

ПО ЗАКОНАМ ДЕМОКРАТИИ

➔ Михаил СЕВЕРСКИЙ
Москва

— С чего начать подбирать пиво, что важно в этом процессе?

— Прежде всего нужно понять, для кого составляется пивная карта, вписывается ли она в концепцию заведения, кто будет гостем ресторана, каковы вкусы этих людей, их платежеспособность. Плюс, конечно, следует продумать сочетаемость сортов пива и блюд меню.

Отечественный пивной рынок достаточно насыщен предложениями собственных и импортных производителей. Но если говорить о качестве... Только специалист, знающий тонкости рынка и закулисные игры ведущих пивоваренных компаний, может понять, почему бокал одного пива стоит на 100 рублей дороже, чем другого, а вкус — абсолютно одинаковый. Далеко не каждый гость разберется в таких хитросплетениях, и, увы, некоторые рестораторы тоже попадают на эту удочку. Правильно составленная пивная карта должна гарантировать посетителю правдивое соответствие «цена — качество», иначе заведение потеряет доверие клиентуры.

Количество сортов зависит от предпочтений гостей, концепции и технических возможностей ресторана. Где-то и трех сортов более чем достаточно (пара светлых и один темный), а где-то бар, руководствуясь поговоркой «пива, как и денег, много не бывает», просто изобилует самыми разными марками — от простых до эксклюзивных. Но в любом случае главное — сохранить качество пива (а здесь важно все, от его правильной транспортировки до своевременного обслуживания оборудования) и обеспечить грамотную подачу — охлаждение, насыщение газом и розлив в бокалы. Иначе как вы



Как составить пивную карту так, чтобы довольны были все: и молодые, и пожилые, и мужчины, и женщины, и даже язвенники с трезвенниками? Об этом мы беседуем с Ильей Ройтенбергом, экспертом по пивному производству и ресторанному маркетингу.

повысите продажи? Часто замечаю в московских ресторанах пагубный подход типа: «Народу много, одним не понравилось, придут другие». В провинциальных городах с их «цыганской почтой» даже незначительное ухудшение качества очень быстро ведет к разорению.

Способов увеличить продажи пива много, а самый простой — научите официантов предлагать повторить заказ, как только бокал гостя пустеет на две трети.

Этот нехитрый прием очень хорошо работает. Что до общих рекомендаций... Посмотрите, для кого вы составляете пивную карту, проведите маркетинговое исследование, определитесь со своим стилем, не давайте бармену возможность воровать, списывая потери на сливы, а плохое качество — на производителя.

— **Какие сорта пива дают наибольшую долю оборота?**

— Интереснейший вопрос! Он раскрывает очень много в

области пивоварения в нашем государстве. Попробую подойти к нему с позиции рядового владельца питейного заведения. Покупая или даже беря на реализацию (не тратя денег) пиво по цене 20–40 рублей за литр и продавая по 70–180 за поллитровый бокал, он соблюдает свою выгоду. Правда, следует учесть, что такое же пиво продают на всех углах, в любом киоске. Значит, гостя в заведении должно привлекать что-то еще: кухня, шоу, демпинговые цены на блюда...

В Москве стоимость реализации живого пива, сваренного на частных пивоварнях из лучших солодов, колеблется от 70 до 100 рублей за литр. Если цена значительно ниже, значит, качество сырья соответствующее или производство ведется с нарушением технологий. В ресторанах такое живое пиво можно встретить по цене от 90 до 250 рублей за 0,5. Сразу скажу, что просить больше 150 рублей за кружку считаю позором, так как пиво — демократичный напиток, который по определению должен быть доступен каждому.

Многие наши рестораторы бывали в Чехии, Германии, и пиво там пили, и цены их радовали, так зачем же своих бить по карману? Кажется, что иначе будет невыгодно? Но ведь все зависит от концепции и стратегии. Хочешь, чтобы к тебе приходили истинные ценители, а то и ехали из других районов и городов (ведь слава о заведении с классным пивом передается из уст в уста и широко обсуждается в форумах)? Пожалуйста! В конце концов можно только на одних закусках планы перевыполнять. Придумывай пивные вечеринки, но только без явного надувательства, все считать

умеют. Я понимаю, как тяжело в условиях кризиса отказаться от сверхприбылей, но, не проявив гибкости в работе, заведение в один прекрасный день рискует оказаться пустым. Импортные сорта пива дорожают, но и они необходимы, так как любитель, скажем, ирландского Guinness будет ходить и искать именно Guinness. Это как в аптеке, где есть тысяча препаратов, но покупателю-то нужен только один, все остальные ему без надобности. Объединив ценителей в заведении, тот же Guinness может дать наибольшую долю оборота. Формируя таким образом круг постоянных гостей, не забывайте, что для российского человека решающее значение имеет какое-то действие, этим он сильно отличается от западной публики. Мы готовы простить плохую кухню, нерадушное обслуживание, громкую музыку и т.д. при наличии необычной шоу-программы, известных людей за соседним столиком, наконец, красивого вида из окна.

— **Какие сорта называют «женскими» и действительно ли их предпочитают женщины? Может быть, дело лишь в размере порций?**

— Пивовары и разработчики рекламы многих стран изобретают свои «женские» сорта и ищут различные способы их продвижения. У некоторых получается, у некоторых не очень. Порой за счет гламурно оформленной баночки или изысканной бутылочки они получают своего клиента женского пола.

Помню, в одном из ресторанов Чехии мне принесли на дегустацию набор из восьми маленьких бокальчиков с пивом, похожим на ламбик, со вкусом банана, земляники, вишни, смородины и т.д. Скажите, какой пиволоб в здравом уме будет пить такое весь вечер? Максимум пригубит, снисходительно улыбнется и отставит подальше. Но вот девушки будут! Они любят все необычное (вишневое, имбирное и т.п.), все, что отличается от классики и идет вразрез с Das Reinheitsgebot — Баварским законом о чистоте пива. Им подавай красивое оформление. Могут попросить дольку лимона, трубочку и лед, шокируя своими причудами истинных ценителей пива. Для девушек очень важна форма бокала, чтобы он был маленький, изящ-

ный, с маникюром хорошо сочетался. Вообще они предпочитают легкие сорта, но при этом темное пиво заказывают чаще мужчин. В присутствии кавалера барышня выбирает обычно если не самый дорогой сорт в меню, то на одну-две позиции ниже. Не зная, как правильно прочитать название, показывает пальчиком: «Вот это». Впрочем, не хочу обижать женщин, есть и среди них настоящие «спецы», которые не только понимают и любят этот напиток, но и в курсе, как его правильно пить.

Знаете, как сможет озолотиться любой пивовар? Придумать фитнес-пиво для похудения! Или просто убедить всех в его волшебных свойствах. Кстати, мужчины тоже бы на него крепко подсадились. Помните, в середине восьмидесятых в СССР было модным шиком пить пиво со сметаной, считалось, что эта смесь повышает потенцию и на вкус прикольно. Самое главное — не мешайте пиво с водкой!

— **Востребовано ли в ресторанах безалкогольное пиво и какие сорта можно порекомендовать в линейку?**

— С общими объемами и сравнивать нечего, крайне маленький процент. Безалкогольное пиво в народе воспринимается как нечто неполноценное, ущербное. Понятно, что Beck's, Clausthaler, Buckler или «Балтика 0» должны быть в заведении, есть же водители, которые «имитируют» процесс питья пива, а вот влюбленных в данные сорта я пока не встречал. Может, мало жил? Кстати, есть вероятность, что у поста ДПС все равно придется доказывать свою трезвость. Запах-то «криминальный», хмелевой или солодовый.

— **Имеет ли смысл включать в пивную карту редкие сорта типа ламбиков?**

— Все зависит от заведения. Включите пиво ламбик или гез в меню сети «Кружка» и спросите через год, сколько бокалов продано, — назовут точное количество: ни одного. Кстати, ламбик готовится достаточно просто, несмотря на легенды, придуманные некими сказочниками, а дорогой он потому, что везут издалека. Его легко могут сделать и наши пивовары, но спрос будет крайне мал. Так что, пока сорт редок, он ценен, а как только появится везде, станет менее интересен.

В РАМКАХ XII МЕЖДУНАРОДНОЙ ВЫСТАВКИ
«ПИР. ИНДУСТРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА»

30 сентября – 3 октября 2009

МЕЖДУНАРОДНЫЙ КРЕМЛЁВСКИЙ КУЛИНАРНЫЙ КУБОК

Крокус-Экспо, Москва, Россия

ПРОФЕССИОНАЛИЗМ
ПРЕСТИЖ
ПРИЗНАНИЕ



www.cookchamp.ru

С УЧАСТИЕМ ЗВЕЗД МИРОВОЙ КУЛИНАРИИ

- ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ
- КОМАНДНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ
- СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ ДЛЯ РОССИЙСКИХ УЧАСТНИКОВ



МЕЖДУНАРОДНЫЙ
КРЕМЛЁВСКИЙ
КУЛИНАРНЫЙ КУБОК —
Официальные
соревнования ВАКС



ОРГАНИЗАТОР
пир



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ

Официальный
партнёр



Генеральный
технический партнёр



Генеральный технический
партнёр по инвентарю



Технический партнёр
по инвентарю



Официальный партнёр по карвингу



Официальный партнёр оборочных соревнований
на «Международный конкурс кондитерского искусства 2010»



Генеральный
информационный партнёр



Генеральный
интернет-партнёр



Информационные партнёры



КОординаты оргкомитета:

Тел.: +7 (495) 637-9440, +7 (499) 257-3806, 257-3807

Факс: +7 (499) 257-0470 E-mail: cook@pir.ru, culinar@pir.ru, rp@pir.ru

Росстала

— *На что следует обратить внимание людям, собирающимся открыть пивное заведение?*

— Стандартный ответ: расположение, этажность и т.д. Но тут еще есть фишка: нужно обратить внимание на свое отношение к данному напитку. Знаю я одного владельца ресторана-пивоварни, который сам не пьет пиво, а любит водочку. Пиво у него лучше даже не пробовать.

Пиво — это же культура, философия и правила, это люди определенного склада, это традиции и своя гастрономия, своя музыка и свой юмор. Если ты не в теме и трудно обучаем, оставь затею с открытием пивного ресторана. Ты можешь рассчитать архитектуру, разместить оборудование, выбрать сорта, но остаться чужим, скучным для пивного мира человеком, а это очень скоро даст негативные результаты для бизнеса.

— *Как правильно хранить пиво?*

— Живое, полуживое и даже мертвое (накаченное химией и стабилизаторами) пиво следует, как вы правильно заметили, хранить. И если неживое пиво приводится в мертвое состояние только для удобства хранения, то живое — не легенда, а по-настоящему живой организм. В этом его и ценность, и сложность его содержания. Перетрясли при погрузке, утомили дорогой — у пива уже шоковое состояние, дайте ему постоять и отдохнуть. И не на солнышке или на снежке, где оно скоропостижно погибнет, а в специально отведенном помещении с кондиционером или в холодильной комнате. Очень важно, чтобы бармен был подготовлен принять этот чудо-продукт, который любовно варил пивовар в течение 12 часов, разговаривал с ним, передавая ему только самую светлую свою энергию, и затем нежнейшим образом возвращал в течение минимум месяца брожения и дображивания. Человек, продающий пиво в ресторане, обязан понимать свою ответственность, отслеживать температуру, давление, газированность, чистоту оборудования и бокалов, не поддаваться искушению смешать дорогой сорт с дешевым или со сливом. Важно, чтобы он имел совесть. Очень часто наблюдаю ужасающе наплевательское отношение

и небрежность барменов при работе с пивом. Встречал не раз в ресторанах полностью загубленное пиво, сваренное знакомыми пивоварами, точно зная, что они бы никогда не пошли на такое глумление над напитком.

— *Какие закуски можно порекомендовать в зависимости от сорта пива?*

— Основное хитрое правило состоит в том, что закуски должны вызывать желание попить пива, а пиво — аппетит. Ну, приготовил у вас чудо-повар блюдо, съев которое уже и думать о пиве не хочется, или сварил пивовар настолько емкое по вкусу и послевкусию пиво, что рисунок дополнять закусками нет желания. Все, торговля встанет. Какими бы кудесниками ни были повар и пивовар, но, если они противоречат друг другу в исполнении своих шедевров, ресторан может зависнуть.



Про закуски можно говорить вечно, их огромное множество, а сортов пива просто немерено. Знаете, я бы очень рекомендовал, чтобы в сырных шариках клали побольше сыра, а при жарке гренок почаще меняли масло, чтобы в свином колене была потоньше косточка, а салатик продавался не по 100 граммов, а хотя бы по 350. Чтобы закуски не стоили, как основное фирменное блюдо, и подавались одновременно с пивом, а не когда уже

все собрались на выход. Если соблюди такие мелочи, сорта пива как-то сами собой подберутся. В этом тоже сказывается его демократичность.

— *Может ли в ресторане проводиться анализ качества пива и какими методами?*

— Считаю, что бармену просто положено разбираться в качестве пива не хуже пивовара, а иначе что он делает за стойкой? Где и кто его учил? За что ему платят зарплату, за что в него влюбляются посетительницы? Подготовленный сотрудник сразу определит состояние пива визуально, по вкусовым качествам и аромату. Факторов вполне достаточно. К слову сказать, эксперты оперируют примерно сотней названий привкусов в различных марках пива.

— *Чего не хватает отечественному пивному рынку в сегменте HoReCa?*

— Все, что я скажу, вплотную касается HoReCa... Отечественному пивному рынку не хватает поддержки власть имущих чиновников. Не финансовой, на это никто и не рассчитывает, а разумной поддержки производителей отечественного пива. Есть две категории людей, занимающихся пивом: 1) те, кто покупает подешевле и продает подороже, раньше их называли спекулянтами и нещадно сажали, а сейчас именуют «пред-при-

нимателями» и уважают за коммерческую смекалку, и 2) те, кто пиво варит, — то есть те самые производители. Так вот, именно они оказались в самых тяжелых условиях. Не по причине дороговизны сырья или отказа россиян пить хорошее отечественное пиво, а потому, что чиновники лоббируют с чьей-то подачи законы, которые напрочь убивают пивоварение в России. Незаметно в Москве не стало Хамовнического, Бадаевского, Москворецкого пивоваренных заводов, принято решение выселить «Очаково». Заметьте, все это крупные пивоваренные предприятия, а посмотрите, какие жесткие условия придуманы для мини-пивоварен с объемом производства от 250 до 1000 литров в сутки — аквариумы с рыбками в кабинетах некоторых руководителей имеют больший литраж. Сколько инструкций, актов, сколько курирующе-карающих структур! А сколько мини-пивоварен в Москве? Совсем мало, и многие платят постоянные штрафы, так как были установлены еще до принятия запрещающих законов.

И самое главное — хорошее пиво нужно искать, и не факт, что найдешь. И это в одном из крупнейших городов Европы! Причем плохого пива — полные магазины, прилавки ломятся... Кому это надо? Что происходит? Кто-то хорошо делает деньги, давая производителей и продвигая интересы перекупщиков. Некоторая вина в этом есть и горе-рестораторов, для которых не важно качество продукта. Такие «предприниматели» не любят гостей и оценивают только их платежеспособность, зато любят говорить о низкой пивной культуре в нашей стране. А на практике, сами имея культуру философствующего бездаря, навязывают низкий ресторанный сервис в угоду своим финансовым интересам.

Ну и ко всем, кто дочитает это интервью до конца, у меня просьба: господа владельцы ресторанов и прочих заведений общественного питания, посетите завтра свои объекты, проведите ревизию, наведите порядок. Поверьте, вам есть чем заняться. И, пожалуйста, посмотрите, в каком состоянии находится этот во всех отношениях достойный продукт — пиво. Очень вас прошу. **РВ**