**Как повысить прибыльность ресторана: технические новинки**

80 против 20

Ресторанный бизнес, несмотря на различные непрофильные внешние факторы (изменчивая мода, личная популярность шеф-повара или место расположения ресторана), влияющие на его успешность, подчиняется достаточно строгим правилам. Одно из главных из них гласит, что 80% прибыли приносят 20% постоянных клиентов. Плюс - чтобы удержать одного ценного постоянного гостя ресторатор тратит в четыре раза меньше средств, чем для привлечения одного нового гостя.

Екатерина Архипова, директор по связям с общественностью сети московских кофеен "Кофемания", рассказывает, что "для того чтобы гость приходил к нам по несколько раз в неделю его надо вкусно и разнообразно кормить и вежливо и доброжелательно обслуживать. Т.е. у повара должна быть возможность постоянно обновлять меню, а у персонала ресторана силы и желание гостя холить и лелеять. Т.е. в ресторане должно быть современное кухонное оборудование, которое помогает основательно разнообразить меню и одновременно облегчает работу персонала, который всю нерастраченную энергию и тратит на дорогих гостей".

Рынок поставщиков ресторанного оборудования на сегодняшний день уже сформировался. Предпринимателям уже совершенно не обязательно везти оборудование из-за границы самостоятельно, как зачастую происходило раньше. Поставщики берут на себя все проблемы по грамотному подбору и комплектации оборудования, его доставке, установке и наладке. Специалисты компаний-поставщиков занимаются обучением персонала, гарантийным и послегарантийным обслуживанием ресторанной техники.

Основа успешной коммерческой деятельности на ресторанном рынке - это использование передовых высокопроизводительных технологий для качественной обработки продуктов. Каждый шеф-повар стремится к тому, чтобы процесс приготовления блюд происходил с минимальной затратой времени и сил, воды и электричества, и приводил к неизменному результату. Всем этим требованиям отвечает оборудование, которое наша компания поставляет на российский рынок..

**Основа успеха: кулинарные системы**

Каждый ресторатор чуть ли не ежедневно во время своей работы сталкивается с тремя сложностями - это недостаток производственных площадей, отсутствие стабильности поставок качественных продуктов и недостаточно большой поток клиентов. Существует возможность быстрого и достаточно легкого решения двух из этих трех основных проблем. С помощью компактной и многофункциональной кулинарной системы: пароковектоматов, тепловых шкафов, камер шоковой заморозки и регенераторов - можно основательно сократить производственные площади ресторана и создать множество новых, интересных блюд с оригинальными вкусами, которые привлекут в ресторан большое число гостей.

Кроме того, кулинарная система позволяет на базе кухни одной точки общепита создать производственный цех, где готовятся блюда, которые затем лишь доготавливаются во всех других точках сети. Кроме того, если шеф-повар ресторана решил многократно увеличить количество предлагаемых блюд, или вдруг, ресторан стал чрезвычайно популярен, и гости выстаиваются в очередь в любой день недели, то кулинарная система, без переоборудования кухни и без увеличения площади кухни, позволяет многократно увеличить производительность предприятия.

Пароконвектомат Lainox - это универсальная печь, работающая в трех режимах: гриль, на пару - конвекция, гриль и конвекция в совмещенном режиме. С ее помощью можно готовить в больших количествах как одно, так и разные блюда, одновременно, так как во время приготовления запахи не смешиваются. С печью Lainox можно выпекать, тушить, подогревать, готовить в вакуумной упаковке, медленно выпекать, жарить, готовить на пару.

Камера шоковой заморозки Lainox - это мощный аппарат, гарантирующий быстрое понижение температуры, что особо важно в температурном пределе от 65 С до 8 С, наиболее благоприятном для развития бактерий. Термошок убивает бактерии и сохраняет свежесть продукта в течение нескольких дней, если заморозка неглубокая, и нескольких недель, если заморозка глубокая. Камера шоковой заморозки позволяет повару иметь свой ассортимент блюд, готовых к использованию в любой момент. Это позволяет уделить все внимание созданию гастрономических шедевров, зная, что основная масса блюд уже готова, и их нужно только разморозить или доготовить.

Регенератор Lainox создает идеальную атмосферу для подогрева продуктов или готовых блюд, ранее приготовленных, замороженных и отложенных на некоторое время. Передвижная версия регенератора оснащена отдельной емкостью с водой для образования пара/влаги, что решает проблему перемещения между кухней и раздаточным местом.

Тепловой шкаф Lainox позволяет поддерживать блюдо, приготовленное ранее, горячим до момента подачи блюда клиенту.

Все четыре составляющие кулинарной системы отлично сочетаются между собой. Блюдо может быть приготовлено заранее, за несколько дней или даже недель до подачи. Все что необходимо, это переложить блюдо из печи в камеру шоковой заморозки, которая охлаждает с 70 до 3?С за 90 минут и до температуры - 18?С - менее, чем за 4 часа. В первом случае, замороженное блюдо хранится до 5-6 дней, во втором - порядка 3-4 месяцев.

Вот лишь несколько преимуществ кулинарной системы от Lainox: повышенная эффективность и надежность; система программирования времени работы и потребления электроэнергии; стабильное качество приготовленных блюд; отсутствие отходов и порчи продуктов; снижение на 50% стоимости аксессуаров для оборудования (от сковородок до моющих средств); снижение до 50% потери веса продуктов во время приготовления блюд и, соответственно, увеличение количества порций; быстрая промывка оборудования; максимальное соблюдение гигиенических норм.

Все оборудование линии приготовления Lainox соответствует нормам HACCP.

**Эксклюзивное предложение: шоколадные фонтаны**

Анна Амосова, директор по связи с общественность отеля "Националь" рассказывает, что "ресторанная служба нашего отеля (ресторан "Московский", лоби-бар "Александровский", служба рум-сервиса и банкетная служба) приносит порядка 50% от общего объема прибыли отеля. И основная часть этих 50% - средства, полученные за проведение банкетов. А так как сегодня в Москве работает очень много ресторанов выездного обслуживания и много стационарных ресторанов, специализируются на банкетах, поэтому, чтобы не потерять наших клиентов, нам приходится постоянно искать оригинальные, интересные решения для организации банкетов и фуршетов". Елена Сучкова, утверждает, что "новинка нашей компании, новинка на российском ресторанном рынке - шоколадные фонтаны фирмы Chocolate Fountain - могут дать превосходное конкурентное преимущество для ресторана выездного обслуживания".

В фонтан горячего шоколада гость самостоятельно опускает кусочки разных фруктов или выпечки. Фрукты и выпечка надеваются на тонкую деревянную палку. Перед установкой фонтана на банкетном столе нужно лишь наполнить фонтан заранее приготовленной шоколадной смесью. Она может быть сделана из какао порошка и растительного масла или же с помощью растопки натурального шоколада. Необходимая температура поддерживается автоматически самим аппаратом.

Фонтан изготовлен из высококачественной нержавеющей стали, легко собирается, разбирается и моется, а детали верхней части фонтана можно мыть в посудомоечной машине. Для удобства транспортировки и хранения фонтан упакован в два нержавеющих металлических ящика.

Поставленный на стол в банкетном зале ресторана в окружении ярких фруктов и аппетитной выпечки фонтан выглядит исключительно эффектно. Кроме того, каждому гостю интересно попробовать приготовить себе десерт самостоятельно.

**Новый вкус знакомых блюд: коптильня**

Лена Радзивил, арт-директор ресторана "Улей", рассказывает: "Когда в начале этой осени было принято решение почти полностью обновить меню нашего ресторана, перед нами встала глобальная проблема - как найти новый вкус, чем можно удивить москвичей, которые уже успели попробовать кулинарные блюда из всех стран мира, приготовленные из самых экзотических продуктов. Наш шеф-повар придумал ряд интересных решений, но особенно ему удалось одно блюдо - подкопченная и обжаренная на гриле фуа-гра с муссом из грибов и яблоками. Мы первыми угостили москвичей подкопченной фуа-гра!". Именно коптильня помогает придать готовому блюду или же одному из компонентов блюда совершенно новый, неповторимый вкус. Продукты можно и полностью готовить в коптильне, и доготавливать уже готовое блюдо.

Ккоптильня для ресторанов модели 767 SK.III фирмы Alto-Shaam. Данная модель коптильни предназначена для горячего копчения мяса и рыбы, а также холодного копчения рыбы и сыров. Режимы обработки программируются и сохраняются в памяти микропроцессора. Разовая загрузка - 45 кг продукта. Камера изготовлена из нержавеющей стали с дверцей из закаленного стекла. В камере размещается 7 гастроемкостей GN1/1x65 или 5 гастроемкостей GN1/1x100. Потребляемая мощность 3 кВт при напряжении 220 В.

В комплект коптильни входят образцы опилок как из традиционных сортов дерева (ольха, дуб, вишня), так и ароматных (черемухи и смородины) для оптимального подбора смеси. Ведь именно от сорта дерева, из которого наструганы опилки, зависят нюансы вкуса готового блюда. Коптильня разработана специально для ресторанов и может устанавливаться даже в зале: дым циркулирует в замкнутом объеме и при открытии дверцы после окончания работы в помещение не попадает.

**Назад к истокам: дровяная печь**

Большинство столичных завсегдатаев ресторанов уверены в том, что они умеют сразу определить уровень ресторана. Например, им достаточно лишь узнать, предлагают ли в ресторане собственный хлеб. Порой именно наличие хлеба собственного приготовления может смирить клиента с непомерным, по его мнению, счетом.

Собственный хлеб должен быть ароматен и воздушен, он должен пахнуть огнем и дымком. Настоящий хлеб, как и настоящую пиццу, нельзя приготовить в электрической плите, его должны овевать языки пламени и живые искры.

В дровяных печах можно не только готовить классические пиццы, но и выпекать хлеб, готовить восточные лепешки точно так же, как на Востоке их готовят в тандыре. В печи можно запекать закуски и выпекать пирожки, можно тушить мясо и овощи в горшочках по старинным русским рецептам. Кроме того, часть печи можно вынести в зал и на глазах у публики извлекать из ее недр свежевыпеченный хлеб или пиццу.

Производительность дровяной печи - 100 пицц/час. Диаметр камеры - 1 200/1 400/1 600 мм. Печь может выдерживать температуру до +1 200 С. Потребление дров составляет порядка 3-4 кг/ч. Оптимальная температура для выпечки пиццы - +350 С. Время приготовления одной пиццы варьируется от 1, 5 до 2 минут.

**Поиск экзотического вкуса: wok-плиты**

Еще одна новинка - это плиты wok, которые дают возможность шеф-повару придать уникальный вкус и закускам, и горячим блюдам, и десертам. Плиты wok, пришедшие на кухни европейских ресторанов с Востока, с иным температурным режимом и давлением готовки позволяют сделать любое блюдо совершенно по-новому, его вкус будет отличаться от того, если бы его готовили на гриле, жарили, варили или готовили на пару. Благодаря тонкой нарезке продукта (именно тонкая нарезка чаще всего используется при приготовлении на плитах wok), кушанье нужно готовить недолго, что дает возможность сохранить его полезные качества.

Wok-плиты могут быть как электрическими, так и газовыми, как настольными, так и встраиваемыми. Оригинальным на сегодняшний день предложением является газовая wok-плита от фирмы Hecmac.

Если у клиента есть возможность через стеклянную дверь или окно наблюдать за работой кухни ресторана (что сегодня очень модно), то необходимо непременно поставить в зону видимости wok плиту. Наблюдать за процессом готовки на такой плите очень интересно, это целое представление, посмотрев которое клиент не сможет не согласиться попробовать то или иное блюдо, приготовленное на wok. Например, горячую клубнику, обжаренную в собственном соку.