

Успешное ПИРшество

Главное событие 2010 г. на рынке HoReCa состоялось! С 26 по 29 сентября в Международном выставочном центре «Крокус-Экспо» прошла XIII Международная выставка «ПИР. Индустрия гостеприимства», посвященная ресторанному и гостиничному бизнесу в России и странах СНГ. Она была организована при поддержке компаний «ЮНИЛЕВЕР Русь», генеральный партнер; «METRO Кэш энд Керри», генеральный поставщик продуктов питания; концерна ELECTROLUX (Швеция), генеральный технический партнер; De BUYER, технический партнер по инвентарю; MÖVENPICK, генеральный поставщик мороженого; LURPAK, генеральный поставщик сливочного масла; KAMIS, генеральный поставщик специй и пряностей, а также официальной страховой компании выставки «ИСК Евро-полис».

В этом году гостями ПИРа стали более 45 000 человек. На четыре дня в павильоне № 3 МВЦ «Крокус-Экспо» собрались известные рестораторы и отельеры, мэтры кулинарии и гастрономии, ведущие зарубежные и российские производители, поставщики продуктов питания, напитков, оборудования и услуг для ресторанов и гостиниц. На выставке можно было увидеть всё, что требуется для успешного ведения ресторанного и гостиничного бизнеса: гастрономические изделия, инновационные технологии, новейшее оборудование и многое другое.

В церемонии открытия участвовали Иван Меркулов (президент информационного проекта ПИР), Игорь Бухаров (президент Федерации рестораторов и отельеров), Александр Филин (президент Национальной гильдии шеф-

поваров России) и другие. Игорь Бухаров зачитал приветственное слово Президента России Д.А. Медведева участникам и гостям. В обращении Президент отметил важность события для российского рынка: «Убежден, что проведение Всероссийского саммита рестораторов и отельеров поможет дальнейшему развитию сферы услуг, будет способствовать внедрению международного опыта, повышению имиджа российского ресторанного и гостиничного бизнеса».

Экспозиция

На площади 45 000 кв. м свою продукцию и услуги представили более 800 компаний из России, Австрии, Беларуси, Великобритании, Венгрии, Германии, Голландии, Дании, Испании, Италии, Китая, Литвы, Польши, Португалии,

США, Турции, Украины, Франции, Швейцарии, Японии во всех сегментах индустрии питания и гостеприимства.

Экспозиции компаний, презентации продуктов и технологий, а также мероприятия деловой программы проходили на территории 14 тематических форумов: «Французская кухня», «Итальянская кухня», «Японская кухня», «Паназиатская кухня», «Мясо и птица», «Кондитерская и пекарня», «Бар, Кофе&Чай», «Фабрика-кухня», «Отель», «Готовый бизнес», «Франчайзинг», «Гигиена и чистота», «Проектирование и дизайн», «Образование».

Деловая программа

В этом году организаторы представили самую масштабную за всю историю выставки деловую программу, в рамках которой состоялось около 600 ме-





роприятий. Более 7000 человек посетили конференции, бизнес-семинары, индивидуальные консультации, мастер-классы и презентации.

Были проведены шесть специализированных конференций, в том числе и отдельной тематики: «Создание туристских кластеров в санаторно-курортных зонах. Государственная политика в сфере гостеприимства», «Рост продаж в гостиничном и курортном бизнесе», «SPA и WELLNESS в отеле». «Роль высшего образования и подготовки управленческого персонала в современных экономических условиях. Обеспечение качества в высшем образовании».

В каждом из 14 тематических форумов прошли семинары признанных экспертов ресторанного и гостиничного дела. В качестве докладчиков выступили Олег Назаров, Александр Смелянский, Кирилл Мартыненко, Лоран Бурсье, Игорь Бухаров, Малхаз Аласания, Татьяна Киберева, Екатерина Гаранина и многие другие профессионалы своего дела.

Еще большую популярность на ПИРе приобрел формат бизнес-консультаций, впервые включенный в деловую программу выставки в 2009 г. В этом году на территории бизнес-кафе форумов было дано более 120 бесплатных консультаций.

В рамках традиционного Всероссийского кулинарного конгресса состоялось 45 мастер-классов известных российских и зарубежных шеф-поваров и кондитеров. Среди них были Патрик Террьер (Кулинарная академия Le Cordon BLEU PARIS), Лоран Гранжирар (Oxalis, Франция), Микеле Броджиони (Ресторанный

дом А. Деллоса), Владимир Мухин (кафе «Булошная»), Сергей Стахов (гостиница «Золотое кольцо»), Елена Шрамко (Академия кулинарного искусства «Эксклюзив»), Александр Селезнев (Кондитерский дом Александра Селезнева) и многие другие известные кулинары.

Главные события «ПИР»-2010

В этом году событием стало участие Франции – великой гастрономической и сельскохозяйственной державы. Она была представлена национальным павильоном и стендами импортеров продуктов, а также гастрономическим форумом «Французская кухня», организованным при непосредственном участии посольства Франции и получившим статус официального мероприятия в рамках «Года Франции в России».

Впервые состоялся японско-российский бизнес-саммит – встречи российских импортеров, дистрибьюторов и закупщиков продуктов питания с топ-менеджерами 13 ведущих японских компаний, специализирующихся на производстве и поставках продуктов питания для предприятий отрасли HoReCa и заинтересованных в выходе на российский рынок.

Пожалуй, самым ярким событием «ПИР» стала уникальная барная программа с участием звезд российской и зарубежной барной сцены. Семинары по эффективному управлению баром, мастер-классы по миксологии, истории мировой барной индустрии с демонстрацией лучших коктейлей провели выдающиеся мировые эксперты напитков. В рамках экспозиции свою продукцию представили

почти 100 компаний, работающих с сегментом HoReCa по барному направлению, – производители и поставщики оборудования, посуды, мебели, текстиля, продуктов питания, алкогольных и безалкогольных напитков («Комплекс-Бар», Simple, «Джусмастер», «Деловая Русь», «Мастергласс» и др.).

Конкурсы и соревнования

По традиции, прошли профессиональные соревнования поваров и кондитеров. В юбилейном X чемпионате России по кулинарии и сервису участвовали более 170 кулинаров, продемонстрировавших свое мастерство и профессионализм перед широкой аудиторией и жюри.

В индивидуальных практических соревнованиях победителями стали Дибринный Сергей, Барышов Андрей, Кулишов Сергей, Баранова Ольга, Урюпин Евгений, Власов Андрей, Табаков Дмитрий, Фрумсон Роман, Каледин Ян, Чукалкин Евгений, Жолтиков Максим. Каждому в качестве награды вручили уникальный Знак отличия выставки «ПИР», который является гарантией качества и может быть помещен на упаковку продукции.

В командных соревнованиях «Лучшая пиццерия», которые проводились на выставке уже шестой раз, приняли участие пиццайло 11 ведущих ресторанов итальянской кухни и пиццерий. Серебряными призерами стали ресторан-пиццерия Pizza OLLIS (Санкт-Петербург), ресторан-пиццерия IL Forno (Москва), пиццерия Forno A Legna (Белгород). Бронзовую медаль получили ресторан IL Патио (Москва).