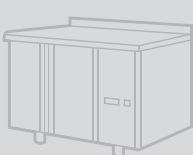


POLAIR



ХОЛОДИЛЬНЫЕ
СТОЛЫ

Тillyrad

АВТОМАТИЗАЦИЯ
РЕСТОРАНОВ

r_keeper_Delivery
_новые границы
вашего бизнеса_>

r_keeper

стр.48_>>

АДРИАН КЕТГЛАС:

Как получить звезду
Мишлен, почему
дегустационные
сеты — идеальный
формат и какой
должна быть
кухня в винных
ресторанах

Тема номера
ЕДА И ВИНО
стр. 26

Продукт месяца
МОРОЖЕНОЕ
стр. 56



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В «ЗЕЛГРОС»!

SELGROS
cash & carry



18+

ФОРУМ РЕСТОРАННЫХ КОНЦЕПЦИЙ RESTOCONCEPT

СОБЫТИЯ

Международный форум поваров
«Завтрак Шефа 2018» 8



Les Chefs en Or 2018: победители известны! 10

НОВИНКИ: ИЮЛЬ-2018 12

COVER STORY

Адриан Кеттглас:
«Дегустационный сет — идеальный формат» 14



МНЕНИЕ

Александр Котюсов:
Как жить с инвестором? 18
Олег Назаров: О поваре бедном замолвите слово 20

ИННОВАЦИИ

Ресторан — это своеобразный
иммерсивный театр 22



ТЕХНОЛОГИИ

r_keeper_Delivery:
Новые границы вашего бизнеса 48

Blended Learning — новая реальность
обучения в ресторанах 50

Как привлечь гостей
с помощью инструментов локального маркетинга 52

ЕДА И НАПИТКИ

Секреты работы с мясом
от Нориаки Нумамото 54

Между нами тает лед
Мороженое в меню ресторанов и кафе 56



Морские водоросли
Ламинария (морская капуста) 60

ТРЕНДЫ ИЮЛЯ

Поке: новый фаворит адептов ЗОЖ 64

ТЕМА НОМЕРА:

ЕДА И ВИНО

26

Алексей Сидоров: Своих героев надо замечать.....28



Егор Брутман: Сверхдемократичная карта — это путь к успеху, а не безрассудство.....32

Фудпейринг, или «Товарное соседство» для увеличения прибыли.....34



Максим Каширин: Винные бары как новый тренд.....38

Оценочные суждения.....42

Евгения Качалова:
«Винный базар»: разные форматы одной концепции.....44

Всероссийский журнал для профессионалов индустрии питания

№ 07 (243) 2018

Учредитель
ООО «ИНФОРМАЦИОННЫЙ КАПИТАЛ»Издатель
ООО «РИК «РЕСТОРАНОФФ»Генеральный директор **Светлана ЕФИМЕНКО**ceo@restoved.ru
Главный редактор **Елена ЕГОРОВА**
chief-editor@restoved.ru

Редакция

Руководитель спецпроектов **Анна СИРОТИНА**
a.siroтина@restoved.ruРуководитель книжного направления
Ирина ВИДРЕВИЧ
i.vidrevich@restoved.ruАрт-директор **Иван ЕЛИЗАРОВ**
art-director@restoved.ruДизайнер-верстальщик **Борис РЕМПЕЛЬ**Координатор редакции **Алина КОФАНОВА**
redaction@restoved.ruКонтент-менеджер **Светлана ПЯТКИНА**
content@restoranoff.ru

Коммерческий отдел

тел./факс: (495) 921-3625

Директор по рекламе **Евгения КОРОЛЕВА**
e.koroleva@restoved.ru
тел. доб. 225Старший менеджер рекламных проектов **Милана ДЕЛИЧ**
m.delich@restoved.ru
тел. доб. 224Менеджеры рекламных проектов **Светлана ДЕНИСОВА**
denisova@restoved.ru
тел. доб. 229**Юлия СЕВСТЬЯНОВА**
j.sevostyanova@restoved.ru
тел. доб. 228

Отдел подписки и розницы

Руководитель **Никита КОРОГОДИН**
n.korogodin@restoved.ruМенеджеры **Виктория ШИМКО**
podpiska@restoved.ru
Анна САТИМОВА
satimova@restoranoff.ru
Дина СИТДИКОВА
or8@restoranoff.ru

Отдел оптовых продаж

Руководитель **Алексей СМОЛИН**
a.smolin@restoved.ru

Бизнес-школа

Директор **Мария МАЛЫШЕВА**
rv@restoved.ruEvent-менеджер **Оксана АВДЕЕВА**
art@restoved.ru

Над номером работали

Сергей Горбунов, Ольга Ефремова, Алина Кофанова,
Александр Котюсов, Юрий Лукин, Иван Меркулов, Олег Назаров,
Александр Пигарев, Марина Родионова, Ольга Тарабрина, Алексей Ярков

Распространение журнала

почтовая рассылка

по России и СНГ:

- рестораны, бары, кафе, клубы;
- гостиницы;
- супермаркеты;
- офисы компаний и банков.

по подписке:

- в редакции;
- через почтовые отделения связи: — индекс 81786, каталог Роспечать;
- ГК «Урал-Пресс»;
- через региональные представительства издательства.

Журнал зарегистрирован в Федеральной службе по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор).
Свидетельство о регистрации ПИ №ФС77-61992 от 02.06.2015.

Дата первоначальной регистрации 28.02.1997.

Перепечатка материалов только с письменного разрешения редакции.
Ссылка на журнал «Ресторанные ведомости» обязательна.Материалы, отмеченные знаком , публикуются на правах рекламы.За содержание рекламных материалов редакция ответственности не несет.
Мнение авторов может не совпадать с позицией редакции.

Цена свободная.

Адрес редакции:

115093, Москва, ул. Дубининская, 90, пом. 219

тел./факс: (495) 921-3625

www.restoved.ru, www.restoranoff.ru, e-mail: info@restoved.ru

Тираж 19 200 экз.

© «Ресторанные ведомости»
07 (243) 2018

18+

Типография: ООО «ЮНИОН ПРИНТ»

Юридический адрес: 603022, г. Нижний Новгород, ул. Окинский съезд, д.2
Адрес производства: 603003, г. Нижний Новгород, ул. Баррикад, д.1, корпус 5



Международный форум поваров «Завтрак Шефа 2018»

С 5 по 7 июня в Москве прошел второй международный обучающий форум «Завтрак Шефа». В течение трех дней повара со всего мира обменивались своим уникальным опытом, проводили мастер-классы и тематические лекции. Организатором форума выступила компания PIR Expo.

В рамках форума была организована насыщенная программа: 11 тематических площадок, 3 зала практических мастер-классов и более 70 экспертов. На площадке «Шеф Talks. Что дальше?» спикеры рассказывали про новую русскую кухню, поднимали вопросы успешного открытия нового ресторана, а также делились трендами ресторанного меню и его применением в современных реалиях России.

В мясной академии «Праймбиф» было по-настоящему жарко: шефы жарили, коптили и разделявали мясо, рас-

сказывая секреты работы с продуктом. Особое внимание в ходе программы организаторы и гости уделили площадке «Академия Пиццы» — здесь впервые на форуме показали свое мастерство и обучили искусству создания пиццы лучшие эксперты России и гость из Италии Николо Демо. Помимо посещения обучающих площадок посетители форума могли обновить гардероб своего персонала и заполнить кухню новыми инструментами для создания блюд. На «Ярмарке Шефа» по самым доступным ценам были представлены уникаль-

ная посуда, доски, ножи, продукция для молекулярной кухни и другие товары. Одним из самых ярких событий форума стал кулинарный конкурс Les Chefs en Or (организатор отборочного этапа в России — Selgros Cash & Carry). Победителем стал Дмитрий Селезнев, который представит Россию во Франции на международном финале.

Елена Меркулова, генеральный директор компании PIR Expo:

«Завтрак Шефа» — это большое поварское братство. Мы считаем, что в дальнейшем развитии индустрии гостеприимства многое будет зависеть от шеф-повара. Сейчас наступает тот момент, когда они выходят на новую ступень, когда они готовы быть как совладель-



цами, так и управляющими, но для этого необходимы знания, которые можно получить на нашем специальном обучающем мероприятии. Грядет третья волна шеф-поваров. Это молодые люди, совершенно по-другому смотрящие на мир: им хочется как можно больше попробовать нового, они активно во всем участвуют, готовы делиться опытом и знаниями. Если шеф-повар хочет быть в курсе всего, что происходит в индустрии, мечтает развиваться, то он должен посещать все мероприятия, которые нацелены на повышение квалификации, ему необходимо ездить по миру. В России такое центральное событие — это «Завтрак Шефа».

Владимир Бурковский, бренд-шеф и владелец Группы ресторанов Владимира и Анжелики Бурковских (гастрономический театр RurrenHaus, ресторан-гриль «Фенимор Купер», кулинарное ателье «Креп де Кофе», «Центр Сибирской Кухни») и холдинга «Сибирские блины» (более 50 кафе и ресторанов быстрого питания): «Завтрак Шефа» — это глобализм. Это мероприятие не только для начинающих шеф-поваров и профессионалов, но и для рестораторов и их гостей. Для ресторана очень важно знать, что происходит сейчас в мире кулинарии, ведь интересная кухня — один из главных козырей заведения. На площадке сделано все просто шикарно, особенно мне понравилась зона палаточного городка на свежем воздухе — людей много, ощу-



щается интерес и энергия. Я думаю, что все мероприятия, которые проводятся в рамках нашей отрасли, важны, но «Завтрак Шефа» — уникальное и главное мероприятие в жизни любого кулинара.

Владимир Олькиницкий, бренд-шеф, один из авторов концепции и создателей проекта современной пельменной «Замес»:

Это мероприятие я очень люблю, ведь «Завтрак Шефа» — это новые знакомства, обмен опытом и расширение кругозора. Очень важно встречаться с коллегами по цеху, перенимать что-то, следить за трендами. Я выступил в качестве спикера, и для меня это был очень интересный опыт. Для нашей отрасли необходима динамика, нельзя допустить застоя. Важно, чтобы все находилось в движении и развитии, а сегодняшнее мероприятие — отличный пример этой движущей силы.



Илья Захаров, бренд-шеф масштабного развлекательного проекта «Казино Сочи», управляет рестораном высокой кухни для истинных гурманов и ценителей авторских блюд «Брунелло» и рестораном «Баффет», объединившим в своем меню европейскую, русскую и паназиатскую кухни: «Завтрак Шефа» — мероприятие, которое позволяет заразить людей идеей. А идея ресторана — это прежде всего культура. Именно благодаря культуре



происходит развитие и появляются правильные познания. Здесь, на площадке, ломая один кусок французской бриоши, обжаренной на масле, мы становимся ближе друг к другу. На «Завтраке Шефа» я понял, что нужно еще больше заражать людей своими идеями, которые в дальнейшем будут приносить очень хороший и качественный результат. Такие мероприятия важны для развития не только московских ресторанов и различных проектов, но и для всей России.

Антон Ивницкий, бренд-шеф и совладелец ресторанного холдинга Matreshki-group:

Это мероприятие должны посещать не только начинающие шеф-повара, но и профессионалы, чтобы понимать, что происходит вокруг. Не секрет, что от шеф-повара зависит половина успеха ресторана, ведь он знает и управляет кухней изнутри. На «Завтраке Шефа» собираются шефы из разных уголков России со своим пониманием, своей философией, следящие за тенденциями. Здесь вы можете эти тренды узнать, сформировать свою философию и вдохновиться. Все мы понимаем, что ресторанный бизнес динамичен и без таких мероприятий развиваться не будет. Я из каждого знакомства выношу новую информацию, что-то полезное.



Андрей Колодяжный, основатель направления гастроботаника в России, чемпион Европы среди молодых поваров:

«Завтрак Шефа» для меня — это обмен опытом и энергетикой. Мне очень приятно видеть молодых ребят, у которых горят глаза, потому что я сам таким был и остаюсь. Подобные мероприятия всегда интересны тем, что мы имеем возможность обучать, показывать, передавать свой опыт. Очень здорово, когда подходят знакомые ребята и просят взять на стажировку. Конечно, я возьму, ведь мне хочется отдать начинающим поварам по максимуму. Для нашей отрасли важен сам факт того, что мы взаимодействуем вместе, что мы принимаем друг друга. **РВ**



В мясной академии «ПраймДеф» было по-настоящему жарко: шефы жарили, коптили и разделявали мясо, рассказывая секреты работы с продуктом.



Les Chefs en Or 2018: победители известны!

В этом году международный кулинарный конкурс Les Chefs en Or проводился в России в третий раз. 5 июня за право представлять Россию на международном финале в Париже боролись кандидаты из Ростова-на-Дону, Волгограда, Казани, Москвы и Рязани.

За полтора часа участникам предстояло приготовить пять порций одного блюда и представить их на суд профессиональному дегустационному жюри, в состав которого вошли: председатель Николай Андреевич Баратов (почетный член Национальной Гильдии шеф-поваров, судья WACS), Александр Николаевич Филин (президент Национальной Гильдии шеф-поваров, член Московской ассоциации кулинаров, Французской национальной гастрономической академии, Итальянской федерации поваров, почетный член Ассоциации кулинаров Израиля, судья WACS), Марк Гале (мастер-шеф, глава корпоративной кухни Transgourmet

France, ведущий специалист по продуктам, амбассадор кулинарных мероприятий группы Transgourmet), Анатолий Дмитриевич Ефимов (кандидат технических и доктор экономических наук, профессор кафедры менеджмента гостеприимства Российской международной академии туризма, член правления Национальной ассоциации кулинаров России, судья WACS), Александр Сергеевич Михалев (мастер-шеф международного уровня по гастрономии, член правления Московской ассоциации кулинаров, судья WACS), Сергей Александрович Бирюков (вице-президент Ассоциации кулинаров и рестораторов Волгоградской области, судья WACS). Они оценивали

вкус блюда, внешний вид, соразмерность порций, презентацию...

За соблюдением всех правил, регламента, тайминга, организацией рабочего места, сложностью приготовления следили члены технического жюри, в состав которого вошли такие признанные на мировом уровне шеф-повара, как Кирилл Алексеевич Мартыненко (член Национальной Гильдии шеф-поваров, управляющий партнер сети ресторанов Torro Grill и Boston Seafood Bar), Кристиан Залески (специалист по продуктам Selgros Cash & Carry и Transgourmet Польша), Павел Валерьевич Васильев (член Национальной Гильдии шеф-поваров, бронзовый призер финала Les Chefs en

От в Париже в 2016 году, судья WACS), Николай Михайлович Сарычев (основатель консалтинговой компании Silver Fork, член Национальной Гильдии шеф-поваров, Московской ассоциации кулинаров, Национальной ассоциации кулинаров России, Ассоциации кулинаров Республики Татарстан, судья WACS).

По истечении полутора часов участники Александр Акмаев (шеф-повар ресторана «Дом 8А», Москва), Игорь Кузнецов (шеф-повар ресторана «Уткино Country House», Ростов-на-Дону), Игорь Павлов (шеф-повар кулинарной студии ZaVarka, Казань), Евгений Баннов (шеф-повар кулинарной студии Юлии Высоцкой, Москва), Дмитрий Селезнев (шеф-повар кафе-бара Chulan, Рязань), Алексей Ермаков (шеф-повар trattoria Rimini, Волгоград) финишировали один за другим, представляя свое блюдо в краткой презентации. По завершении их выступления судьи удалились на обсуждение. В это время генеральный технический партнер компании «Электролюкс» провела мастер-класс. На церемонии награждения не только объявили призовые места, но и вручили благодарности судьям и партнерам: Информационной группе «Ресторанные ведомости», компаниям: «Дюни», ПИР Экспо, «Санта Мария», «Бунге СНГ», торговой марке «Торк», «Комплекс-Бар» (торговые марки ISI и ProHotel), Национальной Гильдии шеф-поваров, «Юлиус Майнл», Restola, Kraft Heinz и Electrolux Professional.

Места распределились следующим образом:

- 1-е место** — шеф-повар из Рязани Дмитрий СЕЛЕЗНЕВ (кафе-бар Chulan)
- 2-е место** — шеф-повар из Казани Игорь ПАВЛОВ (кулинарная студия ZaVarka)
- 3-е место** — шеф-повар из Ростова-на-Дону Игорь КУЗНЕЦОВ (ресторан «Уткино Country House»)

Победитель получил путевку в Париж и свидетельство от Национальной Гильдии шеф-поваров о вступлении в ее ряды. Теперь обладателя золотой медали ждут месяцы тренировок с коучем Кириллом Мартыненко, а в ноябре ему предстоит защищать честь страны в Париже в борьбе за звание золотого шефа. Поздравляем нашего победителя Дмитрия Селезнева и желаем ему успехов и победы! **РВ**

