

Пячысты




Рыачысты


Welcome to my world!



ProntoFoodCompany



Несмотря на то, что стрит-фуд уже много лет прочно занимает определенную долю рынка сферы HoReCa (термин «HoReCa» активно используется рестораторами, отельерами, шеф-поварами, компаниями-поставщиками и производителями оборудования, продуктов питания и услуг для отелей/гостиниц, ресторанов, баров и кафе, а также другими участниками гостиничного и ресторанного бизнеса для определения их принадлежности к рынку индустрии гостеприимства, его особенность в том, что потребитель употребляет купленный продукт непосредственно в месте продажи), тенденция открытия заведения подобного формата активно продолжает «набирать» обороты. Причем, если еще несколько лет назад в сознании посетителей стрит-фуд ассоциировался преимущественно с пиццей и гамбургерами, то на сегодняшний день благодаря экспансии крупных международных компаний на российский рынок и развитию российских сетевых предприятий, специализирующихся на «быстрой еде», выбор блюд из серии «fast-food» значительно расширился. Хот-доги, фрэш-ролы, пирожки, блины, картошка, шаурма, коно-пицца, огромное количество бургеров - такое разнообразие радует жителей практически всех городов и посещение заведений



Открыть стрит-фуд – чрезвычайно выгодно. Инвестиции, вложенные в индустрию fast food, довольно быстро окупаются. И как показывает практика, даже начинающие бизнесмены практически сразу же задумываются об открытии сети своих точек.

С чем это связано? Во-первых, формат этого типа априори подразумевает расположение заведения в местах массового скопления людей, что означает большой целевой поток посетителей – на оживленных улицах или рядом со студенческими городками. А во-вторых, уровень цен на блюда в стрит-фуде устанавливается так называемый «демократичный» (доступный практически для всех социальных слоев населения), что значительно увеличивает круг потенциальных клиентов. И прибыль такое заведение получает преимущественно не из-за высокой «накрутки», а благодаря большому «обороту».

Очень много людей, особенно в крупных городах, не имеет возможности выделить себе 30-40 минут для бизнес-ланча. К таким категориям можно отнести студентов, таксистов, водителей, супервайзеров, менеджеров по продажам, которые очень многое делают на ходу. Благодаря стрит-фуду, эти люди имеют возможность перекусить, не выделяя этому специально каких-то полчаса из своего рабочего графика.

Феномен стрит-фуда, который состоит в том, что чем больше точек, тем больше рабочих мест, тем больше накормленных

В России известны случаи развития сети стрит-фуда с нуля до годового оборота в миллионы долларов. Один из ярких примеров — кемеровская сеть «Подорожник».

Начав 10 лет назад продавать в родном Кемерове горячие бутерброды, супруги Татьяна и Владимир Фомины построили крупнейшую в России по количеству торговых точек сеть стрит-фуда «Подорожник». Сейчас эта сеть объединяет 150 киосков в нескольких городах страны, а ее оборот достиг в прошлом году \$ 20 млн.



Испокон веков «street food» – простая незатейливая пища, продающаяся на улицах за гроши. Это была еда бедняков. В Древнем Риме, к примеру, плебеи, не имевшие в своих домах печей, чтобы готовить, могли позволить себе в день лишь чашку нутовой похлебки и пшеничной каши с уличных лотков.



Сейчас порядка 2,5 миллиардов человек ежедневно покупают уличную еду. И это далеко не бедные люди. Просто ритм жизни современного города диктует свои правила. Время – деньги. Все бегут, спешат. Порой, настолько, что даже поесть некогда. Поэтому людям и нравится стрит-фуд – это быстро, сытно, дешево и, как ни странно, вкусно.

Более того, современный стрит-фуд – не просто система быстрого общественного питания. Это культурное явление. Ведь в каждом регионе уличная еда особенная. Она отражает историю страны, социальную и экономическую обстановку в ней.



Именно поэтому среди гастрономических путешественников есть направление «любителей стрит-фуда». Они едут в то или иное место не для того, чтобы поглазеть на достопримечательности. Напротив, жемчужная ферма Накха и Колизей – лишь приятное дополнение к «деликатесам» с уличных лотков.



Англия Anna Mae's

Street food или уличная еда – это готовые блюда и напитки, которые продаются уличными торговцами на площадях, рынках и в других людных местах со специальных лотков или передвижных киосков.

В основном на улицах предлагаются различные закуски и, так называемые, блюда на скорую руку, которые можно приготовить или подогреть быстро, прямо в присутствии покупателя. Вареная кукуруза, гамбургеры, шаурма, хот-доги, блинчики, вафли и пирожные – вот самые типичные примеры стрит-фуда.



Фургончик с хот-догами
в Амстердаме



Продают их, как правило, в специальной одноразовой посуде, чтобы было удобно перекусить прямо на ходу. Цены в уличных лотках гораздо гуманнее, чем в любом, даже весьма бюджетном, ресторане.

Передвижные «закусочные» имеют витрину, на которой представлены продаваемые вкусы, а также небольшое «потаенное» помещение, оснащенное источниками огня и воды, необходимыми для приготовления пищи. При этом оборудование фургона зависит от его специализации. Так, в киосках, где торгуют кебабами, необходим гриль и другие приспособления для жарки мяса.



Очередь за корейским стрит-фудом на

Гаваях

Фуд-корты наиболее распространены в Европе и Америке. В США со стрит-фуда начинали многие знаменитые ныне рестораторы. И если в Мексике уличными торговцами работают маргиналы, без образования и «престижной» работы, то в стране дяди Сэма продавец стрит-фуда – это, в первую очередь, бизнесмен. Ведь у него есть свой фургон (который, кстати, стоит приличных денег) и он занят делом.



**Фестиваль уличной еды
в Лос Анджелесе**

Владельцы автофургонов, как правило, специализируются на каком-либо одном блюде. Например, хот-догах или пончиках. При этом предлагается огромный ассортимент: разные начинки, Множество таких ресторанчиков в тайских городах можно встретить во время городских праздников. Различные фестивали, общественные форумы и другие многолюдные мероприятия – весьма выгодное время для уличных торговцев.



Стрит-фуд на гриле в Бангкоке

С лотков чаще всего торгуют на оживленных городских улочках. Типичные блюда – пицца, запеканки, пирожки, торты. То, что не нужно готовить, а лишь (при необходимости)

сохранять горячим. Палатки так же располагаются в достаточно людных местах, а иногда на популярных туристических маршрутах. Здесь вы сможете купить даже супы, вторые блюда и салаты.



Стрит-фуд в
Тайланде



Кстати, в Азии стрит-фуд очень быстро развивался и хорошо прижился. В Китае и Тайланде популярны, так называемые, «xiaochi». Это разнообразные закуски (например, омлет из устриц, китайские манты «баоцзы», желе из фикуса и многое другое), продающиеся на улице или в небольших рестораниках.



Продавцы стрит-фуда

В



прогуливаясь по Пекину и Гонконгу, можно отведать шашлычки на шпажках «Чуань», а также разнообразных съедобных насекомых.

Феномен стрит-фуда, который состоит в том, что чем больше точек, тем больше рабочих мест, тем больше накормленных людей, помог Китаю выйти из экономического кризиса и голода





Обстоятельные японцы не любят спешить. Есть на ходу у них считается некультурным. Однако и в стране восходящего Солнца есть свой уличный фаст фуд. Называется он «онигири».



В Европе более привычный для нас стрит-фуд. Например, практически повсеместно продается картофель фри и различные бургеры. Тем не менее, и здесь существуют региональные различия. Так, на Северо-западе, в Амстердаме, обожают соленую сельдьку. Этому лакомству в оранжевой стране даже посвящен отдельный праздник. Ее продают в сотнях киосков в голландской столице и едят на месте, либо забирают с собой домой.



Знаменитая голландская



Основные игроки на рынке стрит-фуд в

Стопроцентная казахстанская марка Red Dragon появилась на алматинском рынке стрит-фуда год назад и сразу завоевала популярность у потребителей, предложив китайскую кухню ресторанного качества по умеренной цене. На данный момент 15 фуд-кортв и на подписании – 21 точка. Сегодня городские власти понимают, насколько данный проект интересен для города, и доверили кормить гостей Азиады.



**Прицеп "Купава" модель 813211-10
приблизительная стоимость 5000\$**



«Пячысты». Копчёно-отварные или тушеные, или жареные тушки поросенка, свинины, птицы или баранины, большие куски режутся лустами, перекладываются овощами или грибами и сыром в перепече и на пять минут закладываются под горячий гнёт, в ещё не остывшую печь.



**Традиционное белорусское
блюдо «Пячысты»**

приблизительная стоимость 500\$



Король всех белорусских блюд «Пячысты» - это блюдо из баранины. Казалось бы, какая в Беларуси баранина, мы ведь не в горах Кавказа? Да, действительно, гор у нас нет, но до начала последней войны овцеводство на территории Беларуси занимало лидирующие позиции в балансе всего животноводства. После разрушительной войны эту традиционную для белорусов отрасль решили не восстанавливать. Постепенно (а может быть и стремительно) баранина пропала из пищевого рациона белорусов. Но множество рецептов осталось и самый интересный из них, со временем адаптированный под ассортиментные мясные реалии и вкусы не предост...



Кофейный Автомат Saeco Phedra 2050 евро





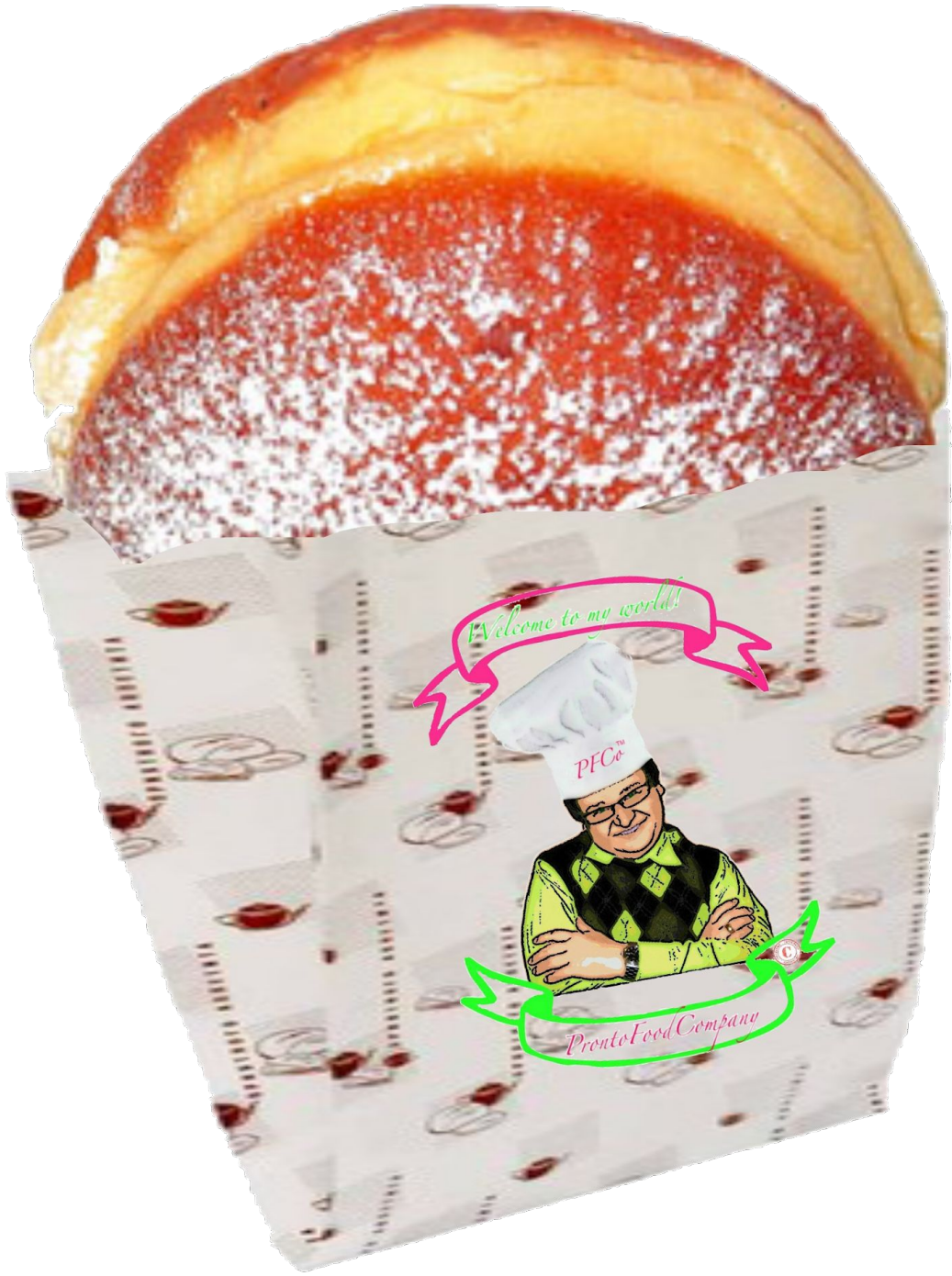




Wilmonting 2011



Pondok Kelapa



Welcome to my world!

PFCo

ProntoFood Company

Welcome to my world!



ProntoFoodCompany

