

ЕВГЕНИЙ РЕЙМЕР

От службы доставки
до крупного
ресторанного
холдинга

СОУСЫ
КАК ИНСТРУМЕНТ
ПРОДАЖ
стр. 36

НОВЫЕ IT-РЕШЕНИЯ
ДЛЯ РЕСТОРАНОВ
Что дальше?

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В «ЗЕЛЬГРОС»!

SELGROS
cash & carry



18+

НОВОСТИ 4

МНЕНИЕ

Александр Котюсов. Как грамотно лишить конкурента алкогольной лицензии 10

Александр Иванов. Шею надо мыть, господа рестораторы и к ним примкнувшие 12



ЛИЧНЫЙ ОПЫТ

Антон Лялин. О франшизе и планах развития 14

СОБЫТИЯ

Buybrand. Франшизы и инвестиции 17

PIR Экспо: подводим итоги выставки 18



Конкурс Le Chef en Or 2018: встреча с победителем 22

Sirha: международная выставка ресторанного бизнеса 24

НОВИНКИ 26

COVER STORY

Евгений Реймер: «Мы подольем масло в огонь страсти к кулинарным удовольствиям, ощущениям и впечатлениям наших любимых гостей» 28



IT-РЕШЕНИЯ

Машинное обучение: что будет дальше в ресторанных технологиях 50

САНИТАРИЯ.

Александр Кривошонок. ХАССП в чистом виде 54

ОТКРЫТИЕ

Panda Express в России 60



ШЕФЫ

Игорь Гришечкин: «Любым делом должны заниматься профессионалы» 64

ПРОДУКТЫ

Гречневая крупа 68

СПЕЦПРОЕКТ

Рынок соусов в России 34



Соусы как инструмент продаж 36

Адаптация классических рецептов
под запросы гостей 40Профессионалы индустрии
о нестандартных решениях 42

Соусы брожения 46



Соусы в барной миксологии 48



Всероссийский журнал для профессионалов индустрии питания

№ 10 (246) 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**
redaction@restoved.ru
Координатор редакции **Алина КОФАНОВА**
redaction@restoved.ru
Контент-менеджер **Светлана ПЯТКИНА**
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 **Татьяна СОКОЛОВА**
bs@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 Иванов, Бадма Хахаев, Александр Котюсов,
Иван Меркулов, Александр Пигарев,
Элеонора Радучева, Марина Сипатова

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»
10 (246) 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

Похоже, открытие фудмаркета «Депо» все же состоится: стала известна новая дата премьеры — 14 ноября. На месте Миусского исторического трамвайного депо на Лесной улице вот уже второй год идет строительство фудмаркета, который должен стать самым большим в Европе. Формат «Депо» почти ничем не будет отличаться от концепции Даниловского или Усачевского рынков: помимо кафе и ресторанов, обещают организовать и точки продажи сельскохозяйственной продукции. Подбором арендаторов занимался совладелец «Чайхоны № 1» Алексей Васильчук.



Премия

Лучшее из Латинской Америки

30 октября подведут очередные итоги Latin America's 50 Best Restaurants: авторитетное жюри назовет 50 лучших ресторанов Латинской Америки. Чествовать номинантов и победителей будут в Боготе, Колумбия. Помимо этого будут объявлены победители и в других номинациях, например: «Лучший шеф-повар женщина — 2018» и «Жизненные достижения — 2018».

Фестиваль

Столичные штучки

До 31 октября в ста лучших ресторанах пройдет Московский гастрономический фестиваль. Шеф-повара известных ресторанов готовят для своих гостей дегустационное меню на фиксированную сумму — 1900 рублей. Таким образом, любой гость может попробовать самые интересные, вкусные и оригинальные блюда, не платя выше определенной цены. Информацию о фестивале, ресторанах, блюдах и отзывы можно найти на официальном сайте мероприятия.

Открытие

Кто-то любит пооригинальнее...

31 октября в Мальме, Женева, откроется весьма необычный ресторан — «Музей отвратительной еды». Там собрана коллекция из 80 самых, мягко говоря, неприятных продуктов и блюд со всего мира. Например, перуанские жареные морские свинки, корейское вино из новорожденных мышей, блюдо из вареных летучих мышей, и т.д. Некоторые из них специально содержатся в емкостях, не пропускающих запахи. Все эти кулинарные изыски можно будет посмотреть, понюхать, а самым смелым — даже попробовать.



Праздник

Белое золото Альбы

У любителей белых трюфелей праздник! С 6 октября по 25 ноября пройдет празднование в честь белого трюфеля Альбы в Пьемонте (северная Италия). Традиционно мероприятие посетят более 600 000 любителей и профессионалов. 25 октября и 22 ноября пройдут благотворительные ужины, с трюфелем в главной роли: ароматный гриб составит компанию говядине кобе, устрицам и другим прекрасным продуктам мировой кухни. А 11 ноября состоится аукцион, на котором будут продаваться самые лучшие образцы.

ФЕСТИВАЛЬ

Рождество не за горами

С 16 по 18 ноября в Великобритании в парке Таттон пройдет Foodies Festival Christmas. Звезды шоу Great British Bake Off покажут свое мастерство в театре «Выпечка & Десерты». Также туда пойдут обладатели звезд Мишлена, победители шоу «Великое британское меню» и «Лучший шеф-повар», местные талантливые повара, которые будут готовить перед зрителями. На фестивале можно поучаствовать в 12 мастер-классах, чтобы повысить свои кулинарные навыки, посетить ремесленный рынок и приобрести подарки к празднику. Тут можно найти прекрасное крафтовое пиво, лучшее вино и шампанское.



Открытие

Пошли в народ

Большие рестораторы осваивают новый для себя формат демократичных заведений. Владельцы рыбных ресторанов «Порто Мальгезе» (одних из старейших в столице) открыли первую точку seafood-бара Fishman в ТЦ «Каширская Плаза». Конечно, без роллов меню рыбной точки «на районе» представить сложно, но не они, а сквороды с мидиями стали хитами бара: в меню их 4 с разными соусами, и отдают за 380 рублей каждую.

Образование

У доски только звезды

Novikov School объявила набор на самый звездный поварской курс: 8 известных шефов впервые вместе выступят в качестве преподавателей. Осваивать навыки высокой кухни курсанты будут под руководством победителя конкурса Bocuse d'Or Russia 2016 Артура Овчинникова, бренд-шефа WRF Владимира Мухина, шеф-повара ресторанов «Аист» и Bro&N Pizzeria Мирко Дзако, шеф-повара ресторана «Северяне» Георгия Трояна, концепт-шефа ресторана «Кококо» Игоря Гришечкина, бренд-шефа ресторана Savva

Андрея Шмакова, шеф-повара ресторанов «Честная кухня» и «Федя, дичь!» Сергея Ерошенко и Бобби Бройера, шеф-повара ресторана с 2 звездами Мишлен EssZimmer при мюнхенском выставочном центре BMW Welt/«Мир BMW». Каждый шеф разработал программу продолжительностью от 1 до 3 дней на основе своих фирменных блюд и техник. Никаких лекций, только практика! В курс входит поездка в Германию на 3 дня с обучением в ресторане EssZimmer 2* Michelin. Курс пройдет с 6 по 30 ноября.



Премия

Расскажут, где есть

В этом году национальная ресторанный премия WHERETOEAT пройдет в Сочи (12 октября), Москве (24 октября) и Санкт-Петербурге (21 ноября). В выборе ресторанов участвуют профессионалы гастрономического рынка: ресторанные критики, сомелье, ведущие повара и рестораторы, журналисты и пиарщики. По итогам голосования коллегия экспертов определит 50 лучших ресторанов города. По традиции награждаются победители и в других номинациях: «Шеф-повар года», «Лучший сомелье» и т.д.



Выставка

ЗОЖ в тренде

С 16 по 18 ноября в Москве пройдет юбилейная 5-я отраслевая вегетарианская выставка Veg-life-expo. Ежегодно ее посещают более 4000 человек, которые заботятся о своем здоровье и серьезно относятся к выбору не только еды, но и косметики и других сопутствующих товаров. На одной площадке можно найти и продукты, и косметику, и экотовары для дома. Посетители могут продегустировать товары, послушать семинары и задать интересующие их вопросы, пообщаться с новыми людьми и получить необходимые консультации.



Орден

Любить по-французски

Президент ресторанный холдинга Maison Dellos Андрей Деллос удостоился высшей государственной награды Франции, став кавалером ордена Почетного легиона. Орден Почетного легиона учрежден Наполеоном Бонапартом в 1802 году, принадлежность к нему является высшим знаком почета во Франции. Среди россиян, ставших кавалерами ордена, — Владимир Путин, Владимир Спиваков, Майя Плисецкая, Олег Табаков, Андрей Кончаловский, Людмила Улицкая и другие. Напомним, что в декабре 2017 года Деллос, в холдинг которого входят легендарные «Кафе Пушкинъ», «Турандот», «Матрешка» и многие другие рестораны, с триумфом открыл в Париже ресторан русской кухни Café Pouchkine.



Фестиваль

Прощай, Цукидзи!

До 2 ноября в японском ресторане «Тоторо» пройдет фестиваль, посвященный самому известному рыбному рынку Токио: у гостей будет уникальная возможность последний раз попробовать свежайшие деликатесы, доставленные непосредственно с Цукидзи, а также быть первыми в городе, кто оценит непревзойденное качество рыбы с нового рынка То-есу. Программа фестиваля будет обновляться каждую неделю. В первую неделю фестиваля привезут несколько видов тунца, чтобы приготовить более 20 видов суши и сашими. С 18 по 24 октября на кухню доставят лакедру, кампачи, шамааджи, тай, сузуки, савара, татиу и другую белую рыбу. За белой рыбой прибудет в столицу и красная — дикий лосось и глубоководный красный окунь. А 2 ноября из Японии приедет один из самых звездных разделщиков рыбы Хироюки Ясу, чтобы разделить 100-килограммового тунца блюфин.



Как грамотно лишить конкурента алкогольной лицензии

Наряду с конкуренцией честной существуют и другие ее виды. Каждый, кто хоть раз открывал ресторан, знает, что и среди улыбающихся соседей — управляющих и собственников ресторанов и баров — может найтись человек, который способен исподтишка натравить на тебя проверяющие органы. «Против лома есть приемы»?



Президент ГК «ПИР»,
Нижний Новгород

Александр Котюсов



Ресторанный рынок России стремительно развивается. В моем родном Нижнем Новгороде в советские времена было всего четыре ресторана. Сегодня город по количеству (увы, не всегда по качеству) точек общественного питания на душу населения уверенно вошел в тройку лидеров, пропустив вперед Санкт-Петербург и разделив второе-третье места с Казанью. Еще в 2001 году на улице Рождественской, одной из двух главных ресторанных улиц города, находилось всего три ресторана, а сегодня их — более пятидесяти. Увеличение количества предприятий общественного питания неизбежно ведет к конкуренции, которая по логике должна способствовать общему развитию и повышению уровня обслуживания, качества кухни и прочее. Вот только наряду с конкуренцией честной существуют и другие ее виды. Конкуренция может быть как недобросовест-

ной, так и сформированной с помощью грамотно принятых законов. Про недобросовестную говорить здесь не будем. Каждый, кто хоть раз открывал ресторан, знает, что и среди улыбающихся соседей — управляющих и собственников ресторанов и баров — может найтись человек, который способен исподтишка натравить на тебя проверяющие органы. Письмо в Роспотребнадзор про случайное отравление — и проверка обеспечена. Шумят после 23.00 — звонок в милицию. А еще есть налоговая, Госпотребнадзор, лицензионная палата. Про лицензионную палату сегодня и пойдет речь.

Ограничения и запреты

Продолжу в этом номере важную тему, затронутую в сентябрьском выпуске журнала. Связана она со 171-м Федеральным законом «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта,

алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции». Сегодня в России купить бутылку алкоголя так же просто, как батон хлеба. Побывав в огромном количестве европейских стран, могу с уверенностью сказать — в плане доступности алкоголя наша страна одна из самых «передовых» в Европе. Количество магазинов, где есть спиртные напитки, огромно. Власти с той или иной степенью активности борются с алкоголизацией страны, используя все доступные способы. Увы, надо признать, что некоторые из них, однозначно, носят коррупционный характер. Еще несколько лет назад продавать алкоголь можно было практически везде. Постепенно законодательство стало ужесточаться. Появилось понятие прилегающих к объектам территорий, на которых торговля алкоголем за-



Шею надо мыть, господа рестораторы и к ним примкнувшие!



Вице-президент Федерации рестораторов и отельеров, к.м.н.

Александр Иванов

В столице с каждым годом проходит все больше событий гастрономической тематики: шоу, фестивали, форумы. Но в погоне за оригинальностью, позволяющей отстроиться от конкурентов, и прибылью проектов не стоит забывать о безопасности потребителя — уверен Александр Иванов.

Я стараюсь посещать все городские гастрономические события, будь то фестиваль гастроквино, мероприятие в парке или на какой-либо частной территории. Их в Москве стало много, и это замечательно. Еда как часть смысла жизни приобретает новое значение. Этим летом практически каждые выходные, да и не только выходные, происходило некое гастрособытие. Еще раз говорю, такой насыщенный событийный календарь — просто здорово. Однако честно скажу, мне нравилось далеко не все, что происходило на площадках и событиях, которые я посетил. В выходные дни сентября мои друзья пригласили меня на очередной фестиваль, который вызвал жгучую потребность обратиться к вам, профессионалам отрасли, читающим «РВ», участвующим в различных мероприятиях,

имеющим собственный бизнес или работающим в индустрии питания, с вопросом: почему, ну почему соблюдение элементарных требований пищевой безопасности вами просто игнорируется и даже попирается?!

А также обратиться к организаторам подобных фуд-шоу. Уважаемые господа! Вы о чем думаете? Только о прибыли? Вам на человеческое здоровье наплевать. Вы про то, что общественное питание — потенциально высоко опасный вид человеческой деятельности, когда-нибудь слышали? Мне кажется, что нет! Размах бардака и безобразия, в особенности на всевозможных закрытых или частных территориях, просто поражает!

Солнцем палимые

Свежайший пример. Три часа дня. Мероприятие уже идет с 11 утра, то есть уже четыре часа. На улице +26, солнце