



Журнал для всех, кто любит пиццу и пасту

Пицца & Паста

ЯНВАРЬ 2016

Рождение мечты

7 Известный в Москве ресторатор Сергей Лезник решился пойти в пицца-бизнес

- 5 Мука — это главное
- 12 Шведские печи-малышки
- 16 Индекс качества
- 32 Мягкий сыр моцарелла
- 45 Чемпионат России по пицце

Street food – быстрая еда для быстрых людей!

Победительница международного конкурса пиццерии будущего «Premio Le 5 Stagioni» архитектор-дизайнер Елена Остапова рассказывает о новом взгляде на павильоны уличной еды и про большой потенциал индустрии street food в России.



Уличная еда — это не новое явление. Наверное, сколько существует поселения людей, столько же существует и уличная еда. Однако в последние годы в мире идет модернизация этой отрасли общественного питания: от сосисочных для малоимущих до вполне себе современных структур здоровой и экологичной еды для деловых и динамичных людей, живущих на высокой скорости. А таких очень много, особенно в

городах. Бизнесмены, туристы, молодежь, студенты и другие занятые люди, у которых нет времени долго ждать обслуживания в кафе или в ресторане, но есть хотят ежедневно тоже не хочется. Так Америка создала кухни-трейлеры: они колесят по улицам и кормят всех желающих. Идея «кухни на колесах» была быстро подхвачена и адаптирована и в других странах. Однако в ней есть как плюсы, так и минусы.

Таким образом, в мире уже сформировалась потребность в новых идеях и проектах павильонов street food с учетом современных требований к здоровью человека и экологии окружающей среды.

Первой ласточкой в 2015 году стал международный конкурс Gourmet Street Food, прошедший в Берлине, в котором я приняла участие. Конкурсной задачей было создание павильона уличной



Кухонное оборудование в трейлерах достаточно хорошего качества с высоким санитарным уровнем.

Возможность перемещения из одной точки в другую.

Из-за ограничений размера и веса объекта для системы хранения продуктов и заготовок отведено очень мало места. По этой же причине ассортимент здоровых блюд очень мал или вообще отсутствует.

Всегда однотипный дизайн большого трейлера, меняется только цвет и графика.

Трейлер эргономически не удобен для некоторых групп потребителей. Он загрязняет окружающую среду, так как является автотранспортным средством.



еды для гурманов на главной площади — Александерплац. Трейлеры уже становятся непривлекательны, хотя возможность перемещения павильона необходимо учитывать. А его трансформация является крайне важным фактором!

Мой проект павильона Food BOX

Это не только кухня «быстрой еды» — тут можно купить также напитки и мороженое. На раздвижных дверях установлены столики, на которых можно расположить еду и покушать. Павильон оборудован общественным туалетом. Пандус для людей с ограниченными возможностями позволяет им покупать еду в павильоне без затруднений.

Изучив тему street food индустрии довольно глубоко, могу с уверенностью утверждать, что у нас есть уникальный шанс заскочить в последний вагон street food индустрии и встретить чемпионат мира по футболу 2018 новым, современным и доходным бизнесом.

А начать можно с тестирования таких павильонов в парках и на площадях городов принимающих ЧМ 2018: Екатеринбург, Москва, Санкт-Петербург, Калининград, Волгоград, Казань, Нижний Новгород, Самара, Саранск, Ростов-на-Дону, Сочи уже в 2016 году. В этом случае будут учтены и доработаны ошибки эксплуатации, обслуживания и дизайна. Бу-

дет отработано меню и система приготовления. Вопрос благоустройства городов будет полностью закрыт, а проект павильона доведен до совершенства!

А вот какие павильоны street food были в этом году в Милане на ЭКСПО-2015.

БЮРО АРХИТЕКТУРЫ И ДИЗАЙНА LODESIGN

Выполнит полный комплекс работ по созданию проектов street food павильонов от концепции до подготовки документации на согласование в муниципалитет. Архитектор-дизайнер — Елена Остапова. Тел.: +7 343 328-16-71. E-mail: beststyleinterior@gmail.com www.Lodesigner.ru