



390011, РФ, г.Рязань, пр.Яблочкова, д.6, стр.4, ООО «ЭЛЬФ 4М»
Тел./ Факс (4912) 45-65-01, 45-33-31, 24-38-23, 24-38-26

Web: <http://www.elf4m.ru>. E-mail: elf@elf4m.ru

*Производство оборудования
для предприятий
пищеперерабатывающей
промышленности. Монтаж
мини-заводов и мини-цехов.
Разработка нестандартного
оборудования.*

О ПИЦЦЕ И ПИЦЦЕРИЯХ.

Многообразие видов, вкусов и доступность принесли пицце всемирную популярность. Сегодня пиццерии, пожалуй, есть в каждом, даже самом удаленном уголке планеты. Эксперты объясняют такую славу итальянского заведения быстрого обслуживания тем, что для его создания требуются относительно небольшие вложения, которые довольно быстро окупаются. Но при нескольких условиях: использовании подлинных ингредиентов, профессионализме пиццамейкеров и формировании меню, которое учитывало бы вкусы и запросы потребителя.

В России пицца появилась совсем недавно - чуть больше десяти лет назад. Тогда она считалась деликатесом, а те, кто мог себе позволить сходить в "Pizza Hut", отстояв в очереди, - баловнями судьбы. Но со временем к этому демократичному по своей сути продукту, который появился на не слишком богатом юге Италии еще в античные времена, отношение несколько изменилось - оно перешло в категорию "блюдо на каждый день", хотя и его почитателей значительно прибавилось. Сегодня занятый средний класс предпочитает быстрое обслуживание и здоровую пищу. Все эти требования успешно сочетаются в пиццериях, которые в столице растут как грибы - только за последний год каждая из дюжины сетевых московских пиццерий открыла не меньше четырех-пяти новых точек. Каких же инвестиций требует открытие этой частички итальянского общепита?

PRIMA DI PIZZA.

Давно известно, что сколько на свете людей, которые причисляют себя к истинным пиццаиоло, столько и видов пиццы существует. Этот кусочек теста - поле для постоянных экспериментов - с его толщиной, начинкой и формой. Но для того, чтобы начать бизнес, первый вопрос, который нужно решить, - пицца какого ассортимента и размера будет выпекаться, так как от этого напрямую зависит выбор печи. Есть три основных диаметра - около 20 см, 30 см и 45 см (плюс-минус два сантиметра, поскольку пицца - блюдо творческое, не поддающееся окончательной унификации и стандартизации), соответственно этим размерам и будет подбираться не только размер камеры печи, но и все остальное оборудование. Второй немаловажный вопрос - на какое количество посетителей рассчитывает ресторатор и будет ли пиццерия осуществлять доставку.

Зная ответ, намного легче будет определиться с необходимым комплектом и численностью работников. Много будет зависеть и от принципа организации подачи пиццы - если принято решение, что пицца будет продаваться и секторами и целиковая, то обычно останавливаются на диаметре 45 см. Это удобно для пиццерии, работающей по принципу быстрого обслуживания, где готовые и порезанные 1/8 пиццы могут храниться в тепловых витринах. А для заведений ресторанного типа больше подойдет 30-ый диаметр, такая пицца обычно продается половинками и удобнее в доставке. Считается, что разрезанная на части пицца

повышает возможность импульсной покупки, хотя, например, "редкие" виды пиццы - с каперсами, санчоусами - могут остаться непроданными в течение 40-50 минут, пока хранятся в витрине.

Третьей и важнейшей составляющей успеха станет изучение вкусов посетителей - какая пицца им больше понравится. Для этого одни рестораторы проводят маркетинговый анализ предпочтений потенциальных потребителей, другие - всеми возможными способами изучают опыт конкурентов. Есть и еще один проверенный метод, о применении которого рассказала ведущий инженер-технолог Наталья Миронова: "один из начинающих рестораторов, не имея возможности применить два других решения, в течение первого месяца работы готовил каждый вид пиццы в трех вариантах, но зато получил четкое представление, что предпочитают потребители. Из тонкой пиццы (200 г), средней (250-270 г), и пышной (350 г) потребитель выбрал "золотую середину". А это означает, что россияне сейчас хотят, чтобы блюдо было не только сытным, но и вкусным, и больше не согласны платить за хлеб много.

Одним из самых важных моментов в организации пиццерии станет подбор кадров. В зависимости от квалификации пиццайоло будет подбираться комплект оборудования - например, небольшая пиццерия может обойтись без тестоформовщика, если персонал владеет навыками, подбрасывая и раскручивая тестовую заготовку, довести ее до оптимальной формы. Хотя работать с тестоформовщиком все же удобнее - пиццу гораздо проще посадить в печь: потребуется меньше муки на подпыление лопаты, она не будет пригорать, а значит, и чистить камеру печи придется реже, в итоге это ускорит работу. То же касается и металлических форм разного диаметра для выпекания пиццы, около трети пиццерий используют эти аксессуары - они также спасают от ошибок персонала, хотя жесткой необходимости в них нет. Вообще в этом направлении фаст-фуда действует правило: чем меньше ресторатору хочется зависеть от персонала, тем больше средств придется потратить на оборудование.

ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ "ПИЦЦА ФАБРИКА".

Перед каждым предприятием фаст-фуда стоит задача качества, быстрого и культурного обслуживания и, конечно, демократичных цен. Все эти требования с успехом соединились в концепции пиццерий, хотя от привычных и уже немного приевшихся ресторанов быстрого питания они отличаются и тем, что пицца - еда намного более здоровая и понятная каждому русскому (не секрет, что наши северная и южная кухни содержат много мучных компонентов). А еще пиццерия - бизнес очень подвижный и творческий, он с легкостью адаптируется к вкусам и запросам отечественных ценителей итальянских блюд. И, как показывает опыт, такая вариативность позволяет работать пиццерии более эффективно. Отечественным рестораторам уже пришлось испытать это на себе. Сегодня большинство пиццерий отошли от первоначального меню, которое состояло только из нескольких видов пиццы и напитков. Расширенный за счет салатов, гарниров и десертов ассортимент привлекает намного больше посетителей. Так, сеть "Пицца Фабрика", которая сегодня состоит из восьми пиццерий, начала работу с меню, состоявшим из 10 наименований пиццы, "Мы стремились определить вкусы и предпочтения наших посетителей, и вскоре стало понятно, что им хотелось бы видеть и более привычные вторые блюда. Мужчины желали видеть в пиццерии вина, женщины - салаты и десерты. Поэтому в обновленном меню учтены все эти пожелания, были добавлены горячие блюда - рыба, куриное филе и свинина, а количество видов пиццы сейчас выросло до 14 - посетителям хочется попробовать новые вкусы. Постоянные новинки - это часть концепции любой пиццерии: ведь люди, занимающиеся приготовлением пиццы, обязательно должны быть экспериментаторами", -

отметил управляющий сетью кафе "Пицца Фабрика" Александр Шумилов. Такая ассортиментная и ценовая политика пришлась по душе основному контингенту потребителей - молодые люди (в возрасте до 30 лет) не прочь перекусить быстро и вкусно, и всего за 300 рублей, или заказать пиццу на дом. Причем, как утверждают рестораторы, около половины от ежедневных продаж приходится на пиццу, заказанную с доставкой. И это еще один плюс пиццерий - в спальных районах столицы, где сегодня так остро не хватает демократичных точек общепита, они развиваются наиболее активно.

ВЫБИРАЙ СЕРДЦЕМ... И КОШЕЛЬКОМ.

Как подчеркивают специалисты, начальный комплект для небольшой пиццерии, состоящий из тестомеса и печи, может обойтись в 4 тыс. долларов. Но, как и любое крупное производство, связанное с приготовлением изделий из теста, пиццерия не может обойтись без качественной тестомесильной машины (если работать на итальянской муке, то без мукопросеивателя можно обойтись), овощерезки, плиты, вспомогательных столов, холодильника и печи - такой минимальный комплект для небольшой пиццерии (с производством 20-30 пицц в час) может обойтись в сумму 13-15 тыс. долларов. Но добиться признания и постоянных посетителей можно только при условии, что здесь будут работать высококлассные специалисты. Для большего удобства пиццерии с производительностью 70-80 пицц в час, работающей еще и по доставке, к этому комплекту понадобится тестоделитель, тестоформовщик и стол для топпингования и тепловые витрины, или "базы" для кратковременного хранения готовых изделий. Причем если из оборудования, позволяющего формовать тестовую заготовку, можно выбрать несколько вариантов: термопресс для формования и подпекания краста пиццы, вибропресс или более привычная тестораскаточная машина, то из оборудования для топпинга пиццы эксперты советуют предпочесть столы с холодильными блоками и мини-витринами для хранения уже подготовленных ингредиентов (+2...+8°C). Такой стол с гранитной рабочей поверхностью не только удобен, он ускоряет процесс приготовления пиццы - у мастера все под рукой, а некоторые модели помимо холодильных отсеков снабжены еще и нейтральными секциями для хранения поделенных и округленных заготовок. В зависимости от габаритов, "начинки", производителя (итальянские Angelo Po, Desman, Lisa, Comersa (Испания), LHT (Словения), True (США) и др., стоимость этой части технологического оборудования составит от 1,5 до 5 тыс. долларов.

Но все же основное внимание при выборе комплекта оборудования эксперты рекомендуют уделить печи. Правильно подобрать ее мощность непросто, нужно учесть будущий поток посетителей, тип продаж (пицца на заказ или еда в зале) и размер пиццы в диаметре. Если пиццерия находится на бойком месте, есть постоянный поток посетителей или же это очередная точка сети пиццерий с уже налаженным сбытом и существуют требования, чтобы продукция была унифицированной и по типу, размеру, виду и количеству начинки, обычно приобретают конвейерную печь. Например, в конвейерных печах выпекает пиццу известная московская сеть "Доминос Пицца". Этот вид печей хорош тем, что для работы с ними необязательно приглашать опытных пиццамейкеров. Достаточно запрограммировать для каждого вида пиццы определенную температуру, а время выпекания пиццы средней толщины (0,7 см), которую и предпочитают российские потребители, составляет 5-7 минут. Однако стоимость этих чудо-печей нельзя назвать низкой - например, стоимость печей Zanolli, OEM (Италия) около 6,5 долларов.

Но все же чаще пиццерии оборудуются подовыми печами, которые дают большую свободу пиццамейкеру - возможность варьировать ингредиенты и время выпекания. Это современное

оборудование - попытка симитировать температурный режим и устройство дровяных печей, в которых на каменном основании и выпекалась пицца. И сегодня от качества керамического пода многое зависит. "При выборе печи стоит обратить внимание на внутреннюю облицовку пекарной камеры, и особенно на качество пода и его толщину: если она недостаточна или камень слишком пористый, или же, что бывает иногда в недорогих моделях, использованы неплотно подогнанные секторные керамические пластины, сложно будет добиться высокого качества выпечки - пицца будет или пригорать, или неравномерно пропекаться, или же получаться волглой - влажной, - заметила специалист по оснащению пиццерий технологическим оборудованием Наталья Арефьева. - Поэтому более дорогие модели подовых печей выполнены с увеличенной толщиной камня, как, например, печи Cuppone. Недавно ряд итальянских компаний стал выпускать печи с камерой, полностью выполненной из имитирующего камень материала, это позволяет выпекать качественную пиццу". Поэтому технологи советуют не экономить на печи, от которой зависит качество и будущий успех заведения, а еще рекомендуют обращать внимание на группы ТЭНов и отдельную регулировку температур верхних и нижних ТЭНовых групп, чтобы была возможность регулировать температурный режим выпечки.

Сегодня на российском рынке представлено множество фирм-производителей подовых печей в широком ценовом диапазоне - от недорогой однокамерной GGF за 990 долларов до более производительных итальянских GAM, Pizza Groupe, Cuppone, Zanolli, OEM, Bakers Pride (США) стоимостью от 2 до 5 тыс. долларов, в зависимости от числа камер.

По расчетам, в одной камере подовой печи можно выпечь 20-30 изделий, но, несмотря на то, что для небольшой пиццерии такой печи было бы достаточно, эксперты советуют рассматривать возможность покупки двухкамерной печи. И это связано не столько с дополнительным запасом мощности и страховкой (ведь если печь, которая всегда размещается на виду у посетителей, сломается, кроме прямых убытков от непроданных заказов, будут еще и косвенные - клиенты потеряют доверие), сколько с тем, что "при работе с подовой печью возможны ошибки персонала - неправильно помещенная в печь пицца или упавшая на под начинка подгорает и прилипает. Если пиццамейкер допустил крупную ошибку, то на этом участке пода нельзя будет печь в ближайшие несколько часов, потому что все последующие пиццы тоже прилипнут и будут испорчены, - добавила Наталья Миронова. - Чтобы избавиться от этой проблемы, нужно "пережечь" эту камеру, а чтобы работа пиццерии не остановилась, нужна вторая камера".

ВАРИАЦИИ НА ТЕМУ: ПИЦЦЕРИЯ.

Если рассматривать вложения в точку, к примеру, работающую только по доставке пиццы на дом, то комплект оборудования (включая холодильное, вспомогательное и раздаточное оборудование) с высокопроизводительной печью, двухскоростным тестомесом, хорошим мукопросеивателем и тестоформовщиком составит от 15 до 35 тыс. долларов.

Если принять во внимание, что себестоимость 0,1 кг пиццы "Пикантной" с относительно простыми ингредиентами (оливковое масло, моцарелла, сырокопченая колбаса, маслины, орегано, томаты) - равняется 12 рублям, а наценка обычно составляет не менее 400-500 процентов, то расчетный срок окупаемости - 10-15 месяцев. Но он может быть значительно меньше, если кроме пиццы точка питания предложит салаты, соки и спиртные напитки, десерты и т.п., поскольку значительную долю прибыли приносят именно "сопутствующие" блюда.

Особенность и привлекательность пиццы в том, что она сочетается с широким ассортиментом блюд - не только с салатами, десертами и вином, но, и к примеру, со вторыми блюдами как итальянской кухни, так и русской, в популярном сочетании "пицца+паста", "пицца+мороженое", "пицца+пастичерия (выпечка)". Пицца может стать основой как традиционного итальянского ресторана, так и точки быстрого обслуживания, частью ассортимента бара или небольшой точки питания в большом торговом центре. А для российских пиццерий основное - сохранять приверженность традиционным ингредиентам и учитывать вкусы посетителей, которые все же предпочитают не классическую итальянскую пиццу с тонким крастом, а более пышную пиццу "alia russa".

Сегодня в ресторанном бизнесе направление пиццерий активно развивается, хотя даже в столице говорить о конкуренции между представителями "итальянского фаст-фуда" пока рано, несмотря на разнообразие названий и форм работы - "Патио Пицца", "Пицца Фабрика", "Donatello Pizza", "City Pizza", "Транс Пицца", "Доминой Пицца", "Фанни Пицца" и то, что практически каждая из сетей за прошедший год выросла на порядок, о насыщении рынка говорить пока рано. Очень активно развивается пиццерийный бизнес в регионах - во всех крупных городах уже открыта как минимум одна пиццерия.