



В последнее время на российском ресторанном рынке увеличилось количество франшизных предложений. По данным Российской академии франчайзинга, доля франшиз за

2015 год возросла на 15%. Проблема состоит в том, что спрос пока отстает от предложения. Во многом это объясняется тем, что в нынешних кризисных условиях многие потенциальные франчайзи уже не в состоянии позволить себе приобрести на собственные средства франшизы за несколько миллионов рублей. А получить кредит в банке представителям малого бизнеса довольно непросто. Да и не все из них решаются на это, учитывая высокие проценты по кредитам. Поэтому даже при наличии устойчивого интереса к покупке лицензии на «готовый бизнес» до реализации доходит немного сделок. Некоторые франчайзеры пошли на уступки, в ряде случаев снижая паушальные взносы и отказываясь не некоторое время от взимания роялти. Очевидно, что это вынужденная мера. Но экономическая ситуация подталкивает предпринимателей к проведению более гибкой ценовой политики. К тому же сегодня на первый план вышли такие факторы, как гарантия успешности бизнеса и минимальные сроки возврата инвестиций.

Дорогие читатели! Мы всегда открыты для информационного сотрудничества со всеми участниками рынка. Если вы готовы рассказать нам историю своего успеха, прислать отзыв, совет, вопрос или критическое замечание — пишите на электронную почту. Для альтернативных агентств — особые условия сотрудничества. Заходите на наши сайты www.panor.ru/magazines/sovremennyy-restoran.html, <http://панор.рф/journals/restoran/>.

До новых встреч! Удачного вам бизнеса!

Роман Хохлов,
главный редактор
журнала «Современный Ресторан»

«Современный ресторан»

Ежемесячный деловой журнал

5/2016

Журнал зарегистрирован Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охраны культурного наследия.

Свидетельство о регистрации ПИ № ФС 77-26351 от 29.11.2006

Журнал распространяется через каталоги:

ОАО «Агентство «Роспечать», «Пресса России»

(индекс на полугодие — 84867), «Почта России»

(индекс на полугодие — 12323),

а также путем прямой редакционной подписки

Тел. отдела подписки: (495) 664-27-61

Журнал издается под эгидой Международной академии торговли и внешнеэкономических связей

Учредитель:

Некоммерческое партнерство Издательский Дом «ПРОСВЕЩЕНИЕ»,
117042, г. Москва, ул. Южнобутовская, д. 45

© ИД «Панорама»,

Издательство «Индустрия гостеприимства и торговли»

Адрес редакции: Москва, Бумажный проезд, 14, стр. 2

Для писем: 125040, Москва, а/я 1 www.panor.ru/journals/restoran/

**Генеральный директор ИД «Панорама» — Председатель
Некоммерческого фонда содействия развитию национальной
культуры и искусства**

К. А. Москаленко

Главный редактор издательства

«Индустрия гостеприимства и торговли»

Владимир Елфимов

Главный редактор Роман Хохлов

Выпускающий редактор Дмитрий Микляев

Дизайнер Татьяна Корыгина

Корректор Ольга Маловичко

Отдел рекламы

Тел.: (495) 664-27-94 reklama@panor.ru

Редакционный совет:

Дмитрий Либман,

эксперт Департамента трудовых ресурсов и кадровой политики
Федерации рестораторов и отельеров

Кадрина Айситулина, директор Института ресторанных технологий

Денис Берлев, управляющий партнер компаний

«Сити-кейтеринг» и «Кантина-Сити»

Кирилл Погодин, руководитель проекта CateringConsulting.ru

Александр Рошка, директор проектов компании

«Центр инвентаризации»

Роман Рожниковский, ресторатор (владелец сети ресторанов

«Грабли»)

Виктор Тамберг, управляющий партнер консультационного бюро

«Тамберг & Бадьин»

Олег Дружинский, ресторатор (президент клуба-ресторана

«Собрание»)

Карадаш Нуреттин, шеф-повар, фуд-стилист, член Национальной

гильдии шеф-поваров России

Алексей Кислов, генеральный директор компании Restteam

Александр Мусатов, исполнительный директор, руководитель

направления «Ресторан» компании Restteam

Юлия Свиридова, главный архитектор, дизайнер по интерьерам

Тимофей Харитонов, руководитель проектного отдела

компании Torevent

Подписано в печать 17.04.2016

Приглашаем авторов к сотрудничеству.

Материалы публикуются на безгонорарной основе.

**ТЕМА НОМЕРА:****«Особенности национальной кухни»****4****Всероссийский конкурс
«Гостеприимство и торговля:
Россия — XXI век»****10****Положение о порядке
деятельности Международной
академии торговли
и внешнеэкономических связей****События. Факты. Комментарии****12****Новости ресторанного бизнеса, обзоры выставочных мероприятий.****Актуальные тренды
Национальное достояние****17****На проходящей в Париже выставке Franchise Expo Paris впервые представлена Российская ассоциация франчайзинга (РАФ). С планами организации и перспективами отечественного готового бизнеса посетителей знакомила член совета директоров РАФ, генеральный директор компании «Тонус-клуб» Елена Коростылева.****Лучшие идеи, лучший опыт****19****Первые лица
Нина Макогон:
«В России есть шеф-повара,
способные на высоком европейском
уровне управлять кухней»****В кулинарном деле многое зависит от личности и таланта шеф-повара. По каким же признакам определить профессионала с большой буквы и какие блюда русской кухни он должен уметь готовить качественно, чтобы считаться мастером с большой буквы? На эти вопросы отвечает основательница кадрового агентства «РАБОТАРЕСТОРАН.РУ» Нина Макогон, которая уже более 7 лет занимается хедхантингом кандидатов на топовые позиции в рестораны и отели для самых известных рестораторов Москвы, регионов России и Казахстана.****Современные форматы
ресторанов****Обзор****23****Три пути развития****Сегодня немало профессионалов индустрии питания интересуется, возможно ли сформировать моду на русскую кухню? Ответ на этот вопрос зависит от множества факторов.****Кейтеринг****Неотъемлемая часть****27****Руководитель направления по развитию бренда АО «Альфа-Банк» Кристина Вдовина и директор по развитию Alfa Future People Денис Кожаев рассказали руководителю «Кейтеринг Консалтинг» Кириллу Погодину о том, каким должен быть кейтеринг на мероприятиях будущего, о формате выездной торговли на фестивалях, и выразили симпатию креативным кейтеринг-стартапам.****Ресторанная концепция
Кухня с историей****38****В начале апреля 2016 года в «МЕГЕ Теплый Стан» открылся фермерский ресторан LavkaLavka, который предлагает своим гостям необычное меню, основанное на богатых культурных и гастрономических традициях русской кухни.****Экономика. Финансы. Бухучет
Правовой вектор****Согласно договору поставки****40****По согласованию сторон поставщику возвращается нереализованный товар надлежащего качества (продукты питания), ранее принятый учреждением к учету в качестве материальных запасов (товар оплачен не был). Товар приобретен в рамках приносящей доход деятельности согласно договору поставки, предусматривающему переход права собственности в момент передачи товара от поставщика к покупателю. Как от-**

разить данную операцию в учете? На этот вопрос отвечает эксперт службы правового консалтинга «ГАРАНТ».

Персонал **С особым умыслом**

Все чаще в последнее время в отечественных судах звучит термин «потребительский экстремизм». И в ресторанном бизнесе это, увы, не такое уж и редкое явление.

43

Оснащение ресторана

Текстиль **Персональный дресс-код**

Униформа персонала — одна из важных составляющих целостного образа заведения, работающая на его успех и популярность у клиентов, а также одно из самых мощных средств создания имиджа.

48

Мебель **Мягкая посадка**

Важнейшим фактором успешности любого заведения в секторе HoReCa является грамотно подобранная мебель. Стулья и кресла, соответствующие дизайну и ценовому уровню заведения, зачастую сами формируют стиль кафе или ресторана.

52

Сервировка **Ориентальные коллекции**

Наличие оригинальных по дизайну и форме тарелок и блюд не только помогает поварам реализовывать всевозможные творческие задумки, создавая замечательные кулинарные экспромты, но и подчеркивать совершенство вкусов, позволяя гостям получать неподдельные впечатления от трапезы.

56

Оборудование **Печные тонкости**

Практически на любом ресторанном производстве невозможно обойтись без такого универсального оборудования, как конвекционные или пароконвекционные печи.

62



**События. Факты.
Комментарии**

21



Неотъемлемая часть



Ориентальные коллекции

56