

Мэр Москвы Сергей Собянин открыл инженерный центр АО «Мосгаз» и запустил движение по новому мосту → стр. 2

Оборот столичных предприятий общепита бьет рекорды. Эксперты оценивают самые востребованные форматы заведений → стр. 5

Статус Азовского моря, травлю инакомыслящих в интернете и рост числа потенциальных банкротов обсуждают колумнисты «ВМ» → стр. 6

ЧИТАЙТЕ В НОМЕРЕ

Впавшие в детство

Один из относительно новых общественных феноменов, пришедший к нам с Запада, называется «кидалты». Суть проста и печальна: взрослые люди не хотят нести бремя ответственности... → стр. 7

Два главных города страны стали ближе

только у нас

Мэр Москвы Сергей Собянин в эксклюзивном интервью «ВМ» рассказал, что дает столице открытие трассы М-11 и как будет развиваться дальше транспортная система Москвы.

Сергей Семенович, в прошлую среду президент России Владимир Путин открыл новую федеральную трассу М-11 «Москва — Санкт-Петербург». Что это значит для Москвы?

мест — не только в транспортной сфере и туризме, но и во многих других отраслях. Два главных города России станут еще ближе друг к другу.

Какой вклад в строительство новой трассы внесла Москва? М-11 — федеральный проект, строительство трассы велось за счет федерального бюджета и частных инвесторов.



Кто пользуется автобусами, основной проблемой был «Речной вокзал», который не справился бы с ростом потока пассажиров. Поэтому мы в кратчайшие сроки построили станцию метро «Ховрино» и новый автовокзал «Северные ворота».

Сутью мы освободили зеленоградцев из транспортного плена, в котором они находились больше двадцати лет — с тех пор, как старая Ленинградка перестала справляться с возросшим потоком машин.

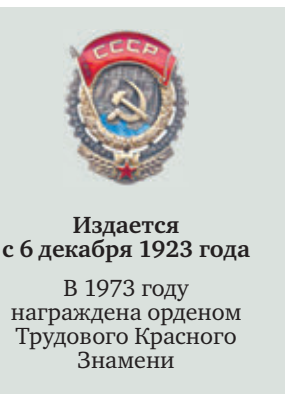
И новая трасса дала огромный стимул к развитию Шереметьева. Кому был нужен аэропорт, до которого невозможно нормально доехать?

Что изменится сейчас, когда открыто сквозное движение по всей трассе М-11? В первое время ничего не изменится. Но постепенно водители оценят преимущества нового маршрута.

Кстати, и местные жители в Ховрине и Западном Дегунино получили метро рядом с домом. → стр. 2

Понедельник

Ежедневный деловой выпуск



на сайте vm.ru

Более 340 экскурсий прошло на промышленных предприятиях столицы в 2019 году. Таковы итоги проекта «Открой#Моспром», реализуемого Департаментом инвестиционной и промышленной политики города Москвы.

Батальоны просят огня

Художники московской студии имени Митрофана Грекова уже 85 лет пишут военную историю страны

культура

В минувшую пятницу исполнито 85 лет со дня основания Студии военных художников имени Митрофана Грекова. В гости к художникам-баталистам отправился корреспондент «ВМ».



29 ноября 18:26 Художники Илья Лебедев (слева) и Дмитрий Ананьев работают над диорамой, посвященной подвигу бойцов 6-й роты 2-го батальона 104-го гвардейского парашютно-десантного полка 76-й (Псковской) гвардейской воздушно-десантной дивизии

По картинам живописцев студии Грекова можно изучать военную историю России. Полотна их видели почти все, если не в музеях, то в книгах и учебниках точно.

Камней, отсылающих к путеводным камням из русских сказок и былин. Юнги поступают подобно витязю на распутье, который из всех путей выбирает тот, что ведет прямо.

Приходится слышать критику, будто бы студия застряла во времени. Но это не так. Одна из главных задач художников — сохранить наследие, реалистическую школу живописи, заложенную Грековым.

История студии имени Грекова берет свое начало 29 ноября 1934 года, когда указом народного комиссара обороны Климента Ворошилова была организована изомастерская самостоятельного искусства в память о первом советском художнике-баталисте Митрофане Борисовиче Грекове.

справка

История студии имени Грекова берет свое начало 29 ноября 1934 года, когда указом народного комиссара обороны Климента Ворошилова была организована изомастерская самостоятельного искусства в память о первом советском художнике-баталисте Митрофане Борисовиче Грекове.

ПРЯМАЯ РЕЧЬ

ВЛАДИМИР БУЗДЫГАН ДИРЕКТОР ДЕПАРТАМЕНТА КУЛЬТУРЫ МИНИСТЕРСТВА ОБОРОНЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Студия имени Грекова — это большая жемчужина в норе армейской культуры, потому что работа художника — это не только описание и передача времени, но и работа, имеющая огромное значение в деле патриотического и духовного воспитания подрастающего поколения военнослужащих.

Рояль, коньки и керлинг ждут посетителей парков

Парки столицы подготовили для посетителей массу разнообразных предпраздничных развлечений. В некоторых из них можно почувствовать уже завтра.

Завтра москвичи смогут узнать, как своими руками создать экологичные елочные игрушки. На природных территориях «Тропаревское» и «Теплый Стан» 3 декабря участники мастер-класса научатся изготавливать елочные игрушки из вторсырья.

Здесь же, на площадке «Live!Катка», в рамках бесплатных занятий по фигурному катанию самые маленькие посетители усадьбы на коньках. С 13 декабря по 12 января на Школьной улице между домами 35 и 41 заработает площадка рождественского керлинга.

Завтра москвичи смогут узнать, как своими руками создать экологичные елочные игрушки. На природных территориях «Тропаревское» и «Теплый Стан» 3 декабря участники мастер-класса научатся изготавливать елочные игрушки из вторсырья.

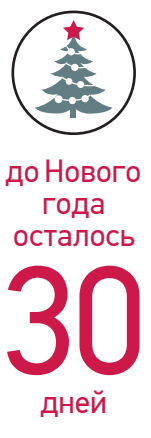


Table with weather forecast (погода) and exchange rates (валюта) for various currencies and the stock market (Биржевой курс).

Table with stock market indices (Биржевой индекс) including MMBV, PTC, Brent, DJIA, Nasdaq, and FTSE.

Тоннель проложат под автодорогой

Работы по продлению Люблинско-Дмитровской линии до поселка Северный завершат в 2022 году. Об этом вчера рассказал заместитель мэра Москвы по вопросам градостроительной политики и строительства Марат Хуснуллин.

решений, которые позволят проложить тоннель без остановки автомобильного движения по МКАД. На данный момент последняя станция Люблинско-Дмитровской линии — «Селигерская».

Тоннелепроектировщик шит в сторону Северного уже запущен. Сейчас завершается процесс оформления земельных участков на территории поселка.

Тоннель метро должен пройти под МКАД. Сейчас разрабатывается комплекс инженерных



ПРОДОЛЖЕНИЕ ТЕМЫ → стр. 2

в рамках зимнего фестиваля «Путешествие в Рождество». Два ледовые дорожки длиной 35 метров позволят прово-

в рамках зимнего фестиваля «Путешествие в Рождество». Два ледовые дорожки длиной 35 метров позволят прово-

МАРИЯ ГУСЕВА mari.guseva@vm.ru





# Столицу украсят тысячи новогодних декораций

праздник

**Начало календарной зимы Москва встретила в заботах по подготовке к встрече Нового года. Кто помогает создавать в столице атмосферу праздника, выяснила корреспондент «ВМ».**

Сверкающие огнями арки, яркие инсталляции и декоративные конструкции, установленные на улицах и площадях, наполняют город светом и хорошим настроением. В эти дни тысячи сотрудников Департамента жилищно-коммунального хозяйства Москвы и столичные энергетики трудятся, готовя город к новогодним праздникам. На складах, где хранятся новогодний декор столицы, — горячая пора. Необходимо подготовить и при необходимости отремонтировать километры гирлянд, сотни тонн декораций и елочных игрушек. — Площадь ангара около 30 тысяч метров, — поясняет начальник участка по ремонту и обслуживанию объектов светового и декоративного оформления Объединенной энергетической компании Юрий Поздняков. — Особых правил хранения украшений нет, главное — изолировать светодиодные инсталляции от атмосферных осадков. Все конструкции сделаны таким образом, что их можно использовать многократно. Перед тем как установить их на площадях, улицах и в парках, мы тщательно проверяем каждую деталь оформления.



29 ноября 13:46 Декоратор Инна Воля занимается украшением площадки фестиваля «Путешествие в Рождество» на Манежной площади. Здесь уже вырос сказочный лес из 450 украшенных елей, среди которых расположились маленькие разноцветные домики его обитателей

Тысячи лап искусственных елей, сотни коробок елочными игрушками, световые инсталляции — работы у коммунальчиков хватает. — Для меня новогодние хлопоты — особенные, — говорит электромонтер Юрий Белков. — Мы украшаем город, и когда вся Москва переливается разноцветными огнями, мы все чувствуем себя немного Дедами Морозами. От «Дедов Морозов» игрушки попадают к «Снегурочкам», которые украшают елки. — На одну елочку средней высоты уходит около 300 игрушек, — рассказывает помощник дизайнера Валерия Малыхова. — Я уже сбилась со счета,

несколько елок нарядила, но думаю, несколько десятков, а к 13 декабря их будет еще больше. Очень хочется, чтобы люди бережно относились к оформлению Москвы и не пытались унести с собой украшения, ведь праздники для всех, и каждый должен увидеть столицу во всем великолепии. Самую большую елочную игрушку установили на Поклонной горе. — К встрече 2020 года мы подготовили 20-метровый новогодний шар, он уже побил все мировые рекорды, хотя мы только начали его монтаж, — отмечает соавтор композиции «Новогодняя игрушка» Лариса Метревели. — Шар не-

обычный и по свету. Два года мы добавляли к ярким оттенкам светодиодов белый цвет, и у нас получились уникальные световые концепции всех оттенков белого. Подобные световые технологии используются впервые. Шар установлен, теперь программисты должны подключить каждый из 390 тысяч светодиодов так, чтобы сложилась нужная картинка. Работы по украшению столицы в разгаре. Результатом можно будет любоваться начиная с 13 декабря — в этот день стартует фестиваль «Путешествие в Рождество».

АЛЬФИЯ КАМИЛОВА a.kamilova@vm.ru

### ПРЯМАЯ РЕЧЬ

**ВИКТОРИЯ БОТКОВА**  
советник департамента жилищно-коммунального хозяйства

В этом году на Манежной площади появится таежный лес. 450 искусственных елей превратят эту часть города в сказочный лабиринт, там же будет более 500 декоративных элементов: уютные домики, сани, ящики, фонари, почтовые ящики. Обитатели леса — зайцы, волк, сова — напоминают о семейных ценностях, а свет в окошках — о том, что дома всегда ждут. Каждое дерево украсят яркими, красивыми игрушками. Их в этом году около 100 тысяч.

### ТОЛЬКО ЦИФРЫ

300 искусственных новогодних елей появится в Москве. 30 метров — высота самой большой искусственной елки, установленной на Лубянской площади. 20 метров — высота елочного шара на Поклонной горе, вес — 35 тонн. 16 километров светодиодной ленты использовано в этой конструкции и 390 тысяч светодиодных пикселей.

## Владельцев оштрафовали за неубранные летние веранды

**Накануне выходных специалисты столичной Госинспекции по недвижимости провели рейд. Инспекторы обнаружили летние веранды кафе, которые собственники должны были демонтировать до 15 ноября.**

Большинство предпринимателей своевременно демонтируют «летники». На это им отводилось более двух недель — с 1 по 15 ноября, после чего Госинспекция по недвижимости приступила к проверкам. — В этом году средствами дистанционного зондирования мы провели анализ современного демотажу и установили, что большинство летних кафе демонтированы. На сегодня выявлено более 100 нарушений в связи с несвоевременным демотажем, — отметил начальник Государственной инспекции по контролю за использованием объектов недвижимости Москвы Владислав Овчинский. Вместе с инспекторами Госинспекции по недвижимости Алексеем Пономаренко и Артемом Масловым «ВМ» отпра-

вилась в рейд. Первый объект — кафе в Плотниковом переулке. К боковому фасаду пристроен каркас для навеса, уложен настил. Администрация кафе удивлена приходом инспекторов, тем не менее охотно идет на контакт, выслушивает все замечания. На вопрос, почему до сих пор не демонтировали веранду, отвечают, что не знали об установленном законом сроках. — Сейчас мы выдادم ограничения извещение о явке в Госинспекцию по недвижимости для составления протокола об административном правонарушении, — объясняет главный инспектор Алексей Пономаренко. Первый штраф — 100 тысяч рублей для юридического лица и 30 тысяч рублей для должностного лица. Администратор соглашается — действительно нарушили, обещает самостоятельно разобрать веранду в кратчайшие сроки. Руководство другого кафе — на 1-й Брестской улице — отреагировало на визит инспекторов менее доброжелательно. Рядом с основным зданием их учреждения выстроена

массивная летняя веранда, которую они, судя по всему, и не собирались демонтировать. Общались отказались, однако извещение получили. Теперь директору необходимо явиться в Госинспекцию по недвижимости. Разобрать веранду тоже придется, иначе последует куда больший штраф, а «летник» в принудительном порядке разберут городские службы.

АЛЕКСЕЙ ХОРОШИЛОВ a.horoshilov@vm.ru

### справка

Госинспекция по недвижимости активно использует современные методы выявления правонарушений, например с помощью квадрокоптеров и городской системы видеонаблюдения. Во многом благодаря технологичному подходу количество правонарушений в имущественно-земельной сфере с начала года снизилось на 26 процентов.

## Школьники проводили режиссера аплодисментами

**Накануне выходных ученики столичной школы № 1239 посмотрели фильм «Усатый нянь» и обсудили его с главным режиссером Владимиром Грамматиковым.**

Показ любимого многими поколениями зрителей фильма о трудностях воспитания дошколят прошел в рамках образовательного проекта «Московское кино в школе». Кинопоказы известных отечественных картин проходят уже в 150 школах столицы. В них, помимо школьников, принимают участие учителя, родители, киноcritики, режиссеры и актеры, снявшиеся в этих фильмах. В сентябре стартовал уже второй сезон проекта, организованного столичным Департаментом образования и науки и Департаментом культуры города. Кстати, в отличие от прошлого года, в этом школьникам покажут фильмы, выбранные в ходе голосования

ими самими, их родителями и педагогами. В список вошли такие киношедевры, как «Розыгрыш», «Пираты XX века», «Когда деревья были большими», «Завтра была война», «Станционный смотритель», «В бой идут одни старики», «Формула любви» и «Усатый нянь». О работе над фильмом про незадачливого воспитателя Кешу Четвергова после окончания показа рассказал ребятам сам режиссер. — Это была моя первая работа как режиссера. И, конечно, я сильно волновался. Тем более, это была работа с детьми. С одним-то ребенком в кадре трудно, а когда сразу 18 дошколят на площадке, это грозит стать катастрофой, — поделился воспоминаниями Владимир Грамматиков. Но все получилось. Это подтвердили и школьники 6-8-x классов, овациями проводившие режиссера.

ИГОРЬ БАРЫШЕВ i.baryshev@vm.ru

## Грузовой каркас улучшит трафик на дорогах столицы

**Ограничения для грузовых автомобилей вводят во всех округах столицы в 2020 году. Об этом в пятницу рассказал первый заместитель руководителя Центра организации дорожного движения (ЦОДД) столицы Ансар Арифиллин.**

Сейчас «грузовой каркас» действует в четырех округах — Юго-Восточном, Северном, Северо-Восточном и Восточном. По словам Арифиллина, ограничение в Юго-Восточном округе вводится с 1 декабря этого года, а в остальных округах действовало с 2015-го. — За это время в этих округах мы наблюдаем положительную динамику. Грузовиков вне зоны «грузового каркаса» стало меньше почти на 22 процента, и в целом улучшение общего трафика движения выросло на 3-5 процентов, — сказал Арифиллин.

Кроме того, благодаря введению «грузового каркаса» снизилось количество аварий. — Мы уже установили 1173 знака на 122 участках московской улично-дорожной сети, ограничивающих движение грузовых автомобилей, — добавил замруководителя ЦОДД. «Грузовой каркас» — это разделение улиц на две зоны: жилая застройка и сам «грузовой каркас», по которому могут ездить грузовики. В жилой зоне грузовые автомобили с разрешенной максимальной массой более 2,5 тонны тоже могут ездить, но только для обслуживания предприятий или жителей внутри района. При этом необходимо иметь подтверждающие документы. За въезд в жилую зону без соответствующих документов на водителей грузовиков налагается штраф размером пять тысяч рублей.

МАРИЯ КАФАНОВА m.kafanova@vm.ru

## Успешному трудоустройству возраст не помеха



28 ноября 16:33 Руководитель программы «5.0» Виктория Марнова и москвич Михаил Каган обсуждают вопросы трудоустройства на ярмарке вакансий «Территория карьеры 50+»

**Завтра в специализированном центре «Моя карьера» пройдет тренинг «Стресс-менеджмент», на котором расскажут, от чего зависит уровень работоспособности и стресса, а также научат управлять своим эмоциональным состоянием. А накануне выходных соискатели старшего возраста приняли участие в ярмарке вакансий «Территория карьеры 50+».**

В этот день 12 столичных компаний провели презентацию своих предприятий и представили открытые вакансии. Те, кто находится в поиске работы, имели возможность трудоустроиться в сфере торговли, страхования, патронажных услуг, педагогики и других областях. — Сегодня нам требуется младший воспитатель детских сирот в детские оздоровительные лагеря на зимние смены. Оздоровительные лагеря расположены в Московской области, Республике Беларусь и в средней полосе России. Обязательное условие — это педагогическое образование и наличие опыта работы с детьми, — рассказывает на-

## Бюджет учитывает интересы горожан



Принятый бюджет города Москвы на ближайшие три года с точки зрения жителя столицы может оцениваться исключительно положительно. В первую очередь, стоит отметить, что бюджет является безрисковым. Столица очень крепко стоит на ногах. Второй момент — впечатляет сбалансированность и надежность бюджета, который обладает большим количеством источников дохода. Как москвич я понимаю, что все проекты, которые запланированы в этом бюджете, будут осуществлены. Причина здесь проста — угрозы и рисков, даже в случае каких-то экономических неприятностей, здесь не просматривается. Бюджет застрахован от них благодаря своей дифференцированности: нет статьи дохода, которая приносила бы более 15 процентов, а следовательно, нет зависимости от какой-то одной отрасли.



ОЛЕГ МАТВЕЙЧЕВ политолог

Если говорить о конкретных направлениях и показателях, очевидна социальная направленность бюджета, благодаря которой различную помощь, дополнительную социальную поддержку получают разные категории жителей столицы. Городские власти уже несколько лет подряд делают акцент на социальной политике, и на данные нужды идет большая часть расходов. Это и выплаты льготным категориям граждан, и затраты на модернизацию материально-технической базы всей социальной сферы, прежде всего в области образования и здравоохранения. В этом направлении проделана качественная работа, и, безусловно, это должно привести в обозримом будущем к уменьшению количества нуждающихся горожан. Во многом благодаря этому не должен смущать тот факт, что в ближайшие три года бюджет останется дефицитным, то есть его расходная часть превысит доходную. Во-первых, в течение этих трех лет дефицит будет сокращаться. Во-вторых, нужно учитывать то, как будут осваиваться принятый бюджет. Мы знаем, что с освоением бюджетных средств на различных направлениях существуют определенные проблемы. Наконец, необходимо помнить, что в прежние годы бюджет Москвы был профицитным. И сегодня дело не в том, что столица мало зарабатывает. Наоборот, мы видим, что с каждым годом источники доходов городского бюджета только растут. Дефицит появился в прошлом году и будет оставаться в последующих во многом из-за реализации масштабной программы реформации. Финансирование программы в 2020-2022 годах продлится в значительном объеме. Это абсолютно нормальное явление, свидетельствующее не о том, что есть какие-то недоработки со стороны властей, а доказывающее, что расходы на важные направления жизни города и самих москвичей только растут. Показательно и то, что бюджет принят всеми фракциями Мосгордумы. Несмотря на споры некоторых его параметров, в целом он устроил все политические силы, а фракция КПРФ поддержала проект бюджета впервые в истории столичного парламента.

Мнение ополнителей может не совпадать с точкой зрения редакции «Вечерней Москвы»

### ПРЯМАЯ РЕЧЬ

**ИРИНА ШВЕЦ**  
ДИРЕКТОР ЦЕНТРА «МОЯ КАРЬЕРА»

Представители старшего поколения могут быть востребованы прежде всего благодаря своему жизненному и профессиональному опыту. Главное, чтобы люди поверили в себя и могли реализовать свой потенциал, продлить трудовую активность. Мы уделяем большое внимание повышению ценности и привлекательности старшего поколения для работодателей.



29 ноября 12:52 Сотрудник Госинспекции по недвижимости Артем Маслов выписывает извещение о явке представителю администрации кафе в Плотниковом переулке



Оборот предприятий общепита в Москве достиг рекордных 182,6 миллиарда рублей. Об этом заявил заместитель мэра Москвы Владимир Ефимов. «Этому способствуют комфортные условия ведения бизнеса в Москве, развитие городской инфраструктуры, а также рост доходов москвичей и увеличившийся турпоток», — рассказал он. О том, как развивается в столице общепит, какие его форматы будут востребованы в ближайшие годы — полоса «Потребительский рынок».

# Кушать подано



30 января 2018 года. Кафе-бургерная на Триумфальной площади. Москвичи все чаще питаются вне дома

## Все чаще покупаем готовую еду

**Тенденция**

**Расходы москвичей на общественное питание с 2000 года выросли в 5,6 раза. Многим горожанам просто некогда готовить, они питаются в кафе или заказывают блюда на дом.**

Согласно данным Росстата, 5,6 процента расходов москвичей — на общественное питание. Это, для сравнения, почти вдвое больше, чем траты горожан на сигареты и спиртное. — Тенденция — общемировая, потому что время с каждым годом становится дороже, — пояснил кандидат экономических наук, преподаватель МГУ Виктор Кудрявцев. — Москвич

понимает, что тот час или два, которые он потратит на приготовление пищи, можно провести в офисе и заработать много больше, чем эта пища стоит. Марина Якушева, директор сетевого продуктового магазина, рассказывает: — Несколько лет назад мы поняли, что большим спросом пользуется горячая выпечка. Потом поставили пару столиков, за которыми покупатели могут выпить кофе и эту выпечку съесть. Когда стало ясно, что столиков не хватает, мы открыли при магазине мини-пizzerию. Сейчас многие покупатели заходят к нам после работы и уже не покупают продукты на ужин, а просто ужинают. Часть приходит еще и завтракать. Сейчас мы стараемся, чтобы при каждом магазине сети была такая точка общепита, потому что часть наших покупателей готовит только на выходных. Еще одна тенденция — продажа в магазинах готовых блюд. — Активнее всего продается то, что можно назвать культурными штампами: салаты оливье, мимоза, селедка под шубой, — рассказывает пред-

ставитель одной из торговых сетей Евгений Максименко. — Также немалое значение имеет мода. Сейчас очень популярны блюда итальянской, японской и грузинской кухни. А вот китайская и индийская кухня немного «просели». Как пояснил Евгений, сейчас при некоторых сетях продуктовых магазинов создаются целые фабрики-кухни. Именно там готовятся блюда, которые потом развозят по всем магазинам сети. — Конечно, речь идет о супермаркетах, которые позиционируют себя как магазины для среднего класса или среднего класса плюс, — пояснил Евгений Максименко. — Дело в том, что именно обеспеченные покупатели — это те самые занятые люди, которым не хватает времени на приготовление пищи. Проще купить. Что будет дальше? В Нью-Йорке, Гонконге, Париже, Лондоне и других крупных городах обозначился любопытнейший тренд. С ростом числа сервисов доставки еды многие горожане отказываются от ку-

хонь в квартирах. В каких-то новостройках снижается их площадь. А где-то кухни нет вообще! — Что-то похожее происходит уже и в Москве, — пояснил урбанист Григорий Мельник. — Обратите внимание, в новостройках все чаще встречается европланировка. Это значит, что кухни как таковой

*Москвичи, как правило, берут в магазине салаты оливье и мимозу*

нет. Есть что-то среднее между холлом и столовой. Эта планировка на самом деле не европейская, а американская. Она подразумевает, что пища в квартире не столько готовится, сколько разогревается. Ведь для приготовления — когда много пара или даже

дыма — нужно отдельное помещение. Еще одна явная тенденция — рост числа служб доставки еды. Почти в любом вагоне метро можно встретить молодых людей в фирменных куртках и с рюкзаками, от которых вкусно пахнет. — В Москве все началось с доставки пиццы. Затем появились службы доставки салатов, суши, пиццы. Затем появились службы доставки десертов, — рассказывает диетолог Евгения Сумина. — Сначала эти блюда покупали в основном на корпоративные мероприятия, а потом, когда люди привыкли, возник спрос и на другие кулинарные изыски. Евгения Сумина обратила внимание, что в последнее время развиваются сервисы, которые доставляют не просто еду, а максимально полезную пищу. — Вам просчитывают рацион с учетом калорий, которые вы тратите в течение дня, и тех питательных веществ, кото-

рые вам наиболее необходимы, — пояснила эксперт. — Если, например, вы худеете, то будет много зелени, где содержится клетчатка, «связывающая» жир. Если вы занимаетесь спортом, чтобы нарастить мышечную массу, в вашем рационе будет больше животного белка. Подобные сервисы, на мой взгляд, очень полезны, потому что позволяют людям питаться наиболее эффективно и в то же время вкусно. Другой вопрос, что подобная еда достаточно дорогая. С учетом доставки — как в ресторане средней руки. По словам эксперта, главная опасность общепита — невозможность контроля качества. — К сожалению, мы, как правило, не знаем, кто, из чего и в каких условиях готовит блюда, — пояснила Евгения. — Мы не можем контролировать безопасность их хранения и доставки. Но чем больше общепит в Москве будет развит, тем выше будут конкуренция и качество. Виктор Кудрявцев считает, что общепит в Москве и дальше будет развиваться.

## Какой проект «выстреливает»



Питание вне дома в столице имеет колоссальные перспективы. Число кафе и ресторанов растет. Но многие новые проекты почему-то не «выстреливают». Какие ошибки совершают предприниматели и как их избежать?

Первая и, пожалуй, главная иллюзия — что в бизнес можно просто вложить энную сумму, а потом получать, как в банке, дивиденды. Дескать, я найду управляющего и шеф-повара, они найдут официантов... А мне работать необязательно. Такой проект, как правило, обречен на провал. Есть поговорка: «Если ты до полудня не появляешься в лавке, то это чужая лавка». Потому что все нужно контролировать. Исключение одно: если вы входите в бизнес с опытным ресторатором. Он наверняка справится и без вас, но обязательно возьмет большую долю — именно за свой опыт и знания.



Вторая ошибка — неправильная локация. Вы экономите на аренде, можете снять помещение всего в каких-нибудь 50 метрах от самой выгодной точки с большой проходимостью. Это вас и погубит, потому что огромное число потенциальных клиентов лишние 50 метров пройти просто поленились. вывод: локация должна быть правильной. Третий важный момент: отношения с арендодателем. Многие владельцы помещений говорят — да мне все равно, что на моих площадях будет: магазин, кафе или банк. Мне важны только деньги. Тут важно убедить партнера, что ваш бизнес не такой маргинальный и платить больше энной суммы вы просто не в состоянии. А ждать банк он будет еще лет десять. Убедите — ваше счастье. Не убедите и согласитесь на высокую аренду — погубите бизнес. Ну и, конечно, крайне важна правильная концепция заведения. Перед тем как начинать, обойдите ближайшие кварталы. Если вы видите неподалеку стейк-хаус, не нужно открывать второй в надежде переманить всех клиентов. Затея кончится тем, что вы оба обанкротитесь. Открывать нужно что-то свое, особенно! Но — тоже осторожно. Нередко бывает, что ресторатор съезжает в какую-нибудь страну, увидит интересное — с точки зрения концепции — заведение и решит открыть в Москве такое же. Дескать, сработало там, значит, сработает и здесь. Ничего подобного! Бар, который популярен, скажем, в Португалии, в Москве может быть пуст. Потому что люди другие, образ жизни другой, климат отличается и т.д. Резюмируя, скажу: тщательно изучайте рынок, выбирайте правильную локацию, умеете договариваться с арендодателем и не пытайтесь слепо копировать чужие идеи.

Мнение колумнистов может не совпадать с точкой зрения редакции «Вечерней Москвы»

цифра

# 16 390

предприятий общепита работают сегодня в Москве. Число летних веранд в столице в этом году достигло рекордных 3075.

## От базара до фудмолла: как столица создает востребованные форматы общепита

Этот год на рынке общественного питания стал прорывным. В Москве открылся фудмолл «Депо. Москва», объединивший самые разные ресторанные проекты.

До сих пор в Москве были модны фудкорты — «загончики» в торговых центрах, где можно недорого перекусить. — Как правило, они объединяют так называемые рестораны быстрого питания, — рассказывает ресторатор Игорь Ильин. — Пластиковые столы и стулья, очень много людей, средний чек в 500 рублей... В общем, тут много развеса что перекусить, утомявшись шопингом.

Фудмолл, как пояснил эксперт, пространство принципиально иное. Сюда приходит именно поесть. Причем как дорого, так и дешево — есть рестораны самых разных концепций. Не нравится один — тут же идишь в другой. Хотя и покупка совершить можно. Но — тоже только продукты, причем свежие. В здании из красного кирпича, что на Лесной улице, предсудометри 1800 посадочных мест и сотню торговых лавок. А вокруг — на территории бывшего депо — несколько ресторанов от «первых лиц» общепит-бизнеса. К этому фор-



19 февраля 2019 года. Фудмолл «Депо. Москва» в бывшем здании Миусского трамвайного депо. Под одной крышей — несколько сотен ресторанов и продуктовых лавок

мату торговли Москва шла довольно долго. — Если брать новейшую историю, то общепит стал серьезно меняться в 2015-м, когда Даниловский рынок открылся в новом формате, — рассказывает Игорь Ильин. Здесь, помимо фермерских продуктов, появились фудкорнеры — кафе «уличной» еды. Причем — с кухней разных стран мира. Идею подхватили другие рынки.

— Смысл прост. Человек приходит в определенное место за вкусной и полезной едой. Ее можно купить в виде продуктов, которые готовятся дома, или в качестве блюда на вынос, или в качестве блюда, которое можно съесть прямо здесь, — пояснил эксперт. Очень скоро Москву накрыла настоящая эпидемия открытия «едальен». Так называемые фудхоллы и фудмаркеты начали появляться не только на

рынках, но и на абсолютно новых площадках. Например, в бывших цехах или неких вновь организованных пространствах. Такими стали проект «Гастроферма», гастроцентр «Зарядье», Центральный рынок на Трубной, «Вокруг света» на Никольской. — Подобные форматы интересны прежде всего разнообразием концепций представленных ресторанов. А еще — прозрачность про-

изводственных процессов, — рассказывает Игорь Ильин. — Вы заказали блюдо и видите, как его готовят на открытой кухне. Согласитесь, это само по себе интересно. Но фудмаркеты дают не только чисто гастрономические, но и культурные впечатления. Здесь проходят кулинарные школы, мастер-классы шеф-поваров, выставки, концерты. Появился даже новый термин — ГРЦ: гастрономическо-развлекательные центры. — Во многих ГРЦ даже нет якорных арендаторов, как, например, в центрах торгово-развлекательных, где на первом этаже всегда супермаркет, — рассказывает Игорь Ильин. — Зато ресторанные форматы так много, что каждый может найти что-то свое. Хочешь — тихое, хочешь — громкое. Хочешь — демократичное, хочешь — элитное. Удобно еще и тем, что за вечер можно обойти несколько заведений. Как пояснил эксперт, фудмолл становится логичным продолжением одной из главных тенденций развития общепита. А именно — он объединяет всех и вся. Возможно, это только начало — появляются другие площадки, где можно будет хоть сутки переходить из ресторана в ресторан.

### новости

#### Пекарни популярнее фастфудов

Пекарни в Москве обогнали фастфуды и вышли в лидеры рынка общественного питания по расходам клиентов. Такую статистику исследование компании NPD Group. За последний год расходы москвичей в пекарнях выросли на 54 процента.

#### Южный округ — лидер развития рынка

В Москве с начала года добавилось 1183 предприятия общепита. Как рассказали «ВМ» в столичном Департаменте торговли и услуг, больше всего с начала года новых заведений открылось в Южном — 366 и Северо-Восточном административных округах — 187 точек.

#### Догоним Париж

Обеспеченность москвичей ресторанами с 2016 года выросла на 8 процентов и составила 80 заведений на 100 тысяч человек. Об этом заявил заммэра Владимир Ефимов. В Нью-Йорке, для сравнения, на 100 тысяч жителей — 310 ресторанов. В Париже — 367.

## Просто открой холодильник

В Москве набирает популярность новый формат общепита — микромаркет на доверии.

По сути — это большой холодильник с довольно большим выбором блюд: салаты, супы, вторые блюда, десерты... Установлены холодильники в офисах. Любой сотрудник может взять все, что понравится, расплатившись карточкой в онлайн-кассе. Процесс, разумеется, отслеживают видеорекамеры, а никакого продавца нет. — Сегодня практически в каждом офисе есть мини-кухня, где блюдо из холодильника можно тут же разогреть, — рассказывает основатель и руководитель компании Марина Пешнева-Подольская. Как пояснила эксперт, новый формат интересен тем, что позволяет экономить время — не нужно стоять в очереди в столовой. Экономятся и деньги: блюда дешевле, чем в традиционном общепите. — Выгода такая история и работодателям: сотрудники тратят на обед существенно меньше времени, чем если бы пошли в столовую, — пояснила Марина.

По словам эксперта, еще один тренд на рынке общепита — переформатирование вендинговой торговли.

— Еще несколько лет назад в Москве в основном был представлен традиционный вендинг: когда в автомате можно было купить газировку, чипсы, шоколадные батончики и прочую не самую полезную продукцию, — рассказывает Марина. — Сейчас появляются все больше автоматов со здоровой пищей. Сегодня в вендинговых автоматах можно купить свежие сэндвичи, творожную запеканку, салаты и фрукты. — Надо понимать, что в современные аппараты встроены холодильник и лифт, аккуратно подающий продукты. Времена, когда на тебя высккивает шоколадный батончик, прохладит, — пояснила эксперт. По мнению Марины Пешневой-Подольской, за вендинг — будущее. — Москва — это бешеный ритм, у людей часто нет времени, чтобы ждать в кафе заказ. А вкусно поесть хочется. Поэтому будет все больше вендинговых автоматов, которые предлагают качественную здоровую пищу.





