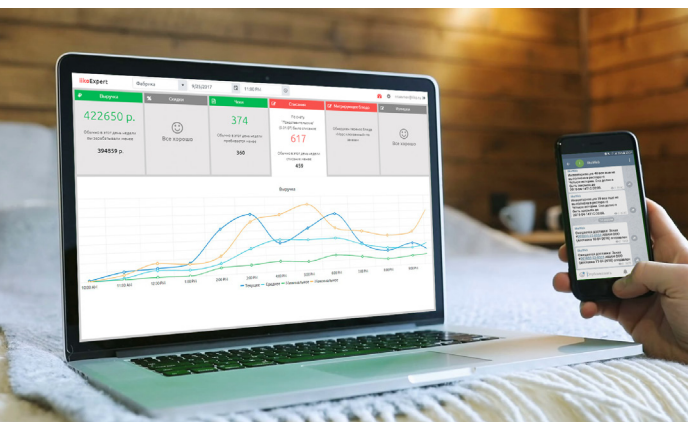


Экономь время с iiko

В 2018 году компания iiko вывела на рынок принципиально новую технологию для управления рестораном — искусственный интеллект. Один из примеров его применения — программа iikoExpert. На основе автоматического анализа исторических данных и прогноза продаж система вычисляет плановые показатели бизнеса, а затем, сравнивая их с фактическими данными, фиксирует отклонения и высылает информацию ресторатору. iikoExpert контролирует и действия персонала — удаление заказов и чеков, применение скидков, контрольные пересчеты, списания, результаты инвентаризации. В случае появления подозрительных событий ресторатор также получает уведомление. Система продолжает усложняться не только внутри, все более детально обрабатывая большие массивы информации, но и снаружи. Недавно появился максимально простой и дружелюбный интерфейс.



Прорыв от Alto-Shaam

В 2018 году инновационным прорывом компании Alto-Shaam стала мультипечь Vector. В корпусе малогабаритного прибора — три рабочих сектора. Причем на каждом уровне — разная температура, поэтому можно одновременно готовить, скажем, второе блюдо и печь пироги. Камеры для приготовления — совсем небольшие, а значит, готовящиеся продукты прогреваются быстрее, время отдачи блюд сокращается на 50%. Мультипечь обеспечивает равномерное распределение воздушных потоков, их скорость на каждом уровне регулируется автономно. Полностью автоматизированная печь проста в управлении. А если у пользователя и появятся какие-то вопросы, ответ на них всегда можно найти на наглядном и удобном дисплее. Так как печь не требует подключения к воде, установить машину можно в любом месте кухни. Благодаря встроенному фильтру-вытяжке вытяжной зонт не нужен, что также облегчает монтаж. Во время работы в мультипечи Vector срабатывает тепловая завеса — поток горячего воздуха не выбрасывается наружу, а остается внутри, поэтому камеры не теряют температуру.



Импульс хорошего кофе

Компания профессионального оборудования по оснащению кофеен Nuova Simonelli в рамках PIR Expo презентовала кофемашину нового поколения Nuova Simonelli Aurelia Wave. В оборудовании учтены как коммерческие задачи владельца кофейни, так и требования бариста. Технология Smart Water проводит анализ воды в режиме реального времени по двум ключевым параметрам — TDS и pH. Инновационная Pulse-Jet-Technology поможет максимально использовать ароматический и вкусовой потенциал кофе. Цифровая информационная система кофемашины позволяет контролировать и повышать производительность бизнеса. Эргономичная, энергосберегающая и экологичная (сертификация экологичности LCA) машина ускоряет работу на потоке, значительно упрощая работу бариста.

В корпусе малогабаритной печи — три рабочих сектора, что позволяет одновременно готовить несколько блюд. Камеры для приготовления — совсем небольшие, а значит, готовящиеся продукты прогреваются быстрее, время отдачи блюд сокращается на 50%.



Автоматизируем все с r_keeper

Максимальная автоматизация процессов управления ресторанов — одна из главных задач 2018 года. В этом непростом деле рестораторам помогает новая, пятая, версия системы StoreHouse от r_keeper. Помимо автоматизации бизнес-процессов, она позволяет эффективно управлять себестоимостью, правильно организовать закупки и контролировать действия персонала. Одна из новых фишек — модуль Food Factory. Благодаря ему управляющий может легко и быстро оптимизировать работу фабрики-кухни, проводить инвентаризацию на складке и осуществлять маркировку продуктов. При этом программа не требует от оператора специальных навыков работы в складской системе, без проблем устанавливается на планшетном компьютере, синхронизируется с электронными весами и сканером.



Зарабатываем на отходах

Один из новых мировых трендов в ресторанном сегменте — движение Zero Waste. Три кита осознанного потребления — 3R: reduce, reuse, recycle, или, в переводе на русский, «сократить потребление», «использовать повторно», «перерабатывать». Здоровый образ жизни — это не только правильное питание, органические продукты и спорт. Это еще и разумное потребление. Поэтому чем меньше органических отходов в мусорном ящике — тем лучше.

Если можно использовать продукты целиком — идеально. Летом на Даниловском рынке прошел круглый стол по проблемам пищевых потерь «Food Waste: что делать и кто виноват», на котором авторитетные эксперты предлагали пути выхода из этой глобальной проблемы. Сегодня появляются digital-решения, позволяющие рационально использовать продукты. Например, DoggyBag — сервис, помогающий ресторанам и кафе вовремя продать не-

реализованный товар и блюда через мобильное приложение. И это не площадка интернет-торгов, а полноценная партнерская программа, которая формирует новую точку контакта заведения общепита с клиентами. Размещая предложение ресторана в приложении, ресторан не допускает уничтожения качественной еды, предотвращает финансовые и временные потери, связанные с утилизацией продуктов, увеличивая при этом лояльность клиента.

Polair: новые решения

Ассортимент холодильных столов Polair пополнился новой моделью. Компактный стол с нижним расположением агрегата позволяет разместить в плоскости столешницы гастроёмкости с ингредиентами. Специальное приспособление для приготовления салатов — салатетта — сочетает в себе шкаф для хранения продуктов, витрину для ингредиентов и рабочий стол с доской для нарезки из прочного полистирола. Благодаря компактным размерам (900x700x850 мм) салатетта Polair поместится даже в небольшом помещении. Крышка из нержавеющей стали предохранит ингредиенты от заветривания, сохраняя их свежесть. Салатетта может быть использована как вместе с холодильными столами Polair с нижним расположением агрегата, так и с традиционными моделями с боковым размещением агрегата.



Продажи салатетт и других моделей столов Polair с нижним расположением агрегатов начнется в самое ближайшее время — как только на производстве будут завершены работы по модернизации участка сборки.

Мобильные приложения вместо персонала

Петербургский ресторан «География» разработал приложение с виртуальным барменом. При наведении камеры смартфона на плейсмаг гостя приветствует бармен Иван. Виртуальный бар-менеджер будет проговариваться по столу, рассказывая о коктейлях. Внутри приложения дополненной реальности встроена игра — баскетбол. Если гость забрасывает все мячи в корзину, то совершенно безвозмездно получает от бармена коктейль. А в московском Somm Bar разработали приложение для легкого выбора вина гостем. С телефона можно оформить подписку на вино или же заказать бутылку к ужину.



Рынок мяса растет

Производители мяса выбирают новые для себя пути развития. Например, компания братьев Линниковых в ближайшие пять лет вложит около 27 млрд рублей в выпуск ягнатины в промышленных масштабах, для чего построит 12 ферм на 1,3 млн голов. По утверждению президента компании Виктора Линникова, проект станет крупнейшим в России производством ягнатины. В 2018 году на пилотную ферму в Курске было завезено 17 тыс. овец из Австралии. На рынке уверены: розничные сети испытывают нехватку баранины в упаковке, и цены на нее выше, чем на мясо других видов. По данным Росстата, объемы производства баранины в России сегодня гораздо меньше, чем говядины и свинины: в 2017 году в России было реализовано почти 6,2 млн тонн мяса птицы, 4,2 млн тонн свинины, 2,2 млн тонн говядины и только 299 тыс. тонн мяса овец и коз.

Тэсто Рус: комплексное решение

Сегодня тренд на диджитализацию процессов обеспечения качества в ресторанах становится одним из наиболее растущих в мире. «В авангарде цифровой революции в сфере качества выступают крупнейшие сети ресторанов быстрого питания, что не удивительно, так как именно они в большей степени нуждаются в унификации процессов и централизованном контроле их исполнения, — прокомментировал генеральный директор ООО «Тэсто Рус» Павел Соколов. — Этим задачам отвечает комплексное решение для автоматизации процесса управления качеством Testo Saveris Restaurant. Данное решение, автоматизирующее процесс управления качеством, позволяет контролировать все критические точки производственного процесса. Важно, что измерительные компоненты системы могут быть проверены, это делает данные мониторинга достоверными для надзорных органов».

ResFood: тесное партнерство

В 2018 году было многое: снижение покупательской способности, усиление контроля в сфере общепита, растущая конкуренция... Но именно это придало ускорение ресторанному бизнесу. Сегодня есть два пути развития бизнес-общества — жесткая конкуренция или, наоборот, партнерство поставщиков и рестораторов. Компания ResFood — за второй вариант. В этом случае при грамотной работе рестораны смогут привлечь больше потребителей, предлагая им удобное решение вопросов питания. Общаясь с поварами, ResFood окончательно убедилась, что продукт ста-

нет успешным только тогда, когда все продумано до мелочей — от того, в каких блюдах он будет употребляться, до оригинальной подачи. Чтобы всегда держать руку на пульсе ресторанного рынка, компания активно развивает формат мастер-классов, не только показывая, как приготовить какой-либо продукт, но и предоставляя шеф-поварам возможность поучаствовать в процессе приготовления. Кулинарная академия ResFood — уникальная площадка для подробного знакомства с продуктами и технологиями. Каждый мастер-класс — диалог поставщика и повара.

В ресторане выросли грибы

Городское фермерство развивается, открывая все новые горизонты. Теперь речь идет о грибных фермах, причем прямо в ресторанах! Конечно, не каждый ресторан или кафе могут позволить себе иметь собственное хозяйство, но появление так называемых вертикальных ферм делает возможным выращивание овощей, зелени и трав в любом помещении. Оказалось, что культивировать грибы вообще не так сложно. Грибницы продаются в специальных наборах и очень легко растут. Главное — создать для этого правильные условия. Компании Smallhold удалось организовать вертикальные фермы для выращивания грибов. Да такие, в которых урожайность в 40 раз больше, чем в традиционных грибных хозяйствах, а расход воды — на 96% меньше. В зависимости от потребностей ресторатора можно также обустроить фермы по выращиванию овощей, салатов, зелени и трав.



Testo Saveris Restaurant — комплексное решение для автоматизации процессов управления качеством в ресторане, позволяющее контролировать все критические точки производственного процесса.

Качество воды = успех в бизнесе

Говоря о 2018 годе, нельзя не упомянуть компанию, которая произвела фурор в секторе HoReCa. Австрийский концерн BWT известен на мировом и российском рынке как компания, сумевшая вывести на совершенно иной уровень фильтрацию и подготовку воды для ресторанов благодаря своим уникальным инновационным технологиям. Одной из главных новинок прошедшего года стал профессиональный фильтр для кофеен — BWT bestmax premium. Он обогащает воду магнием для идеальной чашки кофе. Вода высшего качества — конкурентное преимущество вашего бизнеса!



Гриль по-японски

На волне популярности японской кухни рестораторы вспомнили о таком аналоге хоспера, как робота. Команда под руководством шеф-повара Глена Баллиса приобрела для своего второго Cutfish двухуровневый японский гриль, на котором готовят осьминогов, кальмаров BBQ с японскими грибами и хрустящим картофелем, краба в перечном соусе. На Загородном проспекте Санкт-Петербурга заработал ресторан Robata — заведение японской кухни, где главный акцент сделан на блюдах, приготовленных на роботе. Авторы проекта Даниэль Арасланов (Fortnum & Mason, Tom's Kitchen, D.O.M) и Роман Скориков (Espelette, «Северянин», «Рубинштейн») привезли довольно редкий для России экземпляр гриля из США. Работает он на белых углях, а три уровня решеток и разные температурные режимы позволяют подходить к приготовлению каждого блюда индивидуально.

В мультирежиме

Мультиканальность (комбинация онлайн- и офлайн-продаж) — тренд ритейла последних лет. Большинство офлайн-заведений, которые уже взяли это на вооружение, эффективно используют свои ресурсы для увеличения продаж, предлагая клиентам не только посетить ресторан, но и заказать еду на дом или оформить заказ и забрать его самостоятельно. При таком режиме работы безопасность и экологичность блюда выходят на первый план. Полуавтоматическая машина Duniiform DF5 для запаривания коктейлей, соков, фруктов, овощей, смузи, йогуртов, каш, супов и закусок от компании Duni позволит рестораторам и ритейлерам достойно представить продукцию даже самым требовательным покупателям. Duniiform DF5 запаивает стакан одним нажатием кнопки, герметизирует его и перематывает пленкой. Это сохраняет продукты свежими, снижает риск перекрестного загрязнения. Стаканы от Duni сделаны из прозрачного возобновляемого rPET-материала, что делает подачу более привлекательной.



Кофейный беспредел

Холодный освежающий нитрокофе был придуман в США пару лет назад, а этим летом стал невероятно популярен в России. В его составе только кофейные зерна и вода. Готовят напиток методом холодного заваривания (cold brew). Свежемолотые зерна вымачивают в охлажденной воде и настаивают несколько часов. Затем с помощью специальной установки кофе насыщается азотом и под давлением разливается в бокалы. На поверхности напитка появляется густая кремовая шапка. Пена получается плотной, как у разливного темного пива, и держится достаточно долго. У нитрокофе мягкий сладковатый вкус и нежная текстура. Интересно, что такой напиток усваивается гораздо быстрее, чем обычный кофе, и бодрит значительно сильнее.



Три уровня гриля робата позволяют готовить мясо, рыбу или морепродукты на разных температурных режимах. Повара, работающие в панзиатском сегменте, нередко выбирают для своих заведений именно этот гриль.