

#ТРЕНДЫ

Не наше дело

Какие мировые тренды не приживутся в ресторанах России в 2018 году



Нина Макогон

Текст Нина Макогон

Фото архив ресторана Twins Garden, www.wastedlondon.com, www.freepik.com, chernovic.ru

В начале сезона все говорили о трендах 2018 года в российском ресторанном бизнесе – что будет открываться, какая кухня будет пользоваться спросом у гостей, какие продукты будут самыми популярными и так далее. Но насколько мы идем в ногу со временем и миром? Если смотреть в целом, мировые тренды постепенно добираются до России, как правило, сначала в Москву и Санкт-Петербург, а далее в города-миллионники, что обусловлено культурой потребления и неравномерным развитием ресторанного рынка в России. Но сегодня не о том, что будет, а о том, чего, скорее всего, ждать нам еще долго. Руководитель пресс-службы Федерации рестораторов и отельеров, основатель кадрового агентства RABOTARESTORAN Нина Макогон изучила тенденции, которые прогнозируются в мире в обозримом будущем, но совершенно не актуальны для нашей индустрии гостеприимства сейчас. Хотя и есть надежда.

Вегетарианские рестораны



Согласно статистике Google, за последние 5 лет количество запросов по поводу вегетарианских ресторанов выросло в 4 раза. Из них самое большое количество из США, Канады, Австралии, Великобритании и Новой Зеландии. Россия отсутствует даже в первой тридцатке. Особенно иностранцам по душе заведения, в которых предлагается палеолитическое питание (рацион питания, в основе которого исключение зерновых, сахара, молочных и всех остальных переработанных или имеющих искусственные добавки продуктов), блюда для вегетарианцев и веганов, безглютеновые блюда. Согласно Википедии, самое большое количество вегетарианцев в процентном соотношении к объему населения проживает в Индии (29-40%), Бразилии (30%), Великобритании (10-20%), Голландии и Швеции (по 18%), в России это всего 3-4% от всего населения страны. В Москве, согласно сайту Harrows, есть 88 вегетарианских ресторанов, в Санкт-Петербурге их 75, в Екатеринбурге, Казани и Ростове-на-Дону примерно по 15 на город. В остальных городах не найдется и 5. Однако процесс идет. Аркадий Новиков, к примеру, увлечен идеей своей дочери Александры (владелицы проекта How To Green) и в одном из интервью заявлял, что планирует открыть ресторан здоровой еды. Постепенно российские рестораторы вводят в свои меню вегетарианские меню или помечают специальными значками соответствующие блюда, однако порой такая практика, что называется, притянута за уши. И, скорее всего, в ближайшие годы количество вегетарианских ресторанов не увеличится в разы, так как аудитория к этому не готова. Одной из причин такой тенденции можно обозначить климатические условия, в которых мы живем.

Уменьшение отходов производства



Согласно статистике, каждый год в мире более 1,3 триллиона тонн еды превращается в пищевые отходы и просто выбрасывается. Однако наши ресурсы не безграничны, в том числе и продуктовые, поэтому осознанное потребление все больше захватывает умы человечества. К примеру, в развитых странах передают приготовленную еду в фудбанки – специальные организации, которые помогают неимущим в получении продовольствия. Таким образом, ресторанный бизнес в мире поддерживает благотворительные и экологические организации. История известного шеф-повара Массимо Боттура (Osteria Franceseana, 3 звезды Мишлен) является ярким примером того, что правильный фокус развития способствует сохранению и развитию бизнеса. Один из ярких примеров деятельности: в 2012 году ему удалось спасти от разорения бесчисленное количество сырных хозяйств после двух сильных землетрясений в регионе Эмилия-Романья. С помощью Массимо и его рецепта ризотто с пармиджано, а также промоутирования



итальянского «Амброзийская трапезная») для беженцев и бедных в Милане – здесь Массимо & Со готовили из продуктов, не съеденных на выставке Expo, теперь же в ход идут продукты из итальянских супермаркетов. Его движение Food for soul, главная цель которого накормить голодных и заодно спасти тонны продуктов, захватило множество именитых шеф-поваров – от Рене Редзепи (Noma, Копенгаген) до Дениэла Хамма (Eleven Madison Park, Нью-Йорк).

Американский шеф-повар Ден Барбер (рестораны Blue Hill и Blue Hill at Stone Barns) в 2015 году открыл поп-ап ресторан под названием WastED, где он и его звездные коллеги шеф-повара готовили из ингредиентов, которые в обычном ресторане идут на выброс. Меньше чем за неделю работы проекта люди съедают более 300 кг побитых овощей, 120 литров говяжьего жира, 300 кг потрохов, а также остатки салатных листьев, рыбы головы и т.д. Команда Дена образовала целое общество единомышленников, а на их сайте <http://www.wastedlondon.com/scrapbook> можно найти вдохновляющие идеи для приготовления блюд (и не только) из пищевых отходов.

В России глобальная идея уменьшение отходов производства в ресторанном бизнесе не слишком популярна, хотя есть отдельные проекты, энтузиасты и шефы, так или иначе пропагандирующие новое отношение к ресурсам. И, скорее всего, тенденция все же будет развиваться, причем заходить рестораторы будут если не с морально-этической стороны вопроса, то хотя бы с точки зрения снижения себестоимости блюд. Считается, что оптимальная цифра фудкоста в 21% обеспечивает достаточно экономически выгодную модель, но всегда есть к чему стремиться. Самая низкая себестоимость в Москве крутится вокруг 16%, причем такой результат характерен для нестандартной кухни, где используются потрошка, свиные уши и прочие подобные продукты.

Энергосбережение



Еще один тренд, связанный с темой осознанного потребления. Все большему количеству гостей на развитых рынках важно понимать, что заведения, которые они посещают, бережно используют электроэнергию и воду. Как они об этом узнают? На двери ресторанов и кафе наклеиваются специальные наклейки от различных общественных организаций, которые являются гарантами грамотного использования ресурсов на данном производстве. А что у нас? Отвечает директор по развитию компании по комплексному оснащению предприятий общепита «Русский проект» Алекс Русу: «Сейчас многие российские рестораторы перешли на индукционные плиты, которые потребляют меньше электроэнергии за счет того, что практически моментально дают нужную температуру, а традиционные требуют времени на нагрев, соответственно увеличивается расход электроэнергии. Также на рынке есть интересные модели мощных скоростных печей. В мире сейчас также пользуются бешеным спросом, например, стиральные машины Xeros, которые при стирке, например, униформы скатертей, вместо порошка используют капсулы 500-разового применения и экономят до 75% воды и электричества по сравнению с обычными. Однако такая модель в России пока недоступна». Так или иначе, а фактор чистой экономии в счетах за электроэнергию – вполне может быть движущей силой для развития тенденции. Хотя пока более определяющим российским фактором является первоначальная цена оборудования, так что в стране серьезно развита практика использовать кухонные гаджеты б/у, а не новейшие модели с дополнительными возможностями.

Хорошая еда для детей



Похоже, в отношении детского питания все рестораторы России – консерваторы и искренне считают, что дети хорошо едят макароны, картошку фри, сосиски и т.д. и т.п. Нечасто шеф-повара заботятся о полезном меню для детей, использовании разнообразных ингредиентов, которые придется им по вкусу. Между тем, мир знает весьма интересные примеры развития идеи «детского гурме». Например, специальное сет-меню из 7 подач от Даниеля Булю в ресторане Daniel (2 звезды Мишлен), чтобы показать маленьким гостям «разнообразие вкусов, интересную подачу и сделать так, чтобы каждый ребенок почувствовал текстуру каждого блюда». Например, детское меню из 4 блюд от Эммануэль Стробант в Saint Pierre в Сингапуре (1 звезда Мишлен), сделанное по принципу восприятия вкуса языком – горький через копченого желтохвоста, а сладкий и кислый через фиолетовый артишок и брюшко лобстера. Английский шеф Марк Хикс (NIX Maufair, Лондон) не ограничивает в своих ресторанах детское меню стандартным фиш & чипс, а предлагает детям от 4 до 12 лет такие взрослые блюда, как жареное филе курицы с медом с диким рисом и хумусом.

Даже на русском языке, стараниями издательства «Черновик», издана серия «Натюр» Алана Дюкасса, где помимо рецептов, можно найти полезную информацию о составе блюд и продуктов. В серии есть и отдельная книга для малышей, в ней авторы помогают родителям ввести ребенка с самого младенчества в огромный, богатый и разнообразный мир вкусов. Авторы предлагают простые рецепты из правильных, сезонных и исключительно свежих продуктов, заботясь о том, чтобы они были вкусными и полезными, аккуратно раскладывают вполне «взрослую» еду на ингредиенты и создают из них выверенные детские меню для малышей от 6 месяцев до 3 лет.

Отдельная история – школьное питание. Всем известный Джейми Оливер с 2008 года открывает «Министерства питания» (4 в Британии и несколько совместных проектов в США и Австралии), где учат основным навыкам приготовления еды для детей и всей семьи, чтобы они смогли отказаться от полуфабрикатов. С 2005 года Оливер ведет пропаганду здорового питания в школах Великобритании, в результате уже в 2010 году отвечает за питание в десятках школ страны, качественно изменяя и систему, и принципы детского питания.

В России это кажется волшебной сказкой. Однако один из авторов реформы школьного питания в системе частного образования Константин Кривошонок отмечает, что с 2016 года в России появился новый вектор – стали открываться частные школы, где школьная столовая изначально встраивается в образовательную траекторию и является инструментом продвижения элементов здорового образа жизни. «Современные частные школы могут внедрять систему свободного выбора питания на завтрак, обед и полдник, открывают дополнительные буфеты формата «здорового питания» для легкого перекуса с акцентом на фрукты и овощные снеки, фруктово-овощные и молочные коктейли, соки прямого отжима с минимальным добавлением сахара, – рассказывает Константин. – В рецептуры блюд включаются только качественные и натуральные ингредиенты от проверенных поставщиков, строго запрещены искусственные добавки и консерванты, усилители вкуса и ароматизаторы, используется минимальное количество специй и соли. Добавляются рыбные блюда, натуральные молочные продукты на завтрак, выпечка собственные бездрожжевые хлебо-булочные изделия. Как в любом ресторане, современное оборудование позволяет поварам использовать в школьной столовой



частная московская «Новая школа» на Мосфильмовской улице. Молочные продукты сюда поставляются с фермы, на кухне используются всевозможные современные гаджеты, а за питание отвечает шеф-повар Алексей Тимаков с опытом работы в известных московских и иностранных ресторанах.

Bullet Time 3D на 13 камер

Интерактивная 3д фотозона из 13 камер | Брендинг, доставка и монтаж - бесплатно 3d-fotozona.ru

ЕЩЕ В ЖУРНАЛЕ

ЕДА/ТРЕНДЫ

Баранки с фаршем

А еще мед, настоящий на икре морских ежей, шелковица в крови, сабле из тапиоки и фузилли, которые варятся 84 часа. Как именно участники поварского конгресса Identita Golose 2019 предлагают "создавать воспоминания"

БИЗНЕС/ОТКРЫТИЯ

Кто на новенького?

27 свежих ресторанных концепций, впервые открытых в кластере ДЕПО

Аниме косплей VS марийский рэп

Все 9 роликов ресторанных концепций - финалистов премии "Пальмовая ветвь-2019"

КУЛЬТУРНАЯ СРЕДА

6 лучших предметов сезона с "пищевым дизайном"

Сникеры в виде авокадо-топ цветов хумуса и косметика - наш выбор лучших предметов вдохновленных едой

КУЛЬТУРНАЯ СРЕДА

Пальмовая ветвь - 2019. Национальный финал

В Москве выбрали лучшую ресторанный концепцию, открытую в России в 2018 году - золото у ресторана «Горыныч» Бориса Зарькова, Ильи Тютенкова и Владимира Мухина

ЕДА/РЕЦЕПТЫ

Богемно буржуазно

Рецепты чистой красоты от Артема Гребенщикова - шефа и совладельца петербургского ресторана ВоВо, финалиста премии за лучшую ресторанный концепцию года "Пальмовая ветвь-2019"

БИЗНЕС/ИНТЕРВЬЮ

Next Station: как строят свое дело авторы бистро J'PAN

Самые юные финалисты премии Пальмовая ветвь'2019, авторы концепции J'PAN Михаил Левченко, Денис Левченко и Лена Кожина - о своих бизнес-принципах, конкуренции и планах на будущее

БИЗНЕС/ТРЕНДЫ

Цифра дня

32,3% голосов – такой результат Алексей Васильчук в первом под названием "Кто лучший Москвы?", которую провело агентство РАБОТАРЕСТОРАН в ТОП-10 рестораторов-работодателей с какими цифрами



ЕДА/ИНТЕРВЬЮ

Новое индийское кино

"Негативный пейринг", взгляд со стороны и суть индийской кухни - как лучшая женщина-шеф Азии 2019 года Гарима Арора расширяет горизонты (свои и наши)

КУЛЬТУРНАЯ СРЕДА

WEEKLY BEST / The World Restaurant Awards 2019

В Париже первый раз вручили новую премию The World Restaurant Awards, которая стремится стать конкурентом The World's 50 Best Restaurants и охватить вниманием еще больше околоресторанных явлений. Изучаем каким именно вышел замах

ЕДА/ТРЕНДЫ

Тонкая настройка

Сухой пар Жоана Рока и горячая соль Анхеля Леона, Ферран Адриа с планами и Андони Луис Адурис в смирительной рубашке - что нового показали участники конгресса Madrid Fusion 2019

ЕДА/ТРЕНДЫ

Новая метла MI

Эльзас в трауре, Марк Вейр: Себастьян Бра в недоумении Колагреко, наконец, с пасья Кукулина читает гид Michelin попытке понять куда именно перемен

ПОКАЗАТЬ ЕЩЕ

#БИЗНЕС #ПРАКТИКА #ЕДА #ОТКРЫТИЯ #СОБЫТИЯ #РЕДАКЦИЯ

РЕСТОРАТОР ШЕФ

журнал для тех, кто ценит своих посетителей

© 2019 All Right Reserved. © NTA-rus.com
editor@restoratorchef.ru

