

POLAIR



ХОЛОДИЛЬНЫЕ
СТОЛЫ



www.complexbar.ru

_Мотивируй
гостей
правильно!_>

r_keeper

стр. 20_>>



Роман РОЖНИКОВСКИЙ:
«Мой принцип: создай проблему,
и будет чем заниматься.
Сеть — это проблема.
Надеюсь, она перейдет
по наследству»

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В «ЗЕЛЬГРОС»!

SELGROS
cash & carry



В номере

#02/2018

4 ▶ Новости

Событие

10 ▶ Selgros начал подготовку к Les Chefs en Or



Мнение

12 ▶ Снимите розовые очки



14 ▶ Советчик или обманщик?

16 ▶ Будем жить!

18 ▶ Марафон по ресторанам

Новинки

20 ▶ Новое на рынке: февраль-2018

Cover story

22 ▶ СЕМЬЯ будет довольна



Тема номера: еда в отеле

28 ▶ F&B погрешности

30 ▶ Не выпустить гостя

34 ▶ Куда идем?

36 ▶ Нишевой рывок

40 ▶ Специфика формата



Репортаж с производства

42 ▶ Четырехкратное win



Персонал/мастер-класс

46 ▶ Мы выбираем, нас выбирают

Маркетинг

48 ▶ Имя собственное

50 ▶ Коммунальные столы: ищи, кому выгодно

Менеджмент/мастер-класс

52 ▶ Непопулярные решения

Санитария

54 ▶ ХАССП:

Маруся отравилась

Кухня/мастер-класс

58 ▶ Обьедки. Вторая жизнь

60 ▶ Под утку

Идея

64 ▶ Упрощение сервиса



ПРОВЕРКИ

Все еще под подозрением

Федеральная антимонопольная служба (ФАС) расширит географию проверок общепита в аэропортах и на вокзалах по всей стране. Об этом сообщил руководитель службы Игорь Артемьев: «Что касается пунктов питания в закрытых зонах аэропортов и менее закрытых зонах вокзалов, мы эти проверки проводили и будем проводить. За это мы будем штрафовать, суды мы, к счастью, выигрываем. Постоянно проводим эти проверки как в отношении общепита, так и в отношении зон парковки. Вы знаете, что мы сдерживаем цены на парковку, где они уже стремились к нескольким тысячам за час. Эту работу мы продолжим по всей стране».



АЛКОГОЛЬ

Знать меру

Минздрав предлагает ввести изменения в статью Федерального закона от 22 ноября 1995 года, регулирующего продажу алкогольных напитков и ограничивающую их потребление. В документе предлагается наделить организации и индивидуальных предпринимателей правом отказывать в розничной продаже алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания лицам, находящимся в состоянии алкогольного опьянения. Кроме того, предлагается выделять для алкогольной продукции специальные места: отделы, секции, помещения — таким образом, чтобы их демонстрация «осуществлялась отдельно от других видов продуктов и товаров, а место демонстрации не было доступно прямому обозрению покупателями из тех мест торгового объекта, в которых продаются другие продукты и товары». В данный момент проект изменений проходит межведомственное согласование.



СУДЕБНАЯ ПРАКТИКА



Медкнижки для офисных?

До Верховного Суда РФ дошел спор о правомерности привлечения работодателя к административной ответственности за непроведение обязательных медосмотров работников. Компания (название в официальных источниках не уточняется) была оштрафована государственным инспектором труда в связи с тем, что на прохождение медосмотра не были направлены региональный менеджер по продажам, а также начальник отдела логистики и ценообразования и специалист того же отдела. Обязательность медосмотров для данных работников объяснялась тем, что основным видом деятельности работодателя являлась оптовая торговля машинами, оборудованием и принадлежностями к ним (!). А в силу положений приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 г. №302н работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках, в том числе на транспорте, включены в перечень работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) работников (постановление ВС РФ от 6 декабря 2017 г. №34-АД17-5). Работодатель полагал, что работники, проведение медицинских осмотров которых не было организовано, занимались административной работой и не участвовали непосредственно в реализации продукции. Верховный Суд отклонил данные доводы, указав, что требование о проведении медицинских осмотров распространяется на всех работников торговли независимо от вида реализуемой продукции. В общем, неприятный прецедент создан, и чем это грозит рестораторам, покажет будущее. Отметим, что обязательные медосмотры уже давно являются предметом дискуссий. Роспотребнадзор неоднократно высказывал мнение об отсутствии обязанности по прохождению медосмотров у работников организаций торговли непродовольственными товарами. А вот специалисты Роструда и ФМБА России придерживаются противоположной точки зрения.

Работа над ошибками

В «Ресторанных ведомостях» №12-2017 на стр. 44 по материалам, предоставленным партнерской компанией, было опубликовано сообщение о проведении первого гастрономического ателье в России. Однако выяснилось, что в 2010 году право на использование товарного знака «Гастрономическое ателье» получил Александр Филин, президент Национальной Гильдии шеф-поваров. Копия соответствующего свидетельства, зарегистрированного в Государственном реестре товарных знаков и знаков обслуживания, сроком действия до декабря 2019 года была передана в редакцию. Первое Гастрономическое ателье «Груша» открыто в Москве в 2011 году.

ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО

Больше правил и законов

В 2017 году Владимир Путин дал поручение усовершенствовать нормативные акты в сфере защиты прав потребителей. После этого Правительство представило Стратегию госполитики в этой области до 2030 года, а Совет Федерации в свою очередь предложил ввести уголовное наказание за обман граждан и объединить законодательство по защите прав потребителей в единый документ.

Сейчас на рассмотрении Госдумы находится десять инициатив, так или иначе затрагивающих интересы потребителей. В их числе законопроекты Роспотребнадзора, увеличивающие административные штрафы и вводящие уголовную ответственность за правонарушения в сфере защиты прав потребителей, законопроект МВД об изменениях в Уголовный кодекс в части установления ответственности за правонарушения в сфере оценки соответствия и поправки в Закон «О техническом регулировании», меняющие полномочия надзорных органов при аннулировании сертификатов.

В Совете Федерации дорабатывают собственные инициативы, которые усиливают административную и уголовную ответственность для бизнесменов и индивидуальных предпринимателей. Сенаторы планируют в разы увеличить штрафы за обман потребителей, за нарушение технических регламентов и сертификации, порядка маркировки и другие нарушения, усилить как административную, так и уголовную ответственность за нарушение прав потребителей, в том числе за нанесение вреда их здоровью и жизни. Эти предло-

жения еще не внесены в Госдуму, а прорабатываются с экспертами, чтобы все изменения были максимально выверенными. Отечественное законодательство следует дополнить кодексом, защищающим права потребителей, считают в Совете Федерации.



Оборудование для баров №1

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

HI COLD

каркас для крепления декоративной облицовки и прокладки коммуникаций

рабочие поверхности

кегераторы

теплоизолированные ванны под лед

места для хранения

места для мусорного бака

ниши под оборудование

возможность установки холодильных столов

www.hicold.ru
 ☎ 8 800 333-55-15
 ☎ 8 495 411-08-08

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

Впервые с 2014 года!

МОЛОДЕЖЬ ПОШЛА

+2%

к обороту рынка Foodservice

48%трафика —
гости в возрасте от 18 до 35 лет

ТЕМПЫ ИЗМЕНЕНИЯ ТРАФИКА ПО ВОЗРАСТНЫМ ГРУППАМ

11 месяцев по сравнению
с аналогичным периодом предыдущего года (%)

■ 2016

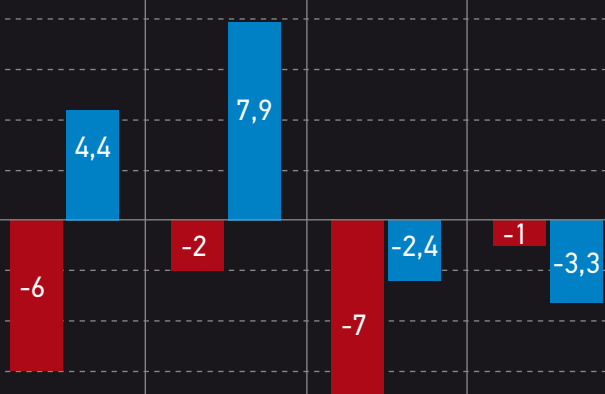
■ 2017

18–25 лет

26–35 лет

36–45 лет

45–49 лет



ПРАГМАТИЗМ ПОБЕЖДАЕТ

В 2014 ГОДУ

на цену и спецпредложения
обращали внимание..... **16%** покупателей

В 2017 ГОДУ

число прагматиков
среди гостей выросло до **18%**

СРЕДНИЙ ЧЕК

на одного человека **266** рублей

МОТИВАЦИЯ ВИЗИТОВ

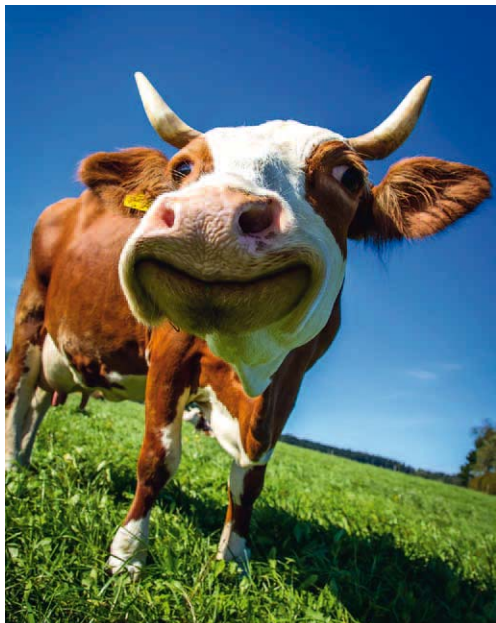
2013–2014 годы — возможность выйти в свет и попробовать еду, которую не приготовить дома**2016 год** — рестораны как место развлечения, смены обстановки и отдыха**2017 год** — еда вне дома окончательно стала частью образа жизни, люди заходят просто поесть и пообщаться, вместо того чтобы готовить дома

ТЕМПЫ ИЗМЕНЕНИЯ ТРАФИКА ПО ФОРМАТАМ

11 месяцев 2017 года по сравнению
с аналогичным периодом 2016 годаФастфуд..... **+10%**Рестораны **-7%**Кофейни **+4%**Заправки и кулинарии..... **+1%**Столовые **-6%****Мария ВАНИФАТОВА,**
руководитель NPD Group в России:

В России выросло целое поколение, которое не противопоставляет рестораны домашней готовке. По дороге с работы или учебы молодые люди заходят в демократичный ресторан, чтобы не готовить дома, едят прямо в заведении или заказывают навынос. Для них ужин в демократичном заведении так же привычен, как покупка продуктов в супермаркете.

ТРЕНДЫ



За гуманизм

В кафетериях и ресторанах британского парламента теперь запрещено кошерное и халяльное мясо. Администрация парламента пришла к выводу, что предоставление мяса животных, которые не были оглушены током перед убоем, «несправедливо и наносит ущерб тем, кто поддерживает этический способ убоя скота». Пресс-секретарь Палаты общин сказал изданию Jewish Chronicle, что люди, работающие в парламенте, могут заказать «готовые кошерные блюда по запросу на мероприятия», но предоставление пищи на регулярной основе невозможно.

ФЕСТИВАЛИ

На паузу

Фестиваль молодой творческой кухни Omnivore, проходящий в Москве с 2011 года, в этом году не состоится. Как сообщили в «Асти Групп», французские партнеры решили сконцентрировать все усилия на проведении Omnivore в Париже. «У нас были планы вывести фестиваль на новый уровень, сделать его более доступным для посетителей. Однако французская сторона не была готова к столь масштабным переменам, — рассказала Наринэ Багманян, президент «Асти Групп». — Сейчас пора ставить перед собой серьезные задачи. Надеюсь, что наши партнеры из Европы примут во внимание наши пожелания в будущем и фестиваль обязательно возобновится, но в новом качестве».

ПЛАНЫ

Малышам надо подрасти

По мнению премьера Дмитрия Медведева, доля малого бизнеса в российской экономике должна быть сопоставима с аналогичными показателями в развитых странах, что потребует кратного увеличения числа подобных предприятий. Об этом он заявил на заседании президиума Совета по стратегическому развитию и приоритетным проектам, где обсуждается поддержка предпринимательской инициативы.

Срок реализации действующего приоритетного проекта по поддержке малого бизнеса и предпринимательской инициативы рассчитан до 2019 года. «Надо подумать, какие решения можно было бы заложить в новый проект, какие усилия нужны для популяризации бизнеса, формирования позитивного образа предпринимателя, по развитию профильного образования и профессиональных навыков», — отметил глава Правительства РФ.

В целом, по мнению премьер-министра, сектор МСП развивается неплохо: число предприятий вновь стало расти, и к началу года их было более 6 млн. Но это все же «совсем не те цифры, к которым мы стремимся».

Медведев указал на необходимость максимально упростить процедуры создания малых предприятий. В идеале нужно перейти к формуле «старт за ноль», а впоследствии, может быть, стоит ввести и «финиш за ноль, то есть завершение бизнеса тоже не должно быть трудным».

Кроме того, надо подумать над расширением участия малого бизнеса в сервисах, например, по благоустройству территорий, созданию точек общественного питания, оказанию социальных услуг.



HI-TECH

Беспилотник из фастфуда

В индийских KFC провели необычную акцию. Гости могли купить флагманское блюдо сети Smoky Grilled Wings в особых коробках. Внутри упаковки были детали для небольшого квадрокоптера, который можно собрать самостоятельно. Посредством Bluetooth-соединения беспилотный летательный аппарат синхронизируется со смартфоном, на который необходимо предварительно установить специальное приложение, после чего телефон можно использовать как пульт управления дроном.



ПЕРСОНАЛ

QR-код вместо официантов

В новосибирской сети «Таверна» запустили необычную услугу — здесь предлагают скачать приложение для смартфона и сканировать с его помощью QR-коды из бумажного меню на столе. По концепции заведений изначально предполагалось, что заказы будут приниматься и оплачиваться только через специальные терминалы на входе. Однако часть гостей по привычке проходили в зал и садились за столики, ожидая официантов. Убедить посетителей пройти к терминалу и сделать заказ самостоятельно оказалось непросто. А наем дополнительного персонала в зал разрушало бы идею. В итоге владельцы предложили компромиссное решение: теперь на столах лежат бумажные меню, а посетители могут сделать заказ при помощи смартфона, просто сканируя QR-код у каждого выбранного блюда. После этого приложение добавляет выбранную позицию в корзину. Впрочем, официанты в зале все же появились, но их обязанность — принести поднос с блюдами и убрать со столов. Но руководство сети утверждает, что все равно заметно экономит на персонале за счет введения новых технологий заказа по меню.



ИНДУСТРИЯ

Закрытый клуб для CEO

Выставочная компания «Асти Групп» объявила о создании закрытого Клуба директоров HoReCa CEO Club. По словам организаторов, встречи членов клуба будут проходить в необычном формате: каждый месяц рестораторы, руководители бизнеса и топ-менеджеры отрасли будут готовить еду и обсуждать насущные вопросы в неформальной обстановке. Планируется, что HoReCa CEO Club поможет решать возникающие проблемы, ставить новые задачи и объединить всех игроков. По словам Михаила Вечканова, руководителя отдела продаж профессионального кухонного оборудования компании Electrolux Professional Russia&CIS, оказывающей поддержку в организации встреч, HoReCa CEO Club может и должен стать площадкой для встреч с потенциальными инвесторами, заказчиками, партнерами, возможно, даже из других сфер: «Есть люди, которые живо интересуются ресторанным бизнесом и хотят в нем себя реализовать, но, имея опыт работы в других сферах, не знают, с чего начать. Думаю, этот клуб будет способствовать развитию ресторанной отрасли в целом».

ОТЕЛИ

Все по классам

Совфед одобрил закон о поэтапном введении обязательной классификации российских гостиниц по принципу присуждения им «звезд». С 1 июля 2019 года правило начнет действовать в отношении гостиниц, где более 50 номеров, с 1 января 2020 года — для гостиниц, где более 15 номеров, и с 1 января 2021 года — в отношении всех гостиниц и иных средств размещения.

Законом предусмотрен также запрет на предоставление гостиничных услуг без свидетельства о присвоении соответствующей категории, а также на использование гостиницами категории, не соответствующей той, что указана в свидетельстве.

Проводить классификацию смогут только аккредитованные организации. Стоимость обязательной классификации обойдется владельцам средств размещения приблизительно

в тысячу рублей за номер, сообщила председатель комитета по классификации ФРИО Марианна Королева. Сейчас по всей России порядка 11 тысяч классифицированных объектов размещения, при этом большинство из них находятся в регионах проведения Чемпионата мира по футболу, и лишь 800–900 объектов прошли этот процесс добровольно.



МУНДИАЛЬ

Праздник на чужой улице

Владельцы нижегородских ресторанов и кафе отказались от обслуживания болельщиков в фан-зонах во время Чемпионата мира по футболу. Предъявляемые требования к организаторам точек общепита оказались трудновыполнимыми. Ни один из местных рестораторов не захотел принять условия, которые им были выставлены по завозу продуктов, габаритам машин, характеристикам оборудования и пр. В результате некоторые точки взяли на обслуживание московские компании.

