



СИБИРСКИЙ ФОРУМ ГОСТЕПРИИМСТВА. NORECA – 2015

С 9 по 11 апреля в Красноярске в МВДЦ «Сибирь» состоялся очередной **Сибирский форум гостеприимства. NoReCa.**

Это мероприятие для профессионалов рынка NoReCa в Сибирском федеральном округе, которое содействует развитию ресторанного и гостиничного бизнеса Красноярского края и Сибири, показывает возможности и инвестиционную привлекательность этого бизнеса, новые направления развития и устанавливает деловые контакты и связи между профессиональной системой образования, бизнесом, поставщиками сырья, оборудования и услуг для индустрии гостеприимства.

Стало доброй традицией открывать Форум гостеприимства ежегодным краевым молодежным чемпионатом среди учащихся и студентов системы СПО по профессиям: «повар» и «официант». Сибирская и русская кухня – главные темы мероприятий Форума гостеприимства 2015 года. Будущие молодые повара в рабочих боксах за 40 минут готовили пельмени, поэзы или вареники по рецепту сибирской кухни, выставляли «домашнее задание» – ресторанная закуска из русской кухни. Главным критерием оценки в первой номинации стал вкус блюда.

Профессиональное жюри в составе опытных специалистов Красноярска по кулинарному мастерству (шеф-повар «Бутлегерс» Бара Лавринович С.В., бренд-шеф ООО «Северянка» Линин О.В., шеф-повар ресторана сибирской кухни «Гадалов» Аксенова С.) в торжественной обстановке поздравили участников и победителей молодежных соревнований поваров и вручили им призы от партнера Форума – компании **В.В. Владимирова и Ко «Склад-магазин «Экспресс»**. Всего в соревнованиях приняли участие 20 учебных заведений системы СПО и ВПО Красноярского края.

Гран-при в номинации «повар» получила Глебова Любовь КГБПОУ «Красноярский техникум сварочных технологий и энергетики».

1 место – Исмоилов Олимджон, КГБПОУ «Красноярский техникум социальных технологий»;

1 место – Максимова Валентина, КГБПОУ «Техникум горных разработок имени В.П. Астафьева»;

2 место также поделили ребята из КГБПОУ «Шарыповский строительный техникум» – Титова Ульяна и Зайцев Иван;

3 место поделили учащиеся из КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» – Ровинец Кирилл и Борисов Руслан.

Жюри отдельно отметило работы: Исмоилова Олимджона – «**За лучший соус**», Бувевич Марины КГБПОУ «Красноярский техникум социальных технологий» – «**За оригинальность подачи**», Козловой Анастасии – «**За художественное воплощение замысла блюда**» – КГБПОУ «Техникум инновационных промышленных технологий и сервиса», Борозенцева Максима – КГАПОУ «Многофункциональный центр проф. Квалификаций в области сервиса и гостеприимства» – «**За оригинальность вкуса блюда**».

Молодые официанты:

В личном первенстве:

1 место – Прокофьева Екатерина, КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности», и Романьков Сергей, «Многофункциональный центр проф. квалификаций в области сервиса и гостеприимства»;

2 место – Зинченко Анастасия, «Многофункциональный центр проф. квалификаций в области сервиса и гостеприимства», и Ковалевская Наталья, Торгово-экономический институт СФУ;

3 место – Белых Светлана, КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности», и Давыденко Дарья, Торгово-экономический институт СФУ.

В командном зачете:

1 место – КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»;

2 место – КГАПОУ «Многофункциональный центр проф. квалификаций в области сервиса и гостеприимства»;

3 место – Торгово-экономический институт СФУ.

В рамках Сибирского форума гостеприимства прошли отборочные соревнования поваров на **Международный Кремлевский Кулинарный Кубок** (совместный проект с ПИРОМ, г. Москва) по классам без дегустации и с дегустацией.

Жюри в составе Виктора Апасьева, шеф-повара ресторана «Тарантино», г. Москва, шеф-повара Посольства Словакии в Красноярске Аркадия Аксенова и ресторатора Алексея Сороченко отметило профессионализм и фантазию красноярских поваров в приготовлении и подаче блюд. Места в классах А и В распределились следующим образом:

В классах без дегустации:

3 место – **Марусич Евгений** (ресторан «Михайлов»).

В классах с дегустацией (практика в боксе):

A1 (основное ресторанное мясное блюдо):

1 место – **Мальцев Алексей** (индивидуальный участник);

2 место – **Азаров Геннадий** (ресторан «Сибирь»);

3 место – **Марусич Евгений** (ресторан «Михайлов»).

A2 (Основное ресторанное блюдо из птицы):

2 место – **Мальцев Алексей** (индивидуальный участник).

A3 (основное ресторанное блюдо из рыбы):

1 место – **Григорьев Алексей** (ресторан «Хозяин тайги»);

2 место – **Дмитриенко Павел** (индивидуальный участник);

3 место – **Ершова Анна** (индивидуальный участник).

A4 (основное ресторанное блюдо из овощей):

1 место – **Дмитриенко Павел** (индивидуальный участник).

10 апреля состоялся **VI-й Чемпионат грильменов**. Впервые за 6 лет проведения чемпионата участники работали на отечественном продукте – мраморной говядине ГК «Заречное», г. Воронеж. **Соорганизатором мероприятия и сырьевым партнером стала компания «РосФуд»** и ее представитель в Красноярске – компания «Владелита», где можно приобрести указанное мясо. Ключевое направление деятельности компании «РосФуд» – оптовая реализация различных видов и сортов мяса. Ассортимент насчитывает 2000 наименований: говядины, ягнатины, телятины, баранины, свинины и птицы.

Победителю организаторы презентовали плазменный телевизор 86 см. по диагонали! Им стал шеф-повар ресторана «Панорама» (г. Омск) **Александр Хрипунов**, набравший наибольшее количество баллов 275!, с большим отрывом от других участников!

По общему количеству баллов 2 место занял **Быков Артем** (Стейк бар «Теленок Табака») и 3 место – **Базаров Рустам** (ресторан «Огни Енисея» ООО «ЭнВита»).

Участниками соревнований стали более 20 заведений ресторанного бизнеса.

Особо отмечен жюри «За лучший соус к мясу» **Сикорский Игорь** (кнайпе «Кино и немцы»), **Кабанов Алексей** (гастропаб «Свинья и бисер») «За оригинальность подачи» и **Вдовенко Максим** (ресторан ГК «Амакс») «За самый вкусный гарнир к мясу», которым стала обычная перловка! Вот что значит талант повара!

В чемпионате этого года участники готовили в обеих номинациях мраморную говядину разных отрубов. Все победители и участники соревнований получили дипломы от профессионального объединения рестораторов и отельеров «Сибирская ассоциация гостеприимства» и ценные подарки от партнера Форума гостеприимства – **компании «Владелита»**.

В этом году главным направлением Форума гостеприимства стала работа по импортозамещению пищевых продуктов в нашем крае. Под девизом **«Региональные продукты для региональной кухни»** расположилась экспозиция, где выступали местные производители пищевых и с/х продуктов и предприятия общественного питания, активно использующие их продукцию в своих блюдах.

За 3 дня площадка Форума изобиловала профессиональными мероприятиями:

Мастер-класс от шефа ресторана «Тарантино» (г. Москва) Виктора Апасьева по приготовлению блюд **из мраморной говядины ГК «Заречное»**.

Семинар от **компании «ММ-Регионы»: «Ресторанный бизнес в России. Менеджмент и кадры: секреты успеха»** с выступлением известнейших ресторанных экспертов – Виолетты Гвоздовской и Андрея Олейниченко. Менеджеры красноярских ресторанных заведений получили ответы на свои вопросы: Как работать с сервисом и ставить сервис в ресторане? Как поставить работу, чтобы гость был доволен? Как находить и привлекать дополнительные внешние и внутренние ресурсы? Что такое Ресторан с Tillypad XL?

Вся программа мастер-классов была проведена на оборудовании компании **«Яр-Фуд» – поставщика оборудования для любых предприятий пищевой индустрии и ресторанного бизнеса**.

Профессиональная программа собрала более 150 специалистов ресторанного рынка города Красноярска и других сибирских городов: Абакана, Саяногорска, Минусинска, Братска, Иркутска, Омска.

Завершением профессионально-деловой программы Форума гостеприимства **и ключевым политическим событием в теме импортозамещения стал бизнес-диалог** руководителей предприятий массового и коллективного питания и местных производителей пищевых продуктов, где обсудили вопросы развития региональной кухни на основе региональных продуктов и эффективного участия в этом местных производителей и поставщиков.

Участники диалога обозначили свои позиции в решении вопросов импортозамещения, поставок в организации массового питания и рестораны свежей местной продукции, решения проблем логистики, согласились, что основой региональной (локальной) кухни должны быть региональные продукты, имеющие свое происхождение на территории Красноярского края, в т. ч. продукты с особыми свойствами и исторически сложившимся наименованием, которых нет в других регионах.

Открывая встречу, **Марина Безфамильная**, директор НП «Красноярский краевой продовольственный альянс», отметила, что сейчас это важное направление в развитии ресторанного и массового питания. В Красноярском крае, уникальные продукты – это северные виды рыбы, папоротник, естественно произрастающие ягоды и грибы и т. д. Развивая региональную кухню, регион станет более привлекательным для развития внутреннего туризма.

В. Умаев, генеральный директор компании «Владелита», которая ведет поставки продукции со всех уголков мира, подчеркнул в своем выступлении, что санкции серьезно обеднили возможности поставок деликатесных и высококачественных продуктов, но дают импульс местным производителям занять эти ниши, и необходимо обратить внимание на постоянство качества и поставок, а также продвижение своей продукции так, как это делают зарубежные поставщики.

Директор ресторана «Сударь» **З. Мутаева** поддержала тезис о том, что необходимо развивать региональную кухню и отметила, что сотрудничает с местными производителями, но есть проблемы в поставках овощей, дикоросов, молочных продуктов. О критериях отбора продукции, ценообразовании – обо всем готовы договариваться.

Производители местных продуктов: **А. В. Девяшин** – председатель Совета директоров ОАО «Молоко», **А. В. Еремеев** – коммерческий директор ООО «Малтат», **С. В. Матяш** – председатель СКПК «Овощевод», **И. В. Бондарь** – директор ООО «Медовая компания», – говоря о преимуществах местной продукции, затронули тему экологической чистоты местной продукции и перспектив их позиционирования, как эко-продуктов, о долгосрочных контрактах и продуманной логистике, что снизит цены на нее. Сейчас же, в силу специфики, рестораны и общепит ведут разовые поставки небольшими партиями. Здесь также необходимо создавать условия для поставок качественной продукции в рамках муниципальных и госзаказов.

В этом их поддержали **Е. Б. Капитонова**, заместитель директора КГБ «Центр питания», и **О. М. Федотова**, руководитель отдела ГУФСИН. Практически все говорили о необходимости работы по продвижению местной продукции и поддержки в этой части от Министерства сельского хозяйства, а также поиска и разработки уникальных региональных продуктов, рецептуры с разработкой технологий и дальнейшее их позиционирование на рынке российского общепита.

По итогам встречи был принят **Меморандум о взаимодействии поставщиков, производителей местной продукции и рестораторов в развитии и популяризации региональной кухни и отечественных региональных продуктов.**

Работа на Сибирском форуме гостеприимства прошла успешно и плодотворно.

Приглашаем специалистов ресторанного и гостиничного рынка Сибирского региона использовать возможности, созданной нами профессиональной площадки для обмена опытом, получения новых знаний и позиционирования своего бизнеса!

Мы ждем вас на Сибирском форуме гостеприимства в апреле 2016 года!

Оргкомитет:

Сибирская ассоциация гостеприимства
660041, г. Красноярск, ул. Курчатова, 1а
Телефон/факс: +7(391) 246-35-45

E-mail: mbezfamilnaya@mail.ru, krassag@mail.ru, gostepriimstvo@gmail.com,

Web-сайт: www.krasfair.ru/sag