

POLAIR



ХОЛОДИЛЬНЫЕ
СТОЛЫ

ТilYpaд®

АВТОМАТИЗАЦИЯ
РЕСТОРАНОВ

r_keeper_7

— взаимозаменяемые
блюда в заказе на кассе.
Подробности на
www.ucs.ru_>

БОРИС ЗАРЬКОВ

О русской кухне
и международной
экспансии

Спецпроект

ФРАНЧАЙЗИНГ

Вчера, сегодня, завтра
стр. 38

РЕСТОРАТОРЫ VS
ГАСТРОЭНТУЗИАСТЫ
Кто победит?



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В «ЗЕЛЬГРОС»!



SELGROS
cash & carry

18+

НОВОСТИ

4



СОБЫТИЯ

10

- Крымские баталии..... 12
- Взять Париж!..... 14
- Миксуют все!..... 16

НОВИНКИ

18



МНЕНИЕ

- Александр Котюсов.
Межевые столбы борьбы с пьянством..... 20
- Юлия Савина. Двинуть в массы!..... 22
- Сергей Миронов. Включай голову!..... 24

ПЕРСОНА

- Марк Карена, генеральный директор
McDonald's в России..... 26

COVER STORY

- Борис Зарьков:
«Россия — страна огромных возможностей.
Но Лондон, в каком-то смысле, неизбежен...»..... 32

СТАРТАП

- Анастасия Колесникова:
Рестораторы VS Гастроэнтузиасты..... 62



ЛИЧНЫЙ ОПЫТ

- Елена Верба:
Паб + Винный бар..... 66

МАРКЕТИНГ

- Прибыльная покупка..... 68

САНИТАРИЯ

- ХАССП — это не папка
на полке в ресторане..... 72

ШЕФЫ

- Лидеры о трендах..... 78

БАР

- Взболтать, но не смешивать!..... 82

ПРОДУКТЫ

- Кедровые орехи..... 84



СПЕЦПРОЕКТ

ФРАНШИЗА

38

Эрнесто Гонсалес: «Мы не продаем франшизу, мы ищем партнеров» 40



Narat's: прибыльный бизнес в Европе 46

Когда пришло время масштабировать бизнес по франшизе 48

Плюсы и минусы развития по франшизе: мнение владельцев и покупателей 50



Международные франшизы: опыт рынка 54

Финансовые возможности для нового бизнеса 58

Как избежать подводных камней в договоре франшизы 60



Всероссийский журнал для профессионалов индустрии питания

№ 09 (245) 2018

Учредитель
ООО «ИНФОРМАЦИОННЫЙ КАПИТАЛ»Издатель
ООО «РИК «РЕСТОРАНОФФ»Генеральный директор **Светлана ЕФИМЕНКО**
ceo@restoved.ru
и.о. главного редактора **Марина РОДИОНОВА**
chief-editor@restoved.ru

Редакция

Руководитель спецпроектов **Анна СИРОТИНА**
a.siroтина@restoved.ru
Руководитель книжного направления **Ирина ВИДРЕВИЧ**
i.vidrevich@restoved.ru
Арт-директор **Иван ЕЛИЗАРОВ**
art-director@restoved.ru
Дизайнер-верстальщик **Борис РЕМПЕЛЬ**
Координатор редакции **Алина КОФАНОВА**
redaction@restoved.ru
Контент-менеджер **Светлана ПЯТИКИНА**
content@restoranoff.ru

Коммерческий отдел

тел./факс: (495) 921 3625

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

Отдел подписки и розницы

Руководитель **Никита КОРОГОДИН**
n.korogodin@restoved.ru
Менеджеры **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

Event-менеджер **Оксана АВДЕЕВА**
art@restoved.ru

Над номером работали:

Александр Котюсов, Алина Кофанова,
Иван Меркулов, Юрий Лукин, Дмитрий Маринин,
Сергей Миронов, Александр Пигарев,
Юлия Савина, Марина Сипатова, Иван Скориюков

Распространение журнала

почтовая рассылка по подписке:
по России и СНГ:

- рестораны, бары, кафе, клубы;
- гостиницы;
- супермаркеты;
- офисы компаний и банков.
- 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 №ФСЧ77-61992 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»
09 (245) 2018

18+

Типография: ООО «ЮНИОН ПРИНТ»

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

#РАДАР

Летом фестивалила не только столица: Санкт-Петербург, Абрау-Дюрсо, Новосибирск и другие города слились в едином гастрономическом порыве. Осень обещает быть не менее интересной!



ФЕСТИВАЛЬ

Модный экстрим

Столица продолжает фестивалить. Вслед за Moscow Restaurants Week с тартарами пришел «Сезон» с локальными продуктами. А за ним и фестиваль Garden от братьев Березуцких. Он объединил российских и иностранных шеф-поваров. А главными событиями программы стали два сентябрьских ужина на ферме в Калужской области и в московском ресторане Twins Garden. Гастрономические сетсы сопровождали российские вина.

ОТКРЫТИЕ

Пошли в народ

Ритейлер «Азбука вкуса» вышла на ресторанный рынок: вслед за двумя бистро, которые начали работу в середине лета на Смоленской площади и Лубянке, в октябре откроется полноценный ресторан с ланчами, открытой кухней, зоной aperitivo с коктейлями. Шефом всех ресторанных концепций стал итальянец Алессіо Джини. Не сложно догадаться, что в меню будет сделан акцент на кухне Апеннин.



САЛОН

Будет сладко!

«Салон Шоколада-2018» — событие международного масштаба, посвященное любимому всеми лакомству. В этом году ожидается более ста участников. На одной площадке объединятся уважаемые и проверенные временем производители и компании, занимающиеся новыми разработками в этой области. Дегустации и шоколадные шоу, подарки и фуршеты лишь некоторые пункты предстоящей программы. Место встречи — Москва, Даниловский Event Hall, 18–21 октября.



БЛАГОТВОРИТЕЛЬНОСТЬ

Есть. Бежать. Любить

Фонд «Счастье» объявил о сборе пожертвований в помощь проекту «Другая школа» для подростков из детских домов разных регионов России. Участники благотворительного забега смогут выбрать дистанции в 5 и 10 километров. А рестомакет OVEDBUFET предложит специальное меню для бегунов. На технических остановках будут предлагать блюда русской, кавказской и японской кухни. После забега пройдут кулинарные мастер-классы и воркшопы. Пройдет мероприятие 16 сентября в Парке Победы.



КОНКУРС

50 лучших баров мира

В этом году премия 50 Best Bars 2018 отмечает десятилетие. 19 сентября будет объявлен полный список конкурсантов-номинантов. Более 500 экспертов в индустрии напитков и известных барменов приняли участие в предварительном голосовании. Из нововведений конкурса — новая номинация «За особые заслуги и долгие годы работы в питейной индустрии». Награждение финалистов пройдет 3 октября в Лондоне.



ТРЕНД

Новая эра бургера

Время бургерных в столице еще не прошло! Летом команда Il Forno Group в ТРК Vegas Crocus City открыла третий ресторан Burger & Pizzetta. А компания «Мираторг» за год запустила более 10 точек собственной сети «Бургер & Фрайс».

ФЕСТИВАЛЬ

Высокий градус

Один из главных фестивалей виски в мире и заодно крупнейший пивной смотр Северной Европы приглашает в Стокгольм. Проводится он в выставочной зоне Factory Nacka Strand, построенной в здании бывшего автозавода. Более 1500 сортов виски и пива в сочетании с блюдами шведской кухни привлекают сюда тысячи людей. В этом году посетители фестиваля смогут принять участие в семинарах по технологиям производства различных напитков и в мастер-классах по пивоварению. 27 сентября — 6 октября



ДЕСАНТ

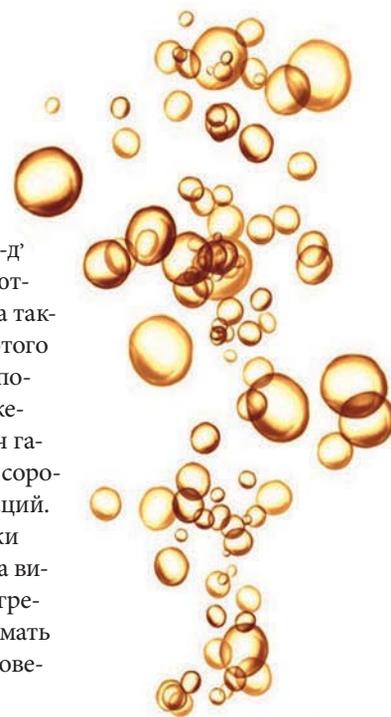
С берегов Невы

Сразу несколько питерских концепций начали активно осваивать столичный рынок: бодро стартовали Italy и пиццерия «22 сантиметра», а Marketplace продолжил экспансию: вслед за первой точкой на Мясницкой, открылась вторая в ТЦ «Европейский». В Marketplace действует система самообслуживания, а на открытых кухнях в разных зонах зала готовят мясо, рыбу, вок. Средний чек — в пределах 400 рублей.

ЯРМАРКА

Море кавы

5–7 октября на ярмарке Savatast в Сант-Садурни-д'Аноя ежегодно собираются производители кавы, а также толпы поклонников этого игристого напитка. Для посетителей будут предложены около двадцати тысяч гастрономических и более сорока тысяч винных дегустаций. Также для гостей ярмарки организуют экскурсии на винодельни и в частные погреба, которые будут принимать всех желающих в дни проведения фестиваля.



ФЕСТИВАЛЬ

Держи краба

3-й Международный фестиваль камчатских крабов пройдет в ресторанах Владивостока и городах Приморья. На Дальнем Востоке этот деликатес будет продаваться по специальной цене — 900 рублей за килограмм, а в ресторанах России можно будет заказать крабовые клешни с авторскими соусами по специальной фестивальной цене. Ожидается множество гостей из Кореи и Китая. Приморье, 17–27 сентября.



УЖИН

С азиатским акцентом

Команда первого паназиатского ресторана Уильяма Ламберти Go East запускает серию дружеских ужинов «Идем на восток», которые будут проходить один раз в месяц с сентября по декабрь 2018. На время ужина основное меню ресторана не будет работать, для гостей будет доступно ограниченное предложение, в котором Михаил Геращенко и приглашенный шеф представят 10 блюд, по 5 от каждого. Главной темой всех ужинов будет паназиатская кухня во всех ее проявлениях и авторском подходе. 13 сентября состоялся первый дружеский ужин, где приглашенным шефом выступил Илья Васильев (ex chef LevelDva).



ГАСТРОЛИ



Очень натурально!

18 сентября в московском Max's Beef for Money и через два дня в петербургском Big Wine Freaks шеф и владелец ТАКАТАК bar в Сан-Себастьяне Дмитрий Модестов готовит авторский ужин. В 2012 году Дмитрий поехал учиться в Барселону, да так и остался в Испании. Несколько лет назад он решил изменить снобско-мишленовский Сан-Себастьян и открыл в городе демократичный гастробар с авторской кухней, где все вертится вокруг натуральных продуктов и натуральных вин. Главным опытом Дмитрий считает работу в Tickets, знакомство с Ферраном Адриа и баскским гением гриля Виктором Аргинсонисом (Asador Etxebarri). Органические, сезонные продукты высочайшего качества, минимально обработанные и почти без соусов — вот что самое главное, по мнению Модестова. Просто? И да, и нет. Но попробовать вспомнить, каков продукт на вкус, стоит точно.



РОР-УП ПРОЕКТ

Это временно!

В середине сентября в пространстве NOOR bar вновь откроется Café Torino by Martini — площадка для всех любителей ночной жизни и хороших коктейлей. В прошлом году этот рор-уп проект оказался одним из самых значимых событий столичной гастрожизни. Помимо барной карты, по традиции разработают и отдельное меню с интересными позициями. Креативить над вкусной составляющей проекта пригласят именитого шеф-повара. Не оставят без изменения и пространство отдельного зала.

Большой пир!

С 24 по 27 сентября 2018 года состоится знаковое событие для специалистов HoReCa в России и СНГ — XXI международная выставка PIR EXPO 2018. ИГ «Ресторанные ведомости» выбрала несколько площадок и мероприятий, обязательных к посещению.



PIR EXPO
HOTEL

PIR-ОТЕЛЬ

24 сентября 2018 года с 11:00 до 14:30 в рамках международной выставки «PIR Отель» пройдет конференция «Гостиницы России — жизнь до, во время и после чемпионата мира 2018». Обсудить главные проблемы индустрии, которые выявил ЧМ, соберутся самые авторитетные представители туризма и отельного бизнеса. Что делать с постчемпионатским наследием? Как дальше развивать дестинации для увеличения потока туристов? Каким образом гостиницам наиболее эффективно подготовиться к крупномасштабным мероприятиям в будущем? Консалтеры представят актуальную статистику по итогам мундиаля. Отельные из Москвы и регионов расскажут, как чемпионат повлиял на поток туристов и прибыль.

На конференции в этот день состоится живой диалог между представителями органов власти, отелями и профильными ассоциациями. Вам представится уникальный шанс лично затронуть острые вопросы и наладить контакты с нужными людьми.

PIR EXPO

ТЕРРИТОРИЯ ИДЕЙ

24 сентября в 17:00 на площадке «ШЕФ. Командная игра» появится именитый повар Энрико Кроатти (Enrico Croatti) из испанского ресторана Orobianco. Это будет его единственное выступление в Москве.

Кроатти мастерски интерпретирует кулинарное искусство, наполняя свои блюда силой природы и уделяя большое внимание способам тепловой обработки продуктов. Пройдя стажировку у Джино Анджелини в Angeleria Inn в Лос-Анджелесе, Энрико вместе с сестрой работал в ресторане Akelaа в Сан-

Себастьяне, совершенствовался в Лионе в заведении Relais & Chateaux Villa Florentine, искал себя вместе с Полем Бокюзом Auberge du Pont de Collonge (Франция). В 2013-м его ресторан Dolomieu получил свою первую звезду Мишлен.

Энрико Кроатти расскажет о своих технологиях создания фирменных блюд, где используются исключительно натуральные, локальные продукты. А также поделится опытом создания с нуля ресторана со звездой Мишлен, расскажет о методах формирования команды мечты, раскроет секреты мотивации и поощрения персонала.



Стенды ИГ «Ресторанные ведомости»

Советуем заглянуть на площадки нашего издательства — их пять, так что путь до нашей точки будет недолгим из любого уголка выставочного пространства. На наших стендах вы сможете пролистать и приобрести как уже зарекомендовавшие себя книги, вышедшие специально к выставке дополнительным тиражом, так и наши новинки, которые, мы уверены, займут свое почетное место на требова-

тельном рынке специализированных изданий по HoReCa. Вас ждет знакомство с исповедью владельца сети «Мясо & Рыба» и руководителя агентства оптимизации ресторанного бизнеса «РестКонсалт» Сергея Миронова «Все рестораторы делают это». Стоит обратить внимание на книгу «Продвижение ресторана за 3 копейки» известного шоумена и промоутера Олега Назарова, автора провокационного текста «Как загубить ресторан». И обязательно приобрести только что вышедшую из печати совместную работу грандов итальянской кухни «Пицца. Секретные материалы шеф-поваров».



PIR-КОФЕ



25–26 сентября на PIR-COFFEE в Москве состоится грандиозный финал Национального чемпионата среди команд кофеен Russian Coffee Cup. В этом году чемпионат проходит в 5-й, юбилейный раз. Russian Coffee Cup успел стать самым масштабным кофейным чемпионатом страны. В этом сезоне в нем приняли участие 58 команд — это 174 бариста из 21 города России.

В финале 10 лучших команд, отобранных на региональных этапах:
«Забыли сахар» (Санкт-Петербург)
Breakfast Band (Тверь)
Mad Espresso Team (Санкт-Петербург)
Skuratov Coffee Roasters (Москва)
«Шоколадница» ЦДМ (Москва)
«Даблби Перфекциониста» (Москва)
«Нефть» (Казань)

«Республика Кофе» (Краснодар)
«Академия Кофе» (Новосибирск)
«Кофемолка» (Новосибирск)
Бариста презентуют свои кофейни судьям, приготовят авторские напитки и поделятся концепцией своих заведений. Неотъемлемая часть соревнования — этап «Черный ящик», где командам предстоит создать напитки на основе кофе с ингредиентами, выбранными вслепую. Наградой за испытания для победителей станет не только признание лучшей командой, но и поездка на кофейную плантацию! Чемпионат Russian Coffee Cup растет каждый год, но одно не меняется — этот чемпионат о работе в команде, поддержке и любви к кофе! В этом году на выставку PIR-COFFEE приедет Мэтт Пергер! Чемпион Coffee in Good Spirits 2014 года и World Brewers Cup 2012, создатель австралийского лунго и автор образовательного проекта о кофе — Barista Hustle. В кофейной индустрии сложно найти человека, который не знает его заслуг. На сегодняшний день Мэтт Пергер является бренд-амбассадором швейцарской компании Eversys, которая производит суперавтоматические кофемашины. 25 и 26 сентября у вас есть редкая возможность посетить семинары на тему автоматизации в работе с кофейным зерном и ее роли для будущего индустрии. Остроактуальные темы, освещенные одним из безусловных профессионалов своего дела! Оба семинара пройдут на площадке Business Territory.



«Ресторатор. Что дальше?»

26 сентября на главной сцене форума пройдет конференция на тему: «Как и для чего провести гастрономический и семейный фестиваль в своем городе». Российские организаторы кулинарных праздников поделятся своим опытом, ответят на важные вопросы о проблемах выхода на новый уровень, правилах обращения с критиками и журналистами из столичных изданий, способах привлечения инвестиций, а также концепциях, способных заинтересовать сами рестораны.

Экспозиция итальянских производителей

На стенде, организованном компанией Bellavita Expo при поддержке Департамента международного развития региона Калабрия, будет представлен широкий выбор продуктов из Италии. Соусы, оливковые масла, мясные деликатесы, кофе и, конечно, итальянские вина и биттеры вы сможете продегустировать в режиме unlimited. У посетителей стенда будет возможность решить вопрос с поставками продуктов Апеннинского полуострова с учетом санкций.





Председатель комитета по курортно-выставочной деятельности

Мария Мальгина

Интерактивный форум профессионалов индустрии гостеприимства «Инжир» во второй раз пройдет в Крыму. С 15 по 17 октября в Алуште соберутся специалисты ресторанного, отельного бизнеса, фермеры и виноделы.

О программе форума рассказала его организатор, руководитель КРОО «Территория поддержки предпринимательства индустрии гостеприимства Крыма» Мария Мальгина.



Крымские баталии Форум «Инжир» как место битвы ресторанов Крыма

В названии проекта «Инжир — интересная жизнь рестораторов» заложена его суть и обозначена крымская принадлежность. Реализовать всю целостную идею проекта в ходе проведения первого форума нам не удалось, это был скорее трейлер к предстоящей большой премьере. Над концепцией программы форума в этом году работают и крымчане, и коллеги из Федерации рестораторов и отельеров России. Программа формируется насыщенная, интересная и разнообразная. Уже утвержден Крымский чемпионат по альтернативному каптестингу Barista level от «Аскании Юг», который состоится 15 октября.

В рамках проекта будут работать новые тематические экспозиционные зоны: «Фермерская аллея» с частными сыроварнями, продукцией фермерских хозяйств; выставка «Инжир-Экспо», на которой можно познакомиться с технологическими новинками оборудования для общепита, встретиться с поставщиками продуктов питания, узнать о новых алкогольных и продуктовых торговых марках и брен-

дах; «Кофейный квартал», который будет работать не только для любителей, но и для тех, у кого кофе является неотъемлемой частью успешного бизнеса; «Винный Бутик» представит лучшие традиционные коллекции крымских вин.

Еще одно новшество этого года — расширение конкурсной части программы. «Битва ресторанов-2018» — это увлекательное, зрелищное состязание команд ресторанов за право называться лучшим рестораном Крыма-2018 года по версии экспертного жюри проекта «Инжир» и денежный приз в 100 000 рублей. Свое согласие на судейство в конкурсе подтвердили Федерация рестораторов и отельеров России, Гильдия шеф-поваров России, крупнейший издательский холдинг «Ресторанные ведомости». В конкурсе смогут принять участие только рестораны, официально работающие на территории Крыма не менее одного года. Подведение итогов «Битвы ресторанов-2018» производится как в групповом, так и в индивидуальном зачете. По итогам командного зачета будет определен ресторан, который станет

обладателем статуса «Победитель битвы ресторанов — 2018. Лучший ресторан года».

Сами участники определили те направления и тех спикеров, которых хотели бы услышать, очертили круг вопросов, на которые хотят получить ответ или консультацию. Приедут специалисты из Москвы, Калининграда, Санкт-Петербурга. В этом году мы приглашаем коллег из Краснодарского края, потому что они, как никто другой, хорошо понимают ту проблематику, которая возникает в курортных регионах.

Неизменным остается одно — в числе спикеров деловой программы нет теоретиков. Мы приглашаем успешных, продвинутых и практикующих рестораторов, каждый из которых выбирает свой собственный «кейс» по управлению, маркетингу, работе с персоналом и т.д.

Уже традиционно откроет форум президент Федерации рестораторов и отельеров России Игорь Бухаров. В этом году поддержку ему окажет президент Российской гильдии шеф-поваров Александр Филин. **РВ**