

ВЫСОКИЕ ПРИОРИТЕТЫ

С 24 по 26 марта 2014 года в Гостином Дворе состоится Международная выставка *Sirha Moscow 2014* — важнейшее событие для профессионалов в области гостиничного и ресторанного бизнеса России и Европы. Организаторы: выставочная компания «Асти Групп» (Россия) и *GL events Exhibitions* (Франция).

Об основных событиях предстоящей выставки, ее деловой и конкурсной программе на пресс-конференции в ИТАР-ТАСС представителям СМИ и делового сообщества в сфере HoReCa рассказали президент «Асти Групп» Наринэ Багманян и генеральный директор *GL events Exhibitions* Мари-Одиль Фондер.

Подводя итоги прошедшей в прошлом году первой выставки *Sirha 2013* в Москве, г-жа Фондер подчеркнула, что успех этого бренда в России очевиден. Более 10 тыс. профессионалов гостиничного и ресторанного бизнеса посетили экспозицию, в которой 122 участника представили самое современное оборудование и продукцию. Конкурсы, соревнования, мастер-классы и презентации хорошо вписывались в деловую атмосферу выставки. Посетители с удовольствием могли наблюдать за такими соревнованиями, как выбор российского *Vocuse d'Or*, финалом Кубка по кондитерскому искусству или Международным конкурсом бариста.

В этом году *Sirha Moscow* пройдет с еще более насыщенной и разнообразной программой. Самые интересные экспозиции *Sirha Lyon* и новые мировые тенденции в ресторанной, гостиничной и барной индустрии будут представлены в Москве на *Sirha Moscow* весной 2014 года, что, по предварительным оценкам, увеличит число экспонентов до 180. Именно поэтому организатором с российской стороны выступает выставочная компания «Асти Групп», имеющая колоссальный опыт в проведении международных выставок, конференций и хорошо известная европейскому деловому сообществу.

Для посетителей и гостей, а это в первую очередь профессионалы в области ресторанного и гостиничного бизнеса, импортеры и дистрибьюто-



ры сектора HoReCa, состоятся престижные международные конкурсы, тематические конференции, мастер-классы, презентации и дегустации, а также зрелищные шоу, позволяющие оценить уровень мастерства молодых российских талантов.

На *Sirha Moscow* приедут самые знаменитые шеф-повара для участия в новом профессиональном конкурсе — *a Vocuse d'Or Battle*. Четыре команды, каждая из которых будет состоять из двух человек — победителя предыдущих конкурсов *Vocuse d'Or* и российского шеф-повара, — будут готовить русское блюдо. А компетентному жюри, состоящему из представителя Академии *Vocuse d'Or*, российского шеф-повара и журналиста, предстоит выбрать лучший дуэт. Возглавит жюри российского отборочного тура конкурса *Vocuse d'Or Battle* русский шеф-повар Анатолий Комм, который избран президентом *Sirha Moscow 2014*.

Одним из главных событий выставки станет Международный фестиваль авторской креативной кухни *Omnivore Moscow 2014*, где молодые представители авангардной российской кухни и известные

шеф-повара — гурманы международного уровня, проведут совместные мастер-классы. По словам г-жи Фондер, организаторы Omnivore специально изменили график проведения международных конкурсов, чтобы порадовать своим искусством российскую публику именно на Sirha Moscow 2014 в марте следующего года.

Мастер-классы по барменскому искусству и завораживающие выступления лучших российских барменов, победителей международных соревнований, дополняют общую атмосферу предстоящего праздника для всех, кто живет и работает в этом бизнесе.

Наринэ Багманян подчеркнула, что одной из главных задач выставки является не только демонстрация мировых достижений в области ресторанного и гостиничного бизнеса, но и обучающие программы для молодых российских рестораторов и отельеров, которые также будут проводиться на выставке.

— Наша цель — поднять престиж российских баров, отелей, ресторанов, т. е. тех, кто трудится в сфере обслуживания на новый, более качественный уровень и соответствовать европейским стандартам, — отметила **Н. Багманян**. — Значительное число молодых людей очень хотят этому научиться, однако в России не так много учебных заведений, выпускающих специалистов в этой отрасли. Участие в престижных международных конкурсах, стажировка в лучших ресторанах мира, у лучших шеф-поваров и признанных гуру кулинарного искусства — всего этого нам пока не хватает. Однако предстоящая выставка предоставит этот уникальный шанс — прикоснуться к мировому искусству кулинарии и ресторанного бизнеса.

Первая выставка Sirha состоялась 30 лет назад, в 1983 году, в Лионе (Франция). На сегодняшний день ее организатор, компания GL events Exhibitions (Франция), значительно расширила географию выставки. Она проводится в Женеве, Шанхае, Стамбуле и второй год в Москве.

Sirha Lyon является главным мировым событием для индустрии HoReCa и проводится каждые два года в Лионе. В 2013 году в ней приняли участие 2980 компаний и международных брендов. Выявление последних тенденций в индустрии общественного питания и гостиничного бизнеса — это цель Sirha!

ВРЕМЕННЫЙ ПЕРЕКУР

Как известно, законодательный запрет на курение в барах, кафе и ресторанах вступает в силу с 1 июня следующего года. С целью оценки последствий введения такого запрета компания «Магазин магазинов» провела исследование мнений рестораторов. Всего были опрошены представители 44 предприятий, преимущественно сетевых, работающих в ЦФО, СЗФО и УФО.

Согласно им, 70% опрошенных рестораторов не видят причин для беспокойства и считают, что антитабачный закон не повлияет на обороты их заведений. Многие убеждены, что если на предприятиях питания убрать зоны для курящих, то обороты упадут не более чем на 10%. Если сразу после введения запрета произойдет незначительный отток посетителей, то потом посещаемость быстро восстановится. Именно по такому сценарию развивалась ситуация в европейских заведениях. Сейчас тотальный запрет на курение на предприятиях общественного питания действует в 10 из 27 стран — членов ЕС. В других странах курение допускается в специально оборудованных залах на предприятиях питания. Согласно исследованиям, 73% опрошенных не планируют предпринимать ничего, и только 5% задумываются о создании открытых и утепленных террас. По мнению Андрея Васюткина, руководителя отдела исследований консалтинговой компании «Магазин магазинов», если сейчас заведения, где курение запрещено, теряют примерно 30% оборота по сравнению с кафе и ресторанами такой же концепции, в которых можно курить, то после 1 июня 2014 года все рестораторы окажутся в равных условиях.

