



# Конкурс на звание лучшего шашлычника, опыт приготовления блюд и помочь в открытии своего дела по франшизе

## В Арамили отметили День торговли

В минувшую субботу в «Пушкин-парке» с 11 утра и до 16 часов дня проводилось традиционное мероприятие по празднованию Дня работников торговли в России. В этом году оно в аккурат пришлось именно на этот день – 24 июля.

Событие прошло с соблюдением всех необходимых эпидемиологических норм, но в ограниченном формате.

– В прошлом году мероприятие не состоялось – по понятным всем причинам, а в этом мы приняли решение, что мы его сохраним, но проведем его в более облегченном варианте: без проведения торжественной части и привлечения гостей. Количество участников было заранее прописано – это те, кто подал заявки и зарегистрировались, – говорит Наталья Шунайлова, председатель Комитета по экономике и стратегическому развитию Администрации АГО.

### Выбор горожан и профессионального жюри

Этой традиции – отмечать День торговли – в нашем округе уже несколько лет: в рамках празднования проводили различные конкурсы профессионального мастерства среди предприятий общественного питания Арамили. До этого уже оценивали пироги, пиццы и блюда на гриле, а в этот раз – соревновались в приготовлении шашлыка.

Опытные повара говорят, что данное блюдо могут оценить уже с виду: настоящий шашлык – красив, ароматен и сочен.

– Он должен быть таким, чтобы человеку хотелось «покушать» его уже глазами: если кусок сухой, его же сразу видно – сжатый,

– считает Людмила Гордеева, член жюри конкурса профессионального мастерства. – Мясо для шашлыка может быть любым: баранина, свинина, курица. Травы подходят к мясу все, особенно мята, базилик, эстрагон, а вот чеснок, я считаю, лучше не класть. Самый лучший маринад, по моему мнению, лимон и минеральная вода – это лично мой рецепт.

Судейская коллегия из трех человек – профессиональных поваров – оценивала внешний вид участников, вариант оформления блюда, состав маринада, наличие соуса и его качество, и, конечно же, вкус самого шашлыка. По мнению жюри, соус к шашлыку должен быть обязательно собственного приготовления, и, чем необычнее, тем лучше.

Все эти требования выдвигались к работам семи мест общественного питания, которые приняли участие в конкурсе профессионального мастерства. Блюда были представлены самые разнообразные – из мяса, рыбы и морепродуктов – с национальным размахом и колоритом.

– Мы предоставили на конкурс стейк из мраморной го-

вядины с брусличным соусом с добавлением коньяка, стейк из свиной шейки с грибным соусом на сливках и семгу на овощной подушке с ательсиновым соусом. Это – просто идеально: все лучшее, что мы могли взять из говядины и свинины. И это то, что есть у нас в меню. Да, может быть, для Арамили такие блюда – это дорого, но мы пытаемся сделать ресторанный уровень доступным, цены у нас все равно демократичные, и продукты необычные, – объясняет Алексей Сысолетин, шеф-повар кафе «Ромашка», победитель конкурса, получивший в подарок набор японских ножей и звание «Лучшего предприятия по приготовлению шашлыка в Арамили» по мнению профессионального жюри.

Горожане свой выбор тоже сделали: в округе заранее проводился опрос в виртуальной сети, в котором можно было отдать предпочтение своему любимому заведению. В итоге большинство голосов и премию «Народный выбор» получил «Шашлычный двор». Его руководители и не скрывают – победу ожидали.



– Самое главное в нашей работе, это, конечно, качество и быстрая подача. А секрет нашего заведения в том, что все работают от души, – признался Жора Погосян, заместитель директора кафе «Шашлычный двор».

Все участники конкурса получили грамоты на память, а победители – дипломы.

– Хочется сказать «большое спасибо» всем участникам – предприятиям общественного питания, которые решились принять участие в конкурсе: вы все – большие молодцы, что пришли сюда, может быть, в чем-то повысили свою классификацию или это даст вам некий стимул к дальнейшему развитию. Мы как организаторы на это надеялись, – сказала Вера Сырникова, специалист по поддержке предпринимательства Центра оказания услуг «Мой бизнес» города Арамиль.

### Секреты вкусного дела

Помимо участия в конкурсе профессионального мастерства, представители мест общественного питания Арамильского городского округа поприветствовали на кулинарном мастер-классе от Ивана Хромцова – одного из известных шеф-повара города Екатеринбург.

На глазах у зрителей в течение полутора часов он приготовил свиную вырезку с розмарином и вишней, гриль-салат с медово-горчичной заправкой, соус из свежих слив, поджарил белую рыбку и по-жарил цыпленка в апельсиновом маринаде.

При этом все, что делал, Иван объяснял и проговаривал все нюансы, делясь абсолютно всеми своими секретами. По его словам, это даже нужно делать: делиться опытом ему нравится – он постоянно, уже в течение 10 лет, проводит семинары, мастер-классы и обучающие встречи, а самым главным считает в своей работе считает любовь к выбранной профессии.

Свой рассказ он выстроил отчасти в форме диалога: постоянно задавал различные вопросы присутствующим и с удовольствием отвечал на их любопытные замечания. Пояснял, какое мясо лучше выбрать, как приготовить шикарное блюдо из самых обычных ингредиентов, чем ресторанные еда отличается от домашней, а также на чем лучше всего коптить рыбу (запомните: на дубе!).

По окончанию мастер-класса его гости могли оценить старания Ивана в прямом смысле – попробовав приготовленные им блюда. По их словам, курица была остротой, свинина – слегка кислая, а рыба оставляла нежное яблочное послевкусие – вкусно было все. Дегустаторы признались, что Иван Хромцов, и правда, готовит с такой любовью и азартом, что те из гостей, кто не являются профессионалами в данном деле, но присутствовал при этом процессе, сами захотели стать поварами!

### Расти, развиваться и процветать

Получить «порцию» вдохновения и заряда энергии на прошедшем мероприятии можно было еще и на обучающем семинаре под названием «Как открыть бизнес по франшизе? Инструкция по применению».

По словам организаторов, такая тема была выбрана не случайно: это – на данный момент – не только востребованная форма открытого заработка, но и весьма выгодный и

относительно безопасный способ первоначального вложения капитала.

– В Арамили очень часто случается ситуация, когда люди хотят открыть свой бизнес, вкладывают деньги, но проходит месяц-два и он закрывается. Без знаний вкладывать свои деньги довольно опасно, – рассказывает Вера Сырникова, специалист по поддержке предпринимательства Центра оказания услуг «Мой бизнес» города Арамиль. – Для того, чтобы избежать таких непредвиденных трат для наших предпринимателей, мы решили рассказать им, что есть такая возможность – открыть бизнес по франшизе: когда все бизнес-процессы отстроены и дается возможность работать под каким-то известным брендом или товарным знаком – это решает очень многие вопросы для того, кто организует бизнес. За него уже заранее все сделано – достаточно лишь много работать и вложить первоначально какие-то средства.

В рамках празднования Дня торговли в Арамили организаторы подготовили для начинающих или уже работающих предпринимателей множество интересной информации.

Спикерами на встрече с арамильцами выступили гости из других муниципалитетов, которые делились своим опытом и предлагали уже готовый бизнес, как говорится, «взять на вооружение», а также выкупить права на его ведение в нашем городе. Это были руководители хлебопекарни, салона красоты, фитнес-центра и организации детских праздников. Они называли конкретные цифры и «плюсы», которые можно получить от вложения и заработка на франшизе.



– Не так давно это направление открылось в Областном фонде: и те франшизы, которые, как они посчитали, возможно реализовать в маленьком городе – тут же своя специфика – мы и представили, – пояснила Вера Сырникова.

Организаторы мероприятия также заметили, что регулярно проводят в нашем округе опрос на определение приоритетных отраслей развития: смотрят, чего людям не хватает – ресторанов, досуга и так далее. И именно об этих востребованных направлениях и стараются рассказать предпринимательскому сообществу и начинающим бизнесменам.

Но самым главным в их работе они считают качество оказываемых услуг: ведь, только ведя дело с умом и отдаваясь ему полностью, соблюдая все правила и работая на совесть, можно получить результат, доход и благодарность клиентов, а также их постоянное внимание, что позволяет любому бизнесу развиваться, расти и процветать.

Марьяна Марина,  
фото автора