то тушёное мясо или гуляш, поркетта или шашлык, жаркое или классический стейк — запросы даже самых капризных гурманов реализуемы в аппарате RATIONAL. Степень прожарки мяса в аппарате может контролироваться при помощи термощупа, что позволяет без дополнительного контроля получить на выходе желаемый результат, а неповторимые мясные бульоны, приготовленные в режиме ночной варки, не оставят равнодушными ни вас, ни ваших гостей!

Многие согласятся, что мясные блюда фактически всегда подаются с гарниром, потому что даже самое вкусное и сочное мясо без гарнира покажется не таким уж и аппетитным. При этом приготовление гарнира является дополнительной задачей для повара. Но только не с аппаратом SelfCookingCenter 5 Senses! В нём вы можете готовить различные блюда одновременно. Функция iLevelControl контролирует каждый уровень загрузки без необходимости внесения корректировок в настройки во время процесса.

Интеллектуальные возможности аппарата обеспечивают выполнение самой главной цели предприятия питания: неизменное качество блюд.

— Искусство приготовления состоит в постоянстве достижения высоких результатов, несмотря на всегда разные начальные условия, — говорит Пётр Афанасьев, генеральный директор ООО «РАЦИОНАЛЬ РУС». — Размер продукта может быть



больше или меньше, варьируется и его количество. SelfCookingCenter 5 Senses настолько «умён», что способен определить эти различия. В отличие от большинства моделей, представленных на рынке, наш аппарат не имеет программ под фиксированные процессы приготовления. Он учитывает текущие условия и определяет, что необходимо сделать для того, чтобы обеспечить высокое качество готового блюда.

**Получить доступ к множеству рецептов мясных блюд, гарниров и других кулинарных изысков от шеф-поваров со всего мира вы можете прямо сейчас на площадке Club RATIONAL:**

**<http://www.club-rational.com/ru>, а если у вас появились вопросы по технологии приготовления, то наши шеф-повара незамедлительно ответят на них по телефону горячей линии 8 800 234 20 20.**



реклама



# Эффект «вау» в Петербурге несколько иной, чем в Москве

## Новый петербургский проект «Блок» московского ресторатора Александра Раппопорта формирует собственный характер

Московское заведение в Петербурге — бойкое, живописное, стремительно ворвавшееся на несколько сонный летний рынок: мясной ресторан «Блок» Александра Раппопорта стал одним из самых ярких открытий прошлого года.



### Противоположно классике

Раппопорт занял своим заведением очень необычное помещение — верхний этаж отреставрированного «Ленинград-центра». Его, по словам представителя «Блока», приходили смотреть многие мэтры ресторанного рынка — Вадим Лапин, Евгений Пригожин, Андрей Деллос, Евгений Финкельштейн: прикидывали, какое заведение здесь можно открыть.

— Кто-то даже начал уже строить кухню, — улыбается **Евгений Мещеряков**, шеф-повар ресторана. — Мы её сейчас перестраиваем.

В результате должен был приехать московский ресторатор Раппопорт, чтобы, сообразно своему размаху, вписать новый проект в крайне сложное помещение — огромное (площадью более 600 кв. метров!), с гигантскими потолками и стеклянным куполом.

Раппопорт решил, что градус торжественности нужно несколько приглушить, и разделил исполинский зал на три зоны. Центральная, разумеется, главная — парадная: с широкой лестницей, с роскошной инсталляцией люстры Фрателли, которую здесь называют световой рекой — столь плавно течёт свет многочисленных, собранных в единую композицию люстр, отражаясь яркими бликами в гладкой поверхности мебели и уводя гостей

от житейских забот в богемную атмосферу зала — чему способствуют и постоянно меняющиеся световые полотна авангардистов начала 20 века, и разноцветная мебель, и мраморные камины, зажигающиеся по вечерам.

Две другие зоны располагаются по бокам от главной на более низком уровне. Они оформлены в более лаконичной стилистике: там нет парадного накрытия, туда можно прийти запросто — на чашку кофе или бокал вина после прогулки по Таврическому саду.

Общий интерьер дополняют два стола с высокими посадками из цельных кусков мрамора весом

Должен был приехать московский ресторатор Александр Раппопорт, чтобы, сообразно своему размаху, вписать новый проект в крайне сложное помещение — огромного размера, с гигантскими потолками и стеклянным куполом...



в 300 с лишним килограммов каждый. За ними любит проводить время светская молодёжь.

Словом, ничего общего с классическим стейк-хаусом (которым этот ресторан, впрочем, и не называется) — ни дерева, ни кожи, — напротив: шик, блеск, красота! Однако это, безусловно, мясной ресторан — а что же ещё можно было построить со столь раблезианским размахом? И его главным интерьерным атрибутом является, несомненно, огромный шкаф для сухого вызревания мяса. Правда, пока там идёт процесс влажного вызревания: технология сухого требует собственного экоклимата, для создания которого требуется несколько месяцев.

— А пока гости могут наблюдать за влажным вызреванием мяса и ждут стейков сухого вызревания, — объясняет **Александра Гусева**, арт-директор ресторана «Блок».

### **Менять меню начали в режиме полной загрузки зала**

Рынок Петербурга имеет репутацию достаточно капризного: в Москве он воспринимается несколько консервативным, в чём-то снобистским — со своей достаточно тесной «тусовкой». И когда Раппопорт вошёл в этот рынок со своим заведением, он понимал, что гости здесь в каком-то смысле более требовательны и даже более избирательны, чем в столице, где постоянно что-то открывается и можно еженедельно ходить по новым заведениям. То есть эффект «вау» в Петербурге несколько иной, чем в Москве. В итоге, открывая ресторан в Северной столице, Раппопорт был достаточно осторожен и предложил уже проверенное меню — составленное из хитов мясного клуба «Dr. Живаго» (что, кстати, очень хорошо замечали первые гости).

Но этого открытия ждали. С первого же дня в ресторане была полная посадка, не считая банкетов, — и персонал работал буквально не покладая рук, в режиме нон-стоп.

— И в этих условиях мы начали менять меню, — смеётся Александра

Гусева. — Ведь первоначальные блюда были хотя и очень удачными, но всё же копиями другого ресторана Александра Леонидовича, а «Блоку» нужно было формировать свой собственный характер.

Для этого к работе был приглашён московский шеф-повар Евгений Мещеряков — победитель международного конкурса *Vocuse d'Or Battle 2014* года и стажировавшийся на кухне парижского *Taillevent*.

— Женя постоянно где-то стажуется — во Франции, в Америке, в Испании (например, этим летом он ездил на месяц в Мадрид), но при всём том он любит работать с местным продуктом, — говорит Александра.

В итоге в меню появились авторские блюда Евгения Мещерякова, кроме того — даже те блюда, которые по названиям похожи на блюда «Доктора Живаго», обрели индивидуальность, так как были полностью переиграны новым шеф-поваром. Сам Александр Раппопорт бывает в Петербурге (и, разумеется, в «Блоке») достаточно часто, несколько раз в месяц, имея привычку и желание постоянно держать руку на пульсе дел своих заведений, и все нововведения были одобрены.

Открывая ресторан в Северной столице, Раппопорт был достаточно осторожен и предложил уже проверенное меню — составленное из хитов «Dr. Живаго», — но шеф-повар Евгений Мещеряков фактически сразу начал его обновлять, придавая индивидуальность.

### **Порции должны быть большими, цены — доступными, продукт — разнообразным**

— Главное требование Александра Леонидовича к меню: порции должны быть большими, цены — доступными, продукт — разнообразным, — говорит Александра Гусева. — При этом он сделал ставку на мясные и региональные продукты России — и это вовсе не результат импортозамещения. Эту идею — открыть ресторан с меню с преобладанием русских продуктов — Александр Леонидович холил и лелеял очень давно, а эмбарго лишь подтолкнуло к её исполнению.

Поэтому в меню «Блока» порядка 45 позиций мясных блюд, которые готовятся всеми доступными способами — от сырого маринованного мяса и су-вида до жареного и томлёного (аргентинский суп из бычьих хвостов готовится, к примеру, фактически двое суток) — и из которых около 20 стейков.

— Только в прошлом году, начиная со дня открытия — с августа, мы реализовали 3 тонны мяса. В день



## Выдержка из меню

- Подкопчённый тартар из оленины с можжевельником, ягелем и ягодами брусники – 550 руб.
- Вологодские серые щи – 350 руб.
- Суп из бычьих хвостов – 550 руб.
- Стейк «Рибай» – 2850 руб.
- Т-образный антрекот – 3200 руб.
- Филе-миньон с соусом из боровиков – 1450 руб.
- Стейк «Кафе де Пари» с кофейно-грибным соусом – 850 руб.
- Фланк-стейк – 950 руб.
- Фермерский цыплёнок с морковью конфи и пшеном – 950 руб.
- Филе мурманской трески с муссом из пастернака, луком и соусом из мидий – 850 руб.
- Лингвини с крабом в соусе биск из ростовских раков – 950 руб.
- Блючизбургер из мраморной говядины – 780 руб.

продаём очень много — например, вчера я продал 60 рибаяв, — смеётся Евгений Мещеряков. — Александр Леонидович ставит мне задачу создать полностью авторское меню: готовить русскую кухню в разных техниках. Я хочу, чтобы каждое блюдо было своего рода экспозицией. Например, тартар из оленины с можжевельником, ягелем, ягодами брусники: это своеобразный кусочек тундры — часть нашей страны, ведь все ингредиенты этого блюда выращены у нас и представлены гостю наилучшим образом.

Специально для журнала «РесторановедЪ» Евгений Мещеряков провёл мастер-класс по приготовлению подкопчённого тартара из оленины с можжевельником, ягелем и ягодами брусники — чтобы читатель мог убедиться в результативности такого подхода. Мастер-класс можно увидеть на стр. 59.

— Я работаю над вкусом и очень люблю работать и над формами, — объясняет Евгений. — Работаю без выходных, каждый день по 14 часов. И суббота у меня начинается как минимум с двух рынков. Мы используем всё, что растёт в земле, и всё, что растёт в стране: брюкву, редьку

чёрную, редьку зелёную, пастернак, топинамбур, сельдерей, козлотородник, свёклу, картофель, пять видов лука...

Сегодняшней целью Мещерякова является победа на *Bocuse d'Or* в Лионе, а мечтой — открыть ресторан, оборудованный только русскими печами. «Я за работу руками, — объясняет он, — и хочу, чтобы с приходом такого проекта гость начал понимать, что такое ручной труд».

Впрочем, гости любого мясного заведения — и это, пожалуй, главное его отличие от заведений других концепций — всегда могут оценить ручной труд повара: стейки и тартары готовятся исключительно свежими, с минимальными заготовками. И даже котлеты для бургеров, которые гости заказывают по две-три штуки в день, хранятся сутки-двое в холодильнике лишь для того, чтобы мясо немного дозрело.

Для журнала «РесторановедЪ» Евгений провёл ещё один мастер-класс — по приготовлению блючизбургера из мраморной говядины. Посмотреть его можно на стр. 58.

*Светлана Куликова*

*Фото предоставлены PR-службой заведения*

---

Гости любого мясного заведения — и это, пожалуй, главное его отличие от заведений других концепций — всегда могут оценить ручной труд повара: стейки и тартары готовятся исключительно свежими, с минимальными заготовками.

# Улица Рубинштейна — главная ресторанный

Улица Рубинштейна входит в топ главных ресторанных улиц Европы, поэтому закономерно, что новую рубрику «Ресторанные прогулки» мы решили начать с этой знаменитой улицы Санкт-Петербурга. Здесь расположено 47 ресторанов разных форматов и кухонных концепций, поэтому сегодняшняя ресторанный прогулка по улице Рубинштейна не последняя.



**Историческая справка:**

Улица Рубинштейна начинается у Невского и заканчивается, упираясь в знаменитый перекрёсток Пяти углов, где соединяется с Загородным проспектом, улицами Ломоносова и Разъезжей. Первая дорога, вымощенная деревом, появилась здесь в сороковых годах XVIII века на месте пешеходной тропы. В то время неподалёку располагалась дача канцлера Головкина, поэтому проезд стали называть Головкинским переулком. В 1798 году переулочек переименовали в Троицкий, а спустя столетие он получил статус улицы. В советское же время было принято решение увековечить в названии имя жившего здесь композитора А. Г. Рубинштейна, основателя Санкт-Петербургской консерватории. На Рубинштейна располагался легендарный Ленинградский рок-клуб, откуда вышло немало замечательных музыкантов. В одном из её домов долгое время жил известный советский писатель Сергей Довлатов — кумир интеллектуальной молодёжи Петербурга.



# «География» — мир без границ

Недалеко от Невского и набережной Фонтанки, в начале улицы Рубинштейна, расположился ресторан «География». В конце декабря «Географии» исполнилось два года. По человеческим меркам возраст ясельный. Однако по популярности и уровню обслуживания заведение выглядит «старше и опытнее». Про таких говорят: молодой, да ранний.

О ресторане можно составить впечатление с момента, как только сделаешь первый шаг в зал. Внешнее оформление, музыкальный фон и приветствие официанта, и что-то ещё, незримое, но самое важное, сразу создают эмоциональное впечатление от заведения. Если в первые минуты не зацепило, второго шага может не быть. Клиент уходит и чаще всего не возвращается.

Мы вышли на прогулку в будний день. Многие заведения не были обременены посетителями, но за обзорными окнами «Географии» жизнь была ключом. Пытаясь определить главную сюжетную линию в оформлении залов, осматриваемся, подмечая детали. У входа — велосипед с книгами, на стенах картины, которые тоже никак не собираются в одну группу по стилю. Ретро вообще много, причём интернационального, родом из разных стран. Но при разнообразии декора в оформлении чувствуется стиль и художественный вкус. Впрочем, география — понятие общее и не подразумевает какого-то особого акцента: мир разнообразен.

— Когда продумывалась концепция ресторана, учредитель и вдохновитель проекта, Михаил Чобаня, объездил много стран в поиске аутентичных блюд, — рассказывает менеджер ресторана **Харитина Солдатова**, — но в итоге было принято

решение представить кулинарные направления из разных стран мира, постоянно обновляя меню ресторана. История выбора направления и подбор меню объясняет название ресторана. Мы ставили своей задачей не просто рассказать о ресторанах, но и найти ту «фишку», которая делает каждое заведение уникальным, отличным от других. При разработке дизайна было принято решение использовать натуральные материалы. Очень много дерева — это «тёплый» материал, поэтому у нас запрещены все манипуляции с огнём при работе над коктейлями. Но есть ещё особенность, которая, на мой взгляд, отличает нашу команду. Для меня лично «География» — это не просто работа, это мой дом. Не только для меня. У нас нет текучки, все ребята работают с момента открытия.

— У нас официантами работают только юноши, — добавляет **Ольга Ромашенкова**, которая занимается продвижением. — Наши ребята очень коммуникабельны и владеют иностранными языками, поэтому могут

поговорить на любые темы и с зарубежными гостями.

Кризис скорректировал работу многих ресторанов, иногда не в лучшую сторону. Но, по словам наших собеседниц, «География» не бедствует.

— У нас очень хорошее месторасположение. В последнее время увеличился поток туристов, что связано с развитием внутреннего туризма в России. Мы в тренде. Зарубежные гости к нам стали тоже чаще приходить. В прошлом году мы были задействованы в экономическом форуме. Но секрет нашего успеха кроется, на мой взгляд, прежде всего, в том, что в «Географии» разнообразная кухня, множество коктейлей и, самое главное, атмосфера открытости и доброжелательности, которую создаёт персонал, — говорит Ольга. — Многие новые клиенты приходят к нам по рекомендации наших постоянных посетителей.

Когда репутация заведения достигает стадии сарафанного радио и положительные отзывы о ресторане переходят из уст в уста, начинается большая ресторанный история.



# «Будда и чай» — wellbeing в центре Санкт-Петербурга

Альберт Эйнштейн считал, что «вегетарианская диета, хотя бы благодаря её чисто физическому воздействию на человеческий темперамент, должна в высшей степени благотворно сказаться на судьбе человечества». Вегетарианцами были Леонардо да Винчи, Исаак Ньютон, Платон, Пифагор, Томас Эдисон, Лев Толстой. Мы решили также порадовать за судьбу человечества и присоединиться к великим, поэтому посетили новое вегетарианское кафе-клуб с интригующим названием «Будда и чай».

## Наша миссия — гармония внутреннего и внешнего

«Будда и чай» расположилось в цокольном этаже бывшего продуктового магазина в 21 доме по улице Рубинштейна. Владелец кафе Станислав По занимался девелоперскими проектами, но всегда мечтал открыть свой ресторан.

Нас встретила его супруга Александра. Разместившись за удобным столиком из дерева, сразу же спрашиваем: «Почему Будда и чай?» Очень заинтересовала привязка к Просветлённому, в оформлении не наблюдалось ни колокольчиков, ни фигурок основателя буддизма, ни буддийской символики.

» У нас свой подход к заведению. Это не просто место, где можно насладиться вегетарианской кухней. Мы позиционируем себя ещё как клуб. Наша миссия — гармония внутреннего и внешнего. Я по профессии психоаналитик и преподаватель йоги. Мне это близко и, как показывает практика, очень востребовано сегодня. Есть и личные причины, — улыбается Александра, — мы познакомились с мужем в Таиланде, оказалось, что наше восприятие этого мира очень близко. В буддистском храме была проведена наша свадебная церемония. А чай — это ещё одна наша «фишка», 30 видов привозим из Вьетнама и Шри-Ланки, знаем все секреты проведения чайной церемонии, которые у нас постоянно проводятся.



## В мире неуклонно формируется мода на отказ от мясной пищи

Если Александра занимается созданием атмосферы, то «земные» дела — это территория деятельности Станислава. И хотя разговор мы начали с идеи и концепции заведения, в итоге сложилась законченная финансово-экономическая картина организации заведения.

» Можно много говорить о вегетарианстве как образе жизни, который близок мне и всем членам нашей команды. Но я всё-таки рассматриваю «Будду и чай» как перспективный проект с точки зрения бизнеса. Нельзя начинать новое дело, исходя только из личных пристрастий. Необходимо чётко понимать мир, который быстро меняется, надо видеть новые тенденции.



— *Вегетарианство, на ваш взгляд, сегодня в тренде?*

» Несомненно. В мире неуклонно формируется мода на отказ от мясной пищи. В Европе 10% населения относят себя к вегетарианцам. Вегетарианцы бывают разные, но мы говорим об основной характеристике кухни — отсутствии убойной пищи. Ниша вегетарианских заведений в городе не заполнена и будет развиваться, поэтому кризис данному сегменту рынка не угрожает. Ещё один совет тем, кто хочет открыть в кризис своё заведение. Нельзя пользоваться кредитными средствами. «Будда и чай» открывалось на собственные средства, поэтому я могу просто работать на развитие бизнеса, а не на закрытие долгов. Окупить вложения планирую примерно за два года.

### **Качество кухни — самое главное условие успеха ресторана**

— *Вы сказали, что в кафе работает команда единомышленников. Все вегетарианцы? Как подбирался персонал?*

» Шеф-повара нашли в сети «ВКонтакте» и не ошиблись. Евгений Пеленс вегетарианец со стажем, отлично знает все секреты кухни, кудесник. Во главе угла в любом ресторане стоит качество кухни. А кухня — это качественные ингредиенты. Я много над этим работаю. Мы закупаем экологически чистые продукты и не экономим

на этом. Например, молоко для изготовления своих сыров берём у кришнаитов.

— *Чем отличается «кришнаитское» молоко от молока, которое производится в фермерском хозяйстве?*

» У них корова — священное животное, поэтому их коровки окружены заботой и любовью. Не будут кришнаиты кормить своих бурёнок чем попало, только самое лучшее, — объясняет Александр. Станислав прагматично подходит к вопросу:

» Качество молока зависит от качества кормов, хороший корм стоит дороже. Значит, растёт и себестоимость конечного продукта. Но люди сейчас готовы платить за своё здоровье. В магазинах продаётся сплошная химия. А мы не используем никаких полуфабрикатов. Оливковое масло закупаем у итальянского фермера, а зелень и овощи — у российских малых компаний.

Надо отметить, что в меню есть и русский борщ, и израильский фалафель, и итальянская паста. Объединяет блюда только то, что все они вегетарианские. Средний счёт заведения — 600–700 рублей. Чтобы мы прочувствовали на себе все преимущества здоровой пищи, ребята нам предложили попробовать блюда от шеф-повара. Со всей ответственностью заявляем: вкусно, полезно, красиво и очень сытно!

Мы попрощались с Александрой и Станиславом, интересными, увлечёнными людьми и радушными хозяевами, под звуки музыки в стиле лаундж. В кафе были заняты все столики. Атмосфера умиротворения и спокойствия гасила негатив, которого в наше время так много скопилось в наших сердцах.



1-3 МАРТА 2016 МОСКВА, КВЦ "СОКОЛЬНИКИ"

РОССИЙСКАЯ ВЫСТАВКА И КОНФЕРЕНЦИЯ  
ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ КОФЕ И ЧАЯ

# RUSSIAN COFFEE & TEA INDUSTRY EVENT

Московский  
Международный  
Чайный Симпозиум

Московский  
Международный  
Кофейный Форум



- ВЫСТАВКА
- КОНФЕРЕНЦИИ
- СЕМИНАРЫ
- ДЕГУСТАЦИИ



- ЧАЙНЫЕ И КОФЕЙНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ
- ФАБРИКА ОБЖАРКИ
- МАРКЕТ КОФЕ И ЧАЯ



ГЕНЕРАЛЬНЫЕ СПОНСОРЫ



СПОНСОРЫ



ПАРТНЕР



ОРГАНИЗАТОРЫ



WWW.UNITEDCOFFEETEА.RU

18

# Мастер-класс

Стр. 57–59



# Оленина с маслом Cafe de Paris и свёклой с черносмородиновым конфитюром

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Тёплое сливочное масло перемешать руками с каперсами, вялеными томатами, чесноком, тимьяном, розмарином, шалфеем, петрушкой, зерновой горчицей, куркумой, сладкой паприкой, солью и перцем, двумя каплями табаско и вустерширского соуса. Выложить на пергамент, накрыть вторым пергаментом и раскатать в блин толщиной 1 см. Убрать в шокер или морозильную камеру.

Чёрную смородину смешать с сахаром, положить в сотейник, поставить на медленный огонь.

Свёклу разрезать пополам, посолить, поперчить, сбрызнуть оливковым маслом, поставить запекаться на 20 минут при температуре 160 °С.

Остудить, ложкой вытащить сердцевину, отступив от края 1 см.

Стейк из оленины обжарить на гриле (сковороде), посолить, поперчить, поставить в тепловой шкаф.

Рекомендуемая прожарка – MR.

Черносмородиновым конфитюром начинить свеклу, поставить вместе с олениной.

При подаче поставить две свёклы на тарелку, рядом положить стейк. На оленину положить масло, опалить его горелкой. Украсить мини-ростками свёклы.

## Ингредиенты на 1 порцию:

- ▶ филе олени – 300 г;
- ▶ сливочное масло максимальной жирности – 200 г;
- ▶ каперсы – 20 шт.;
- ▶ вяленые томаты – 20 шт.;
- ▶ чеснок – 2 зубчика;
- ▶ тимьян, розмарин, шалфей, петрушка, зерновая горчица, куркума, сладкая паприка – по 5 г;
- ▶ соль, перец, табаско и вустерширский соус – по вкусу;
- ▶ варенье из чёрной смородины – 100 г (или замороженная / свежая чёрная смородина: 200 г + сахар 70 г);
- ▶ свёкла – 3 шт.;
- ▶ оливковое масло – 10 г.



# Блючизбургер из мраморной говядины

В день гости спрашивают два-три бургера, а по выходным их количество может достигать до 10–12 штук, поэтому в одном из холодильников ресторана всегда лежит несколько 200-граммовых котлет для этого блюда.



## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Котлета для бургера формируется из говяжьей вырезки в пропорции мяса и жира 70 на 30 и хранится сутки-двое в пергаменте в холодильнике, чуть подсыхая при этом, что придаёт ей немного зрелости.

При заказе приготовить её в хоспере до прожарки medium – по 2–2,5 минуты с каждой стороны.

Булку собственного изготовления разрезать пополам вдоль, прижарить на хоспере. Верхнюю крышку смазать соусом дор-блю (домашний майонез и армянский сыр дор-блю, сделанный в Тверской области, в пропорции 1 к 2), нижнюю – луково-мармеладным (репчатый лук, апельсиновый фреш, болгарский перец, имбирь, корица, тимьян, сахар, красный винный уксус, лимонный сок, сахар с водой).

На верхнюю крышку положить салат айсберг, четыре слайса томата, на нижнюю – отдохнувшую котлету. Собрать бургер.

На прямоугольную тарелку положить отваренный и обжаренный потом картофель, сублимированное оливковое масло и немного копчёной соли, рядом – бургер.

Бургер подаётся с тремя соусами в стол – кетчупом, барбекю и огуречным (два последние изготавливаются самостоятельно, первый покупается).

Мясу нужен отдых после жарки – это знают многие. Котлетам тоже нужен отдых! Поэтому после обжарки нужно её оставить как минимум на 2–3 минуты на перфорированной плоскости, чтобы стекли жир и лишняя жидкость.

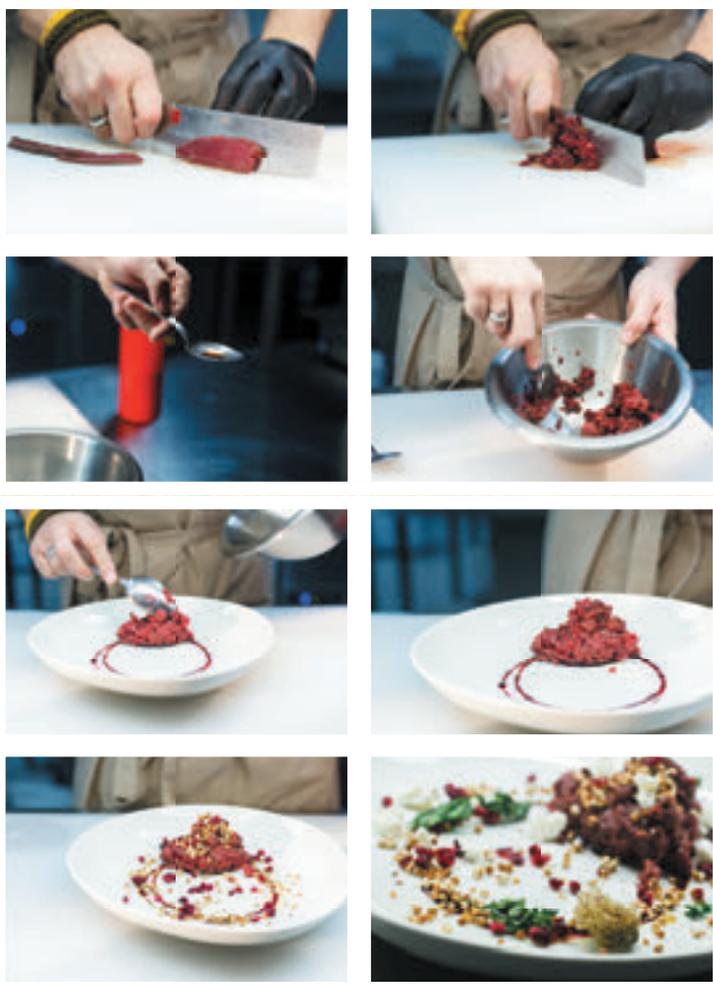
# Подкопчённый тартар из оленины с можжевельником, ягелем и ягодами брусники

Олений оковалок для приготовления тартара поступает на кухню ресторана в замороженном виде непосредственно из Ямало-Ненецкого автономного округа. Далее его размораживают и коптят на протяжении около 20 минут – «подкапчивают», чтобы мясо оставалось сырым, но приобретало колер. Потом его охлаждают на льду и хранят в вакууме. Тартара из оленя продаётся очень много, и вторичной заморозки мясу не требуется. Можжевелевую вытяжку в ресторане варят самостоятельно – так же, как и брусничный соус, выпаренный с сахаром и красным вином.

Тарелка для подачи тартара должна быть обязательно холодной – из холодильника, чтобы гостю подать холодное блюдо. Тартар комнатной температуры повара называют остывшим.

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Мясо порубить, добавить можжевелевую вытяжку, перемешать. Посолить, поперчить, сбрызнуть вустерширским соусом, перемешать ещё раз. Дно круглой тарелки окантовать брусничным соусом, налив чуть-чуть с краю, куда положить готовое мясо. Оформить попкорном из гречки, сушёной брусникой, чиасами из петрушки, домашним творожным сыром и ягелем из-за полярного круга.



## РОССИЯ

**Выставка** **ВыБОР** 1–3 марта 2016**Cleaning Expo Ural + Horeca Expo Ural**

Специализированная выставка продуктов и систем, обеспечивающих чистоту помещений. Индустрия гостеприимства

*Екатеринбург***Выставка** **ВыБОР** 3–5 марта 2016**HORECA. JUST HORECA 2016**

Новые тенденции в гостинично-ресторанном бизнесе. Международный форум

*Москва***Выставка** **ВыБОР** 17–20 марта 2016**ExpoHoreca 2016**

XIV Международная выставка индустрии гостеприимства

*Санкт-Петербург***Выставка** **ВыБОР** 19–22 марта 2016**Интурмаркет (ITM) — 2016**

Международная туристская выставка

*Москва***Выставка** **ВыБОР** 21 марта 2016**MICE Forum 2016**

Выставка делового и инсентив-туризма

*Москва***Выставка** **ВыБОР** 22–24 марта 2016**Магазин. Гостиница. Ресторан. Клининг**

Специализированная выставка-форум

*Екатеринбург***Выставка** **ВыБОР** — в этой выставке участвует журнал  
«Ресторановедъ»

**XIX МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ ТУРИЗМА**

**МИР БЕЗ ГРАНИЦ**

**1-2 АПРЕЛЯ** **РОСТОВ-НА-ДОНУ**

**ROSTEX** (863) 240-32-60 [www.rostex-expo.ru](http://www.rostex-expo.ru)

реклама

Организатор **EXPERT** EXHIBITION COMPANY

**HORECA EXPO URAL**

**1-3 марта 2016**  
МВЦ Екатеринбург - ЭКСПО

+7 (343) 384-85-85  
[www.expo96.com](http://www.expo96.com)

16+

реклама

22-я Международная специализированная  
выставка для хлебопекарного  
и кондитерского рынка

**MODERN  
BAKERY  
MOSCOW**



**14-17 марта 2016**

Москва, ЦВК "Экспоцентр"  
Павильон 7, павильон "Форум"

## Разделы выставки



Ингредиенты и сырье  
Продукты глубокой заморозки



Пищевые технологии и оборудование



Упаковка, хранение и транспортировка  
пищевых продуктов



Оснащение ресторанов, кафе, магазинов



Гигиена производства

реклама



messe frankfurt

[www.modern-bakery.ru](http://www.modern-bakery.ru)



O/W/P



# R-keeper

Официальное представительство UCS в Санкт-Петербурге

## «ЮСИЭС СПб» / UCS SPb

Московский пр., д. 91, офис 334, тел.: (812) 329-05-60

E-mail: info@ucs-spb.ru, www.ucs-spb.ru

реклама

### MiniPOS



Процессор Intel ULV Celeron-M 1GHz with 0k L2 cache; оперативная память от 256MB до 1GB; размер/разрешение - 8.4" TFT LCD / 800x600; яркость 400cd/m<sup>2</sup>; сенсорная панель – четырех проводная резистивная; термопринтер - 2" Fujitsu с авто-отрезчиком, максимальная скорость печати 60mm/s, 57 mm; размеры (ШxШxГ) - 239.5x260.5x100 мм

Санкт-Петербург, Московский пр., д. 91, (812) 329-05-60, info@ucs-spb.ru, www.ucs-spb.ru 

### Термопринтер Star TSP 654



Чековый термо-принтер, предназначен для печати чеков в магазинах, барах, столовых и кафе. Термопечать 150 мм/сек 203 dpi (8 точек/мм), ширина бумаги - 80 мм (стандарт)/58 мм (опция), интерфейс Ethernet, размеры (ШxДxВ) 142x202x132 мм, автоотрез 1 млн операций (MCBF) (толщина бумаги 0.065 - 0.085 мм).

Санкт-Петербург, Московский пр., д. 91, (812) 329-05-60, info@ucs-spb.ru, www.ucs-spb.ru 

### Электронное меню Rk-Order



Супер-новинка на базе iPad и R-Keeper v.7. Прекрасная альтернатива «бумажному» меню, созданная на базе планшетного компьютера iPad производства компании Apple. Теперь гость ресторана может самостоятельно сделать заказ при помощи планшета.

Санкт-Петербург, Московский пр., д. 91, (812) 329-05-60, info@ucs-spb.ru, www.ucs-spb.ru 

### Термопринтер Sewoo LK T320



Термопечать 160 мм/сек 180 dpi, ширина чековой ленты 82 мм, USB, интерфейс RS-232C, TCP/IP, вес нетто 1,7 кг, размеры: 203.3x155.8x154.9 мм.

Санкт-Петербург, Московский пр., д. 91, (812) 329-05-60, info@ucs-spb.ru, www.ucs-spb.ru 

### MegaPos MP-3275L



Процессор VIA Eden ULV 1.6GHz; экран 15" TFT LCD сенсорный резистивный; разрешение 1024x768; яркость 250 кд/м<sup>2</sup>. Прочная конструкция из современного пластика, мощный вентилятор, стандартные интерфейсы для подключения периферийных устройств. Оперативная память: от 512MB до 1GB. Габаритные размеры: (Ш\*В\*Г) 382x356x388мм.

Санкт-Петербург, Московский пр., д. 91, (812) 329-05-60, info@ucs-spb.ru, www.ucs-spb.ru 

### Glaive RT560, Glaive RT665



Процессор Intel® Atom™ D525 1M L2 Cache 1.8Ghz; оперативная память от 1 GB до 4 GB; размер/разрешение: 12" TFT LCD / 800x600, 15" TFT LCD / 1024x768; яркость (тип подсветки) 330 cd/m<sup>2</sup> (LED) / 250 (CCFL) / 450 cd/m<sup>2</sup> (LED); экран Touch Screen 5-и проводной резистивный; размеры (Ш,В,Г): 320x345x271мм, 370x389x271 мм.

Санкт-Петербург, Московский пр., д. 91, (812) 329-05-60, info@ucs-spb.ru, www.ucs-spb.ru 

### Специализированный электронный блокнот официанта на базе Apple iPod Touch 4 и 5 поколения



Терминал «Мобильный официант» работает через Wi-Fi. Его легко можно использовать на летних верандах, в залах ресторанов, где сложно проложить кабели для подключения стационарного оборудования. «Мобильный официант» - незаменимый помощник при обслуживании бизнес-ланчей, при массовом наплыве гостей и т. д.

Санкт-Петербург, Московский пр., д. 91, (812) 329-05-60, info@ucs-spb.ru, www.ucs-spb.ru 

	<p><b>POS-моноблок Panasonic JS-960 WS</b></p> <p>Новейшая модель компании Panasonic — POS-система JS-960WS — производит революцию на рынке своей высочайшей производительностью и возможностями трансформации.</p> <p>Группа компаний ККС 198020, г. Санкт-Петербург, Старо-Пetershofский пр., д. 40А, пом.12Н тел./факс: (812) 240-08-21 www.ccs.ru, e-mail: commerce@spb.ccs.ru</p>	 <p><b>Система автораздачи Drive Thru</b></p> <p>Предназначена для автоматизации ресторанов быстрого обслуживания. Система состоит из: базовой станции, ICN IQ – беспроводной системы голосовой связи, детектора автомобилей + система ZOOM: терминала приема заказов, программного обеспечения.</p> <p>Группа компаний ККС 198020, г. Санкт-Петербург, Старо-Пetershofский пр., д. 40А, пом.12Н тел./факс: (812) 240-08-21 www.ccs.ru, e-mail: commerce@spb.ccs.ru</p>
	<p><b>POS-моноблок Panasonic JS-960 WP</b></p> <p>Компактный, «все-в-одном», дизайн JS-960WP позволяет удобно разместить оборудование и требует меньше пространства для установки.</p> <p>Группа компаний ККС 198020, г. Санкт-Петербург, Старо-Пetershofский пр., д. 40А, пом.12Н тел./факс: (812) 240-08-21 www.ccs.ru, e-mail: commerce@spb.ccs.ru</p>	 <p><b>Чековый принтер SPARK-PP-2010</b></p> <p>Универсальный чековый принтер SPARK-PP-2010 с тремя портами RS232 / USB / LAN оснащен портом управления денежным ящиком. SPARK-PP-2010 – это полная универсальность, взаимозаменяемость, качество и надежность.</p> <p>Группа компаний ККС 198020, г. Санкт-Петербург, Старо-Пetershofский пр., д. 40А, пом.12Н тел./факс: (812) 240-08-21 www.ccs.ru, e-mail: commerce@spb.ccs.ru</p>
	<p><b>POS-моноблок SPARK-TT-2115</b></p> <p>Бесулерный POS-моноблок с 15" полноразмерной сенсорной панелью без выступающей рамки, с высокоэффективным 2-ядерным процессором Intel Atom N330 Dual-core. Водонепроницаемый корпус без вентиляторов, обеспечивает надежную работоспособность в жестких условиях.</p> <p>Группа компаний ККС 198020, г. Санкт-Петербург, Старо-Пetershofский пр., д. 40А, пом.12Н тел./факс: (812) 240-08-21 www.ccs.ru, e-mail: commerce@spb.ccs.ru</p>	 <p><b>IS-Click</b></p> <p>Аппаратно-программный комплекс сбора, хранения и предоставления статистических данных для оценки качества обслуживания. Состоит из планки-счета со встроенной панелью выставления счетов и программного обеспечения.</p> <p>Группа компаний ККС 198020, г. Санкт-Петербург, Старо-Пetershofский пр., д. 40А, пом.12Н тел./факс: (812) 240-08-21 www.ccs.ru, e-mail: commerce@spb.ccs.ru</p>
	<p><b>POS-моноблок SPARK-TT-2115</b></p> <p>Бесулерный POS-моноблок с высокоэффективным 2-ядерным процессором Intel Atom N330 Dual-core. Белый цвет корпуса и дополнительный 12" экран для презентаций придают этому устройству особую привлекательность.</p> <p>Группа компаний ККС 198020, г. Санкт-Петербург, Старо-Пetershofский пр., д. 40А, пом.12Н тел./факс: (812) 240-08-21 www.ccs.ru, e-mail: commerce@spb.ccs.ru</p>	 <p><b>Мобильное рабочее место кассира</b></p> <p>Мобильный кассовый комплекс для осуществления расчетов при продаже товаров, выполнении работ, оказании услуг. Состоит из программно-технического комплекса SPARK-125K и планшета с операционной системой Android с установленным программным обеспечением.</p> <p>Группа компаний ККС 198020, г. Санкт-Петербург, Старо-Пetershofский пр., д. 40А, пом.12Н тел./факс: (812) 240-08-21 www.ccs.ru, e-mail: commerce@spb.ccs.ru</p>
	<p><b>POS-моноблок SPARK-TT-2015</b></p> <p>Легкий дешевый моноблок SPARK-TT-2015 на базе процессора Intel Atom N270, с 15-дюймовым сенсорным экраном в металлическом корпусе без вентиляторов, на подставке с регулируемым углом наклона.</p> <p>Группа компаний ККС 198020, г. Санкт-Петербург, Старо-Пetershofский пр., д. 40А, пом.12Н тел./факс: (812) 240-08-21 www.ccs.ru, e-mail: commerce@spb.ccs.ru</p>	 <p><b>Intellect Style – Отель</b></p> <p>Предназначены для автоматизации сетей отелей, гостиниц, санаториев и пансионатов, мини-отелей, турбаз. Поставляется в 3-х конфигурациях (Лайт, Стандарт и Локс), в зависимости от инфраструктуры объекта. Функционал обеспечивает автоматизацию всех технологических процессов.</p> <p>Группа компаний ККС 198020, г. Санкт-Петербург, Старо-Пetershofский пр., д. 40А, пом.12Н тел./факс: (812) 240-08-21 www.ccs.ru, e-mail: commerce@spb.ccs.ru</p>
	<p><b>POS-монитор SPARK-TM-2015</b></p> <p>Компактный и легкий монитор с 15" резистивным сенсорным экраном предназначен для использования в ресторане, фастфуде, магазине. Модель выполнена в черном цвете.</p> <p>Группа компаний ККС 198020, г. Санкт-Петербург, Старо-Пetershofский пр., д. 40А, пом.12Н тел./факс: (812) 240-08-21 www.ccs.ru, e-mail: commerce@spb.ccs.ru</p>	 <p><b>«Intellect Style» – Market. Автоматизация рабочего места кассира</b></p> <p>Предназначен для автоматизации работы кассира. Данный модуль может применяться для реализации различных кассовых функций в ресторанах, магазинах, кафе, барах и т.д. Наличие протокола взаимодействия позволяет интегрировать «iS Market» с другими товарочетными системами.</p> <p>Группа компаний ККС 198020, г. Санкт-Петербург, Старо-Пetershofский пр., д. 40А, пом.12Н тел./факс: (812) 240-08-21 www.ccs.ru, e-mail: commerce@spb.ccs.ru</p>
	<p><b>POS-монитор SPARK-LM-2015</b></p> <p>Компактный элегантный монитор с 15" экраном предназначен для использования в ресторане, фастфуде, магазине, где не требуется сенсорная панель. Модель выполнена в белом и черном цветах.</p> <p>Группа компаний ККС 198020, г. Санкт-Петербург, Старо-Пetershofский пр., д. 40А, пом.12Н тел./факс: (812) 240-08-21 www.ccs.ru, e-mail: commerce@spb.ccs.ru</p>	 <p><b>«Intellect Style» – Автоматизация общественного и корпоративного питания</b></p> <p>Программно-аппаратный комплекс для автоматизации общественного и школьного питания. Основан на программном продукте Intellect Style + Ресторан конфигурация «Локс». В состав комплекса входят следующие элементы: терминал для приема денежных средств, рабочее место кассира, сервер.</p> <p>Группа компаний ККС 198020, г. Санкт-Петербург, Старо-Пetershofский пр., д. 40А, пом.12Н тел./факс: (812) 240-08-21 www.ccs.ru, e-mail: commerce@spb.ccs.ru</p>
	<p><b>Программно-технический комплекс SPARK-115K</b></p> <p>Фискальный регистратор SPARK-115K создан на базе новейшего термотриггера EPSON TM-T70. Уникальная конструкция принтера – с загрузкой бумаги и выданной чека с передней панели – позволяет встраивать его в прилавок.</p> <p>Группа компаний ККС 198020, г. Санкт-Петербург, Старо-Пetershofский пр., д. 40А, пом.12Н тел./факс: (812) 240-08-21 www.ccs.ru, e-mail: commerce@spb.ccs.ru</p>	 <p><b>iS line - Система управления очередью</b></p> <p>Эффективное решение для оптимизации работы организации, в которой ведется прием посетителей. Назначена в пенсионных фондах, государственных организациях, банках, медицинских учреждениях, страховых компаниях, вузовских центрах. Электронная система управления очередью упорядочивает работу, повышает имидж организации и является экономически выгодной.</p> <p>Группа компаний ККС 198020, г. Санкт-Петербург, Старо-Пetershofский пр., д. 40А, пом.12Н тел./факс: (812) 240-08-21 www.ccs.ru, e-mail: commerce@spb.ccs.ru</p>

# Годовая подписка — 5664 ₽ (в т. ч. НДС 18%)



Предлагаем Вашему вниманию презентационный экземпляр журнала «РесторановедЪ» — ведущего издания в Санкт-Петербурге и Северо-Западном регионе о ресторанном бизнесе. «РесторановедЪ» — это самые актуальные новости и тренды рынка, практический опыт ведущих ресторанов и шеф-поваров, аналитика и экспертные мнения, мастер-классы и репортажи с отраслевых выставок, конференций, форумов.

Многие Ваши коллеги уже по достоинству оценили компетентность и реальную ценность издания, поэтому давно являются постоянными подписчиками журнала «РесторановедЪ».

Подробности на сайте

[restoranoved.ru](http://restoranoved.ru)

ООО «Издательство «Наша деловая пресса»

196084, Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Коли Томчака, д. 28, лит. Ц, тел/факс: 493-3373, 493-4404

ИНН 7810139885 КПП 781001001

Р/с 40702810255230179590 в Северо-Западном банке

ПАО «Сбербанк России», г. Санкт-Петербург

К/с 30101810500000000653 БИК 044030653

Счет-заказ № **РВ-2** от «20» февраля 2016 г.

Заказчик: \_\_\_\_\_

Адрес: \_\_\_\_\_

Телефон: \_\_\_\_\_



В платежном поручении в графе «Назначение платежа» обязательно укажите: **Подписка «РесторановедЪ» и адрес доставки**

Наименование услуг	Кол-во комплектов	Сумма
Журнал «РесторановедЪ» период с 01.02.16 по 31.01.2017	1	4800-00
	Итого:	4800-00
	НДС 18%	864-00
	<b>ВСЕГО к оплате:</b>	<b>5664-00</b>

**Всего к оплате:** пять тысяч шестьсот шестьдесят четыре рубля 00 коп. (в т. ч. НДС — 864 рубля)

Оплату произвести до 20 февраля 2016 г.

Коммерческий директор



Кузнецова Е. А.

## ВНИМАНИЕ

после оплаты счета сообщите в редакцию по телефонам (812) 493-33-73 и 493-44-04 или по e-mail: [podpiska@mediavibor.ru](mailto:podpiska@mediavibor.ru) номер счета, номер платежного поручения, адрес и контактные данные для доставки журналов

Периодичность выпуска журнала: с 01.01.16 по 30.12.16 — 12 номеров

# Сохраняйте олимпийское спокойствие\*



\* Любой тираж от листовки до многостраничника  
будет напечатан качественно и в срок

 **ПРЕМИУМ**  
П Р Е С С

Санкт-Петербург, улица Оптиков, 4; тел.: (812) 324 1815, (812) 324 1816

[www.premium-press.ru](http://www.premium-press.ru)

# НОВЫЙ СТАНДАРТ

В АВТОМАТИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА



## R-keeper 7



КРУГЛОСУТОЧНОЕ  
СЕРВИСНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ  
24  
ЧАСА  
ОБСЛУЖИВАНИЕ  
7 дней в неделю

40 000 ресторанов используют R-Keeper

Официальное представительство UCS в Санкт-Петербурге

**«ЮСМЭС СПб» / UCS SPb**

Московский пр., д. 91, офис 324, тел.: (812) 329-05-60

E-mail: [info@ucs-spb.ru](mailto:info@ucs-spb.ru), [www.ucs-spb.ru](http://www.ucs-spb.ru)