

ПРЯМАЯ РЕЧЬ

На вкус и цвет



ЕЛЕНА ХРОМУШИНА
коммерческий директор
ООО «Комбинат химико-пищевой ароматики»

В последние 2 года большинство производителей ингредиентов для различных отраслей пищевой промышленности столкнулись с новыми сложностями. В первую очередь, в России используют в основном импортное сырьё, так как отечественная химическая промышленность была, по сути, уничтожена в 1990-х годах. Даже при существующем тренде на восстановление производств приходится учитывать, что это процесс длительный.

Самым сложным было найти новые пути доставки в Россию — и готового решения, как привезти нужное сырьё из Латинской Америки, Европы и даже Китая, нет до сих пор: логистические цепочки периодически перестраиваются. В новых условиях мы ведём постоянный поиск альтернативы европейским поставщикам — в любой момент поставки могут сорваться из-за очередного изменения геополитической ситуации. Мы сделали акцент на работе с Китаем. Китайское химическое сырьё для разнообразных отраслей пищевой промышленности крайне востребовано во всём мире. По данному направлению Китай — один из безусловных лидеров. Однако к замене поставщиков необходимо подходить чрезвычайно внимательно и скрупулёзно, чтобы ни в коем случае не нарушить вкусоароматический профиль уже используемого клиентами ароматизатора.

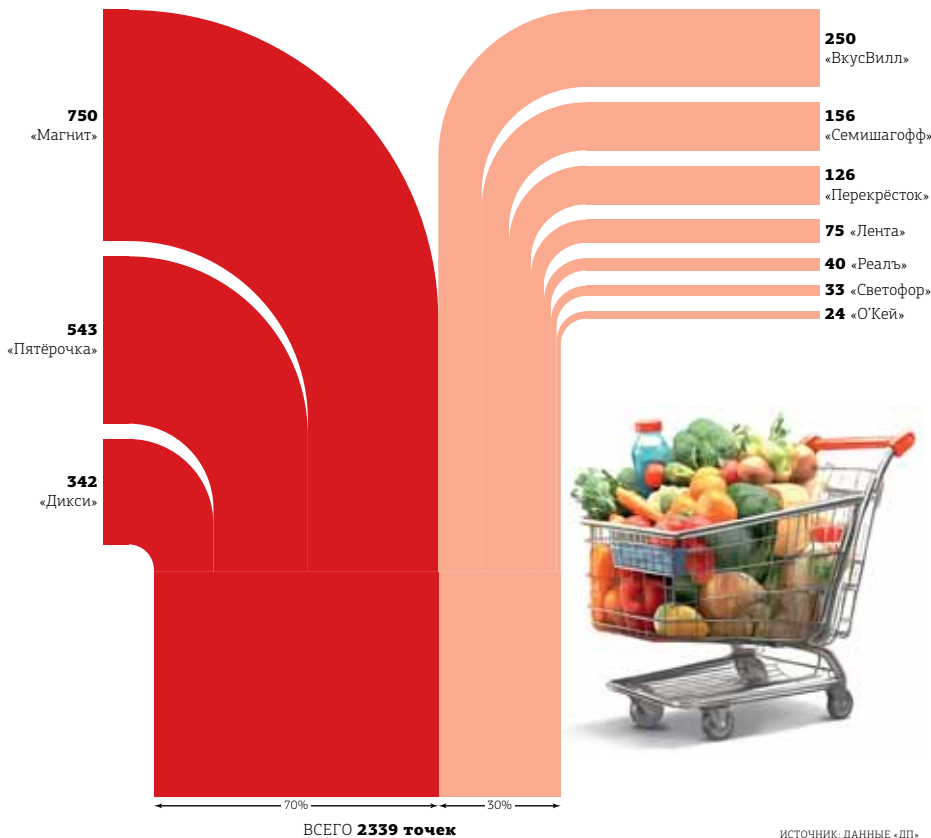
Весьма чувствительно к поиску альтернативы натуральное сырьё, которое мы используем, например эфирные масла: апельсиновое, лимонное. Их мы при всём желании не смогли бы производить сами — у нас нет ни апельсиновых, ни лимонных плантаций. А масла этих цитрусовых используются очень широко.

Ароматизаторы в еде обязательны, при этом в рецептуре они занимают минимальное место. Дозировка — от 100 г до 2 кг на тонну готового продукта. Этого компонента очень мало, но без него не обойтись: иначе мы просто не почувствуем вкус. Кроме этого, ароматизаторы нередко помогают избежать использования аллергенных компонентов в рецептуре. Интересно, что «на глаз» невозможно определить, дорогой использован ароматизатор или бюджетный. Если тщательно подобраны ингредиенты и грамотно создана рецептура, например, конфеты, то она будет вкусной независимо от стоимости ароматизатора.

Однако если для вкуса нет разницы, то для производителя чаще всего главным фактором выбора того или иного компонента является цена. Сейчас заметен тренд на здоровое питание — и соответственно в этом сегменте используются ароматизаторы, состоящие только из натуральных веществ. Естественно, они стоят дороже, потому что само сырьё очень дорогое. Если на этикетке не указан статус ароматизатора — значит, в составе он ненатуральный. Название «идентичный натуральному» сейчас уже не используют: ароматизаторы просто делятся на натуральные и все остальные. И если при этом натуральность, это обязательно отметят на этикетке. В остальных случаях, как правило, пишут просто «ароматизатор».

Их вред для здоровья — миф. То количество ароматики, которое попадает в готовую продукцию, минимально и не оказывает никакого влияния на организм. Любое натуральное вещество имеет аналог в химической промышленности. Это и есть наука. Ароматизировать продукты начали очень давно: в России это делают как минимум с начала прошлого века. И рассуждения, что «раньше никаких ароматизаторов не было», не более чем домьслы. Комбинат химико-пищевой ароматики в Петербурге работает с 1935 года и ни разу не менял сферу своей деятельности. Почти век назад он был монополистом в производстве эссенции — так раньше назывались ароматизаторы. За долгие годы у завода появилось много своих разработок, и все они сохранились, что во многом помогло предприятию адаптироваться к новым условиям работы в России и ближнем зарубежье.

Крупнейшие торговые сети Петербурга, количество точек



ИСТОЧНИК: ДАННЫЕ «ДП»

Специальная премия телеканала 78: ресторан «Юность»



«Гид 78. Рестораны Петербурга»: раскусим общепит с разных сторон

«Гид 78» — молодой телевизионный проект, состоящий из программ-навигаторов по разным темам жизни в большом городе — от автомобилей и недвижимости до сферы общественного питания. Петербург давно носит звание ресторанный столицы России, поэтому появление программы «Гид 78. Рестораны...» закономерно. Её главное отличие от обычных ресторанных обзоров — в каждом выпуске проходит настоящее журналистское расследование, раскрывающее не только парадную часть заведения, но и его изнанку — кухню и производство.

Рестораны выбираются по честному и справедливому принципу — по отзывам в интернете от обычных посетителей. Далее все они проходят проверку на достоверность. Ведущие проекта Анна Гаврилова и Анастасия Сесиц-

кая в каждой программе берут на себя определённые роли: одна из девушек в компании с приглашённым экспертом — профессиональным шеф-поваром — приходит в заведение в качестве гостя, другая — устраивается работать на кухню или в зал официанткой. Первая проверяет блюда на вкус, обслуживание в зале и соответствие цены и качества. Вторая — инспектирует заведение на предмет хранения продуктов, соблюдения санитарных норм и узнаёт, как организованно производство в данном месте. По такой схеме ведущие проверили уже более 40 ресторанов Петербурга, каждому давая свою беспристрастную оценку. Ни один из выпусков программы не был ангажирован владельцами заведений или другими заинтересованными в рекламе и пиаре лицами. Ведь толь-

ко так можно выполнить основную миссию «Гид 78. Рестораны Петербурга» — показать зрителям, как сегодня ориентироваться в сфере обслуживания и грамотно подходить к оценке качества продуктов и услуг. В эфире всегда учитываются все плюсы и минусы заведения, смело и без прикрас. И данные выводы подкрепляются собственным рейтингом, который складывается по нескольким критериям в шкале 10 из 10: интерьер, еда, подача, качество, цена, чистота, обслуживание и т. д.

Заработать высшую отметку «Гид 78. Рестораны Петербурга» за 1,5 года работы в эфире не удалось ни одному заведению. Мало того, некоторые выпуски становились причиной для разбирательств надзорных органов власти в связи с грубыми нарушениями правил работы кон-

кретного общепита: в кадре Аня и Настя ловили чужие волосы из тарелок, а за кадром в ужасе убежали со съёмки от тараканов. Но были и так называемые «скучные» съёмки, это когда в заведении не к чему придраться.

В одном из ресторанов телевизионных цензоров Анну Гаврилову и Анастасию Сесицкую порадовали не только сервисом, качеством еды и подачей, но и безупречной организацией на кухне. Там не только строго соблюдаются чистота в горячих и холодных цехах, но и ответственно подходят к сохранению национальных традиций. К примеру, если вы выбираете в меню грузинское блюдо, будьте уверены, его приготовят для вас настоящие грузинские повара, и так с каждой позицией в кухне разных народов. Этим рестораном является «Юность».