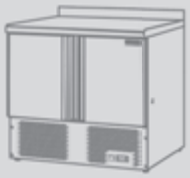
12 (248) декабрь 2018

Ресторанные ведомости

Всероссийский журнал для профессионалов индустрии питания

POLAR

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

TillYpad
АВТОМАТИЗАЦИЯ РЕСТОРАНОВ

r_keeper_Delivery:
с доставкой на дом>
r_keeper

стр.41_>>

КОФЕ И КОФЕЙНИ

Рынок, тренды, пути развития

стр. 34

Тайные комнаты ресторана

стр. 58

Евгений Чичваркин:

«Для меня важен безупречный сервис в ресторане»

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В «ЗЕЛЬГРОС»!
SELGROS
cash & carry

18+

НОВОСТИ 4

МНЕНИЕ

Александр Котюсов. Так ли это просто — занимать должность управляющего рестораном? 6

Ирина Авруцкая. Топ-10 трендов 2019 года 8

Сергей Миронов. Как ресторанам пережить мертвый сезон? 10

ЛИЧНЫЙ ОПЫТ

Матильда Шнурова: «Ресторан — это бизнес, а не проект для души» 12

СОБЫТИЯ

Конференция «G10: Большая десятка управляющих». Итоги 16

Финал Международного конкурса Les Chefs en Or. Из Парижа с победой! 18

Цифры и факты второго гастрономического фестиваля HoReCa MEGUSTRO 20

НОВИНКИ 22

COVER STORY

Евгений Чичваркин: «Мы строим нетленки!» 28

ТЕХНОЛОГИИ

УПРАВЛЕНИЕ

Елена Победоносцева. О грамотной материальной мотивации руководителей 54

САНИТАРИЯ

Константин Кривошонок. Вся правда о поролоне и бумаге, которые победили ветошь 58

ЕДА И НАПИТКИ

ПРОДУКТ

Сыры для профессионалов 62

Гусь. Мнения шеф-поваров: как правильно приготовить новогоднюю птицу 64

СОМЕЛЬЕ

Новая волна: вина Германии 66

Быть ли биодинамике в ресторанах? 68

БЛИЦ

Семь вопросов шеф-повару ресторана «Сахалин» Виталию Истомину 72

СПЕЦПРОЕКТ

Кофейни в сфере общепита: форматы, специфика и пути развития 34
Правила кофейного меню – 2019 37
Кофейное зерно: какой сорт обязан предложить бизнес 38

Тонкости обжарки: чтобы слышать все ноты 42
Альтернативные способы заваривания кофе 46

Кофейная революция Cofix 49
Влияние воды на качество кофейных напитков 50
Кофе как вино 51
Как правильно составлять десертную карту 52

Информационная группа Ресторанные ведомости WWW.RESTOVED.RU
Стратегический партнер

Всероссийский журнал для профессионалов индустрии питания
№ 12 (248) 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

Шеф-редактор — Наталия МИХАЙЛОВСКАЯ, editor@restoved.ru
Руководитель проекта Chefart Expert — Мария ЛЮБИМОВА, rv@restoved.ru
Руководитель книжного направления — Ирина ВИДРЕВИЧ, i.vidrevich@restoved.ru
Дизайнер-верстальщик — Борис РЕМПЕЛЬ
Координатор редакции — Алина КОФАНОВА, redaction@restoved.ru
Контент-менеджер — Светлана ПЯТКИНА, content@restoranoff.ru

Коммерческий отдел
тел./факс: (495) 921-36-25

Директор по рекламе — Евгения КОРОЛЕВА, e.koroleva@restoved.ru, тел. доб. 225
Заместитель рекламных проектов — Мария КОНОПЛЕВА, m.konopleva@restoved.ru, тел. доб. 229
Старший менеджер рекламных проектов — Милана ДЕЛИЧ, m.delich@restoved.ru, тел. доб. 224

Отдел подписки и розницы

Менеджеры — Виктория ШИМКО, podpiska@restoved.ru; Анна САТИМОВА, satimova@restoranoff.ru; Дина СИТДИКОВА, or8@restoranoff.ru; Зоя ВАЙМАН, tolmacheva@restoved.ru.ru

Отдел оптовых продаж

Руководитель — Алексей СМОЛИН, a.smolin@restoved.ru

Бизнес-школа

И.о. директоора — Оксана АВДЕЕВА, art@restoved.ru

Над номером работали:
Ирина Авруцкая, Александр Котюсов, Алина Кофанова, Константин Кривошонок, Иван Меркулов, Сергей Миронов, Александр Пигарев, Елена Победоносцева, Марина Сипатова, Евгения Скворцова

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) 921-36-25,
www.restoved.ru, www.restoranoff.ru, e-mail: info@restoved.ru

Тираж 19 200 экз.
© «Ресторанные ведомости»

18+

Типография: ООО «ЮНИОН ПРИНТ»
Юридический адрес: 603022, Нижний Новгород, ул. Окский съезд, д. 2
Адрес производства: 603003, Нижний Новгород, ул. Баррикад, д. 1, корп. 5

#РАДАР

Новый год — пора открытий, и 2018-й это доказал: на страницах журнала мы рассказывали о большинстве из них. Будем надеяться, что наступающий 2019 год не «подложит нам свинью» и окажется еще более щедрым на интересные проекты и имена. С Новым годом! Удачи, счастья, смелых идей и новых свершений!

Chef-talk

В огне!

В ресторане Stories на Котельнической набережной продолжается история ужинов с шефом. Идея проведения шеф-тейблов зародилась еще во время строительства ресторана. Именно для этого в центре зала были построены открытая кухня с большой печью и барная столешница с высокими стульями, откуда гости наблюдают за всеми действиями шефа, как зрители в театре. Владислав Корпусов представляет посетителям сет из 10 подач. Меню не разглашают — предполагается, что оно будет меняться в зависмости от настроения самого шефа. Успеть на театрально-гастрономическое действо можно до конца декабря.

Место

Пусто не бывает

На месте Twins братьев Березуцких и просуществовавшего по этому адресу не более полугода авторского проекта Ламберти Coco Lambert открылся ресторан «Chateau Руставели». Ограничивать меню только грузинской кухней не стали, добавили одесской (за нее в ответе Лара Кацова) и армянской. Аккомпанировать Ларе (или же играть первую скрипку) вызвался Денис Крылов (бывший шеф «Арагви»). В меню и форшмак, и хинкали, и люля, и шашлыки.

Бранчи

Дикость такая

Когда, как не длинной зимой, осваивать модный вид семейного досуга «по-московски» — бранчи? Воскресенье — традиционно главный семейный выходной, который нужно проводить с самыми любимыми и родными. Ресторан «Честная кухня» ввел бранчи, которые стартуют в полдень и длятся до 18 часов. Гастрономическая программа впечатляет: нерка, олюторская сельдь с отварной картошкой, красная икра, паштеты из дичи и дикой рыбы, холодец из лося, на горячее — блинчики с дичью, котлеты из лося. В дровяной печи запекают утку, пекут пироги с олениной, томят в горшках рагу из дичи, а на вертеле жарят ягненка. Все удовольствие, включая алкогольные напитки, — 2000 рублей с человека.

Открытие

Мясом единым

Столичные рестораторы уверены: мясных проектов много не бывает! Максим Горячев (проект «Кусочки») открыл ресторан «Коптильня» на 110 посадок с собственной сыроварней, комнатой для созревания сыра и колбас и профессиональной коптильней. А ресторанный холдинг Il Forno на месте Burger & Pizzetta откроет мясной проект Cut, где будут готовить разные отруба, горячие блюда с мясом, бургеры. Отдельный раздел в меню — блюда со швейцарским сыром раклетом, который стал настоящим трендом уходящего года на ресторанной арене столицы.

Сотрудничество

Дела фабричные

Холдинг «Правый берег» совместно с Novikov Group открыл в Ростове-на-Дону ресторан La Fabbrica, где главенствует итальянская кухня. Шеф-поваром проекта стал знаменитый итальянский шеф, ведущий кулинарных шоу Мирко Дзаго. В меню вителло тонато, карпаччо и тартар; домашний хлеб и паста: тальолини с томатами и тальятелле с копченым лососем, лазанья и равиоли с козленком; основные блюда: запеченная лопатка ягненка и филе сибаса с грибами, соте из козленка и цыпленок с лечо. В отдельном разделе расположились блюда на гриле: кукурузный цыпленок, осьминог, миньоны из мраморной вырезки, к которым в качестве гарнира вам предложат морковь с горгонзолой или авокадо на огне с тапенадой из вяленых черри. В меню есть и пицца из печи (11 видов!), и десерты.

Тренд

В стиле ЗОЖ

На Патриарших прудах открылся новый проект Аркадия Новикова, Глена Баллиса и Антона Пинского Avocado Queen с концепцией Healthy comfort food. В меню — блюда с авокадо, уже давно перекочевавшим из рациона веганов и любителей ЗОЖ в повседневное меню горожан. Например, большой зеленый салат с авокадо сорта Sheppard; запеченный батат с кремом из авокадо сорта Hassu; мороженое из авокадо. Главный ингредиент проекта в ресторан привозят из Доминиканы, Южной Африки, Мексики, Перу и Колумбии. А на первом этаже особняка «Дома культур» на Сухаревке работает ресторан еды на каждый день — OverSalad. В основе концепции — внушительные порции салатов-конструкторов, рассчитанные на полноценный прием пищи.

Чемпионат

Мешай, но не взбалтывай!

В Москве прошел финал первого этапа программы Diageo Reserve World Class Россия – 2019. В нем приняли участие 20 барменов со всей страны, которые боролись за место в национальном финале. Победителями этапа стали Давид Стеньшин (бар «Коробок», Москва), Аброр Абдулаем (бар Roof, Казань), Лионел Раберивелу (бар Imbibe, Санкт-Петербург), Илья Терентьев (бар More, Казань). Второй этап стартует 28 января 2019 года. По результатам трех этапов выберут 12 человек, среди которых определят лучшего, достойного представлять нашу страну на международной арене.

Президент ГК «ПИР», Нижний Новгород

Александр Котюсов

«Управляющий ресторана» — звучит достойно и красиво. Но так ли это просто — занимать столь почетную должность? Все ли управляющие хорошо знают, что входит в круг их обязанностей, всегда ли справляются с ними? Если нет, то может ли заведение рассчитывать на успех?

Если бы управляющим ресторана был я

Если бы управляющим ресторана был я, то приходил бы на работу не позднее 10 часов утра. Каждый день, кроме моих законных выходных. Приходил бы для того, чтобы увидеть, в каком состоянии находится ресторан после вчерашней смены. Убираться нужно сразу, не оставляя мусор и грязную посуду на утро.

Я смотрел бы, как уборщица, командированная к нам целым аулом одной из стран Ближнего Востока, освобожденного моим коммунистическим прадедом, вытирает пыль и моет полы. Меня всегда успокаивает работа этих восточных женщин: они трудолюбивы и честно отрабатывают свои небольшие деньги. Хотя все равно следить за ними необходимо.

Я обходил бы ресторан и проверял, качаются ли столы: больше всего на свете не люблю подложенные под ножки столов свернутые в несколько раз салфетки. Все знают, что у подстолий есть регуляторы высоты. Стол должен стоять ровно, не качаться. Я сам бы все регулировал. Хотя неплохо было бы, чтобы это делал завхоз. Вот только почему-то он все время забывает про эту часть своей работы.

В выходные я старался бы заскочить в ресторан хотя бы на пару минут, чтобы проверить персонал. Нет, конечно, они молодцы! Они не отлынивают от работы, когда рядом нет начальства, но появиться неожиданно лишний раз не помешает. Они же мне всегда рады.

Я попросил бы собственников купить видеокамеры и поставить их в зале и на кухне. Я установил бы приложение на свой телефон, и во время моего отсутствия в заведении регулярно смотрел бы, что происходит в ресторане. Одну камеру поместил бы на улице перед служебным входом, там, где все курят. Я не стал бы запрещать курить, иногда я и сам могу это сделать, но только не тогда, когда в заведении полная посадка.

Еще я попросил бы собственников установить таймер на уличную вывеску, чтобы она автоматически включалась при наступлении темноты: ярко горящая вывеска привлекает внимание гостей, особенно на нашей темной улице. Если бы они мне отказали, я просто бы помнил о том, что вывеску надо включать каждый раз, когда спускаются сумерки. Я просто обязан об этом помнить! Я звонил бы менеджерам в свой выходной и спрашивал: «Вы уже включили вывеску?»

Я внимательно прислушивался бы к музыкальному контенту и смотрел на реакцию гостей — нравится им наша музыка или нет? Если нет — я бы убирал непонравившиеся песни: они же мешают гостям отдыхать, есть и пить надо в комфортной обстановке.

Я бы не сидел в служебном помещении: управляющему там нечего делать. Я встречался бы с поставщиками в ресторане, но назначал бы для встреч самое спокойное время — с 16:00 до 18:00. Ну или утром, до открытия. Рабочий день я проводил бы в зале, следил бы, как хостес встречает гостей, гардеробщик их раздевает, официанты обслуживают. Я бы обязал уборщицу заходить в туалетные комнаты каждые полчаса: мыть, проверять бумагу, полотенца, мыло. Как в аэропорту. Это только кажется, что салфетки не могут закончиться за полчаса. Могут!

Если бы я был управляющим ресторана, я бы не ругался с шеф-поваром.

Шефы очень чувствительны. К тому же они самые главные в ресторане люди, пожалуй, даже главнее, чем управляющие. Если шеф хороший и все вкусно, то и народ в ресторан идет. А если управляющий хороший — то что? Вот то-то и оно.

Я сам бы вел инстаграм ресторана. Изучил бы его вдоль и поперек — и вел. Я же все время в зале, вижу блюда, получаю обратную связь от гостей. Купил бы себе десятый айфон и делал бы в ресторане фотографии. Ну хорошо, не десятый — седьмой! Я бы выкладывал по нескольку «сторис» в день. Выяснил бы у шеф-повара, что и как готовится, и рассказывал бы в инстаграме про блюда. Встречая в ресторане знакомых, я просил бы их попозировать с заказанным ими блюдом. Конечно, делать классные фото еды я бы доверил профессиональным фотографам, но, если честно, на мой взгляд, этим постановочным фотографиям уже никто не доверяет. Люди верят людям.

Я бы сам составлял рекламный план и защищал его перед собственниками.

Я проверял бы ежедневно пепельницу у входа в ресторан: заполненная окурками урна вызывает отвращение, ее надо чистить регулярно.

Я бы каждый день заходил в TripAdvisor, в различные ресторанные приложения, на фейсбук и в другие социальные сети и следил за отзывами о наших ресторанах. И отвечал бы на все комментарии. Или почти на все. Кто, кроме меня, лучше знает ситуацию в ресторане и способен в ней оперативно разобраться? Это же так просто и естественно!

Я помнил бы даты окончания договора аренды и сроки действия алкогольной лицензии и заранее напоминал собственникам об окончании этих сроков. Конечно же, у них есть юрист, который должен помнить все, но вдруг…

Накануне выходных я выяснял бы, достаточно ли у нас закуплено продуктов и алкоголя. Вообще-то об этом должны заботиться шеф-повар и бармен. Но они же люди, могут и забыть. Вряд ли будет здорово, если в выходные что-то окажется «на стопе».

Каждый день я общался бы с нашими гостями, спрашивал их, все ли им нравится в ресторане, какие у них замечания.

Я старался бы решать возникающие проблемы сам. Мне платят не за то, чтобы я по любому вопросу звонил собственникам, их надо беспокоить в исключительных случаях.

Если бы я был управляющим, то и я, и все мои сотрудники получали бы хорошую зарплату, потому что нам небезразлична судьба заведения, и благодаря нашей совместной работе в ресторане всегда было бы много народа.

Вот только я не управляющий. Я — акционер, совладелец. Каждый день прихожу в наши рестораны, подвинчиваю столы, слежу за работой уборщицы, напоминаю, чтобы включили вывеску, удивляюсь, что забыли в пятницу заказать пива на выходные, разговариваю с гостями и вечером дома публикую статьи в инстаграме. А когда ложусь спать, думаю: почему так часто я делаю то, что должен делать управляющий? И не могу найти ответа… PB

реклама

Оборудование для баров №1
глубина: 250, 300, 400, 500, 600, 700

HICOLD

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.

Топ-10 трендов 2019 года

Эксперт, учредитель компании Like4Like Foodservice Consulting

Ирина Авруцкая

Ежегодно я определяю десять явлений, которые, на мой взгляд, будут наиболее активно развиваться в следующем году. Однако не стоит путать тренды и популярные продукты. Тренд не всегда в авторитете у массовой аудитории. Он может, например, выстрелить в определенном сегменте рынка, прижиться только в больших городах. В масштабе страны тренд — это те продукты, идеи и технологии, которые покажут особый рост.

1 Кофейная инновация

Кофе холодного заваривания, драфткофе, кофейные лимонады, авторские напитки на разных видах альтернативного молока… Кофейную индустрию ожидает настоящий шквал новых продуктов. Экстравагантные новинки появятся не только в маленьких креативных кофейнях, но и в ассортименте крупнейших сетей. В 2019 году мы точно будем пить кофе по-новому.

2 Гибридные форматы (магазин + кафе)

Один из наиболее динамичных сегментов общепита в мире — продажи еды и напитков внутри супермаркетов. В России активное сращивание ритейла и общественного питания началось лишь в уходящем году. И в ближайшие 12 месяцев свои форматы кафе запустят десятки ритейлеров в столице и регионах. Конкуренция не будет прежней. Теперь кафе начнут соревноваться за кошелек гостя не только с другими кафе, но и с супермаркетами.

3 Zero Waste

На Западе тренд на безотходное производство силен уже пять-шесть лет. Российские же шефы обратились к этой идее совсем недавно. Если концепция «от рогов до хвоста» еще год назад была уделом самых прогрессивных ресторанов, то в 2019 году идея сокращения пищевых отходов станет более популярной и за пределами МКАД.

4 Чудо-вода

Функциональные напитки, обещающие человеку прекрасное самочувствие, красоту и молодость, вошли в моду в США два-три года назад. Антиоксидантная и обогащенная водородом вода появилась на российском рынке относительно недавно, но в ближайшее время точно займет свое место в барных картах ресторанов по всей стране.

5 Флекситарианство

Мода на здоровое питание подталкивает к экспериментам. Не есть мяса хотя бы пару дней в неделю или придерживаться безмолочной диеты — люди пробуют различные модели питания, пытаясь найти наиболее комфортный для своего организма режим. Это называется флекситарианство. Для того чтобы удовлетворить особенные и зачастую меняющиеся пищевые привычки гостей, рестораны должны будут ввести в меню пометки о безглютеновых, безлактозных, веганских и других специальных блюдах.

6 Kidalts («взрослые дети»)

Границы между детским и взрослым стираются. Теперь ресторану, ориентированному на семейную аудиторию, важно быть интересным для всех: не делить меню по возрастному принципу, а предлагать блюда и десерты, максимально подходящие как маленьким, так и большим гостям. Этот подход касается и развлечений, поэтому в семейных заведениях мы все чаще видим «игровые для пап» и кулинарные уроки для всей семьи.

7 Игры игристых

В 2018 году в Москве открылось сразу несколько успешных заведений, посвященных игристым винам. Потребление этих напитков активно растет, а гости наконец распробовали что-то, кроме «Асти». Вероятнее всего, в наступающем году спрос на игристые вина продолжит расти, а концепции, ставящие во главу угла эти напитки, появятся и за пределами столицы.

8 Завтрак целый день

Культура завтраков в ресторанах России только развивается. Но в отдельных городах в утренние часы уже наблюдается повышенный спрос. При этом легкие и полезные блюда, которые подают на завтрак — сырники или круассан с лососем, — хорошо подходят для перекуса в течение дня. Именно поэтому многие рестораторы продлевают действие утреннего меню на весь день или ограничивают его более поздними часами — 13:00 и даже 16:00.

9 Тандыр

Традиционный способ приготовления хлеба и выпечки обрел новое прочтение. Сегодня тандыр не только атрибут узбекского ресторана, он играет главную роль в грузинских концепциях и ресторанах авторской кухни. Грядет небывалый бум тандырных пекарен в ближайшем будущем.

10 Пейринг

Указание гастрономических сочетаний в меню перестает быть новшеством, становясь нормой. В будущем году мы увидим в меню ресторанов не только рекомендации вина к еде, но и пейринг пива и закусок, кофе и десертов, кальянов и чая и даже возможные сочетания крепкого алкоголя с пивом.

В январском номере мы подведем «большие итоги» года, представив вам Топ-100 новинок, прорывов, идей, открытий, технологий, имен.