

ОТ ПРОФЕССИОНАЛОВ • ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ • О ПРОФЕССИОНАЛАХ



FOOD

2022-3



**Обзор
выставок**

Новости

Логистика

Маркетинг

Ритейл

Тенденции



Monolith

Borcam - Bake & Store

Формы для запекания и хранения



8 Слово редактора

Ситуация

12 Новости

Мнение



42 Всем пора в Китай?

27 Отечественная пластиковая
посуда – лучше!

Ритейл

Выставки

34 Таблица выставок



36 HouseHold. Весна 2022

44 Впереди лето. Как выглядят
посудные полки



Актуально



50 Разговор о будущем торговли

Тенденции

54 Подвижность тренда

Ассортимент



56 Соусник, пожалуйста!



58 Без сковороды – никуда!

Этикет



61 Классика и традиции в современной жизни

64 Стильные штучки

Подписка-2022

Оплату подписки необходимо произвести не менее чем за 20 дней до выхода подписного номера.

Подписка открыта для всех желающих, проживающих на территории РФ, а также в странах ближнего и дальнего зарубежья. Подписка осуществляется на сайте журнала: www.posudainfo.ru. Для оплаты зайдите на сайт, кликните «Подписка», заполните заявку, которую получит отдел подписки. После получения заявки отдел подписки пришлет вам счет, который оплачивается как по безналичному расчету, так и наличными средствами в любом отделении Сбербанка.

При заполнении разборчиво укажите название своей организации (получателя), ИНН, КПП, юридический адрес, адрес доставки и количество номеров.

Стоимость одного номера – 400 рублей для подписчиков из РФ. Для жителей ближнего и дальнего зарубежья стоимость одного номера рассчитывается исходя из валютного курса на день оплаты. Оплата производится в рублях, доставка наложенным платежом.

Юридическим лицам, оформившим подписку, в обязательном порядке высылаются отчетные документы.

Журнал издается с 2004 года. Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ №ФС 77 – 67969 от 13 декабря 2016 года.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов. Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов. При перепечатке материалов и их использовании в любой форме, в том числе и в электронных СМИ, ссылка на журнал «ПОСУДА» обязательна.

На все вопросы, связанные с получением журнала, вам с удовольствием ответят по тел.:

+7 (903) 768-12-30

*На правах рекламы

Гардарика

СЕРИЯ «КОРИОН»

НОВИНКИ



АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ

- Ведущего производителя покрытий – Greblon
- Выдерживает до 20 тысяч циклов на истирание
- Не боится металлических предметов

ФУРНИТУРА

- Термоустойчивая ручка
- Покрытие Soft touch для предотвращения скольжения
- Современный, эргономичный дизайн

КОРПУС

- Ручное литье
- Толщина дна 6 мм
- Полное окрашивание трехслойным антипригарным покрытием

ООО «ЮЗТК», Россия, г. Белгород, ул. Промышленная, 3
www.gardarika.work





ДОБРЫЙ ДЕНЬ, ДОРОГОЙ ЧИТАТЕЛЬ!

Скорость изменений жизненного пространства, начиная от мировых, заканчивая бытовыми катаклизмами, зашкаливает. Начиная с кризиса 2008 года мировая финансовая система и экономика постепенно деградировали. Кризисы возникали в том или ином виде достаточно часто, но любые проблемы решались путем печатного станка, что не решало накопившихся структурных проблем, а создавало новые.

Китайское выражение «не дай вам Бог жить в эпоху перемен» – сомнений не вызывает. Сейчас это сложное и трудное время, когда устойчивые связи и логистика жизни нарушились, поэтому приходится искать новые пути и возможности для работы и развития.

Рыночная ситуация довольно сложная. Логистика нарушена. Ситуация на рынке международных закупок коренным образом изменилась. Родственные – партнерские связи, наработанные годами, изменились за один день. Платежная система отошла от привычных норм.

Возникают новые условия, которые диктуют иные правила работы. Клиенты в Турции разрешают платить в лирах, Китай также соглашается принимать оплату в юанях. На сцену выходят криптовалюты. Оформлен первый указ ПАО «Сбербанк» об открытии площадки для платежей в криптовалюте. Ряд производителей Германии, Италии и Франции сами предлагают перейти на оплату в рублях.

Насколько отечественное производство, которое было интегрировано на импортное сырье и запчасти, быстро перестроится на российское или будет искать возможность закупок китайских аналогов, это покажет время. На рынке пока еще есть запасы импортной продукции, на полках магазинов в основном посуда российского производства и импорт из стран Юго-Восточной Азии. Посуда европейских марок представлена небольшим ассортиментом.

Ждем и надеемся, что рынок сможет приспособиться к ситуации: или будет вынужден переоборудовать производство и развивать производство внутри страны, или ситуация как-то разрешится. Каждый день, каждый час все меняется. Что ж, будем меняться и мы, и работа, и логистика жизни.

Мы еженедельно продолжаем рассылать новости посудного рынка по нашей клиентской базе. Новости разные, но мы надеемся, что позитивных новостей будет с каждым днем больше. Желаем благополучия, важных успешных проектов и мирного яркого неба. До встреч на страницах нашего издания, дорогие наши читатели!

С уважением, главный редактор *Ковшова* Татьяна Ковшова

Редакция

Главный редактор: Татьяна Ковшова.
 Выпускающий редактор: Алексей Трембицкий.
 Копирайтер: Евгения Максимова.
 Работа с сайтом: Андрей Макаров.
 Отдел рекламы и PR: Елена Меджитова – руководитель отдела рекламы и PR, Татьяна Толмачева – PR-менеджер.
 Подписка: Маргарита Гардева.
 Корректор: Татьяна Беляева.
 Корреспонденты: Мария Ков, Женья Максимова, Алексей Усачев, Анна Коньшина, Алексей Трембицкий.
 Перевод: Мария Ковшова.
 Дизайн и верстка: Алексей Барсуков.
 Телефон +7 (903) 768-12-30
 E-mail: reklamaposuda@mail.ru
 pochtaposuda@mail.ru
 redaktor@posudainfo.ru
www.posudainfo.ru



Читайте в следующем номере:

ОБЗОРЫ

НОВОСТИ

СИТУАЦИЯ

АКТУАЛЬНО

В номере журнала «Посуда» 2/2022 года на стр. 4 опечатка, надо читать:
 – На предприятии постоянно ведется разработка новых видов продукции, форм и вариантов ее оформления. Например, новинками конца прошлого года и начала этого стали:
 | кастрюля цилиндрическая 14 л;



Горница®

Мегаполис INDUCTION

Компания «Горница» поддерживает собственную традицию – задавать тренд и диктовать рынку свои правила. Поэтому новые сковороды с индукционным дном – это не так, как у всех! Это еще больше экономии времени и денег. А еще – больше красоты и эстетики. Ведь новые индукционные сковороды выпускаются в самой стильной коллекции посуды, серии «Мегаполис».

Изначально облегченная, эргономически улучшенная форма и привлекательный внешний вид сковород «Мегаполис» теперь еще и с индукционным дном! Чтобы каждый, кто готовит на этой посуде, получал удовольствие от одного только процесса! Чтобы максимально облегчить и оптимизировать труд на кухне даже в самых больших мегаполисах!

Если и вы цените удобство и комфорт, присоединяйтесь к поклонникам посуды ТМ «Горница»!

Оцените все преимущества серии Мегаполис Induction.



www.gornitsa.com 8 800 201 43 01

Жаростойкая керамика, которая нужна на каждой кухне: стильная коллекция WALMER Iron Black

WALMER

Жаростойкая керамика – новый мощный тренд. Все больше людей предпочитают ее обычным металлическим кастрюлям и формам для запекания.

Это не удивительно, ведь блюда в жаростойкой керамической посуде получаются, действительно, необыкновенно вкусными за счет способности керамики равномерно распределять тепло и сохранять его в стенках!

У английского бренда WALMER жаростойкой керамике посвящена целая серия. Она носит название Iron Black.

ЖАРОСТОЙКОСТЬ

Диапазон температур, который выдерживает эта посуда, – от -20 до +250 °С. Предметы Iron Black можно ставить как в морозилку, так и в духовку. А вот диапазон температурного перепада, который безвреден для этой серии, – 160 °С. Это значит, что, например, горячую форму можно поставить на холодную керамогранитную столешницу. Или же, достав прохладную форму с полки холодильника, поставить ее в духовку. Скачок температуры от холода к теплу и наоборот этой посуде не страшен.



ЧТО ГОТОВИТЬ В IRON BLACK?

В посуде из жаростойкой керамики удобно запекать мясо, рыбу и овощи, она подходит для приготовления выпечки. Большие формы на несколько литров идеальны для плова, мясных рагу, блюд на основе круп – булгура, гречи, пшена. В маленьких порционных формах прекрасно получаются жульены и запеканки.

ГЛАЗУРЬ

Поверхность предметов Iron Black покрыта глазурью и потому не царапается и не трескается. В процессе приготовления можно пользоваться металлическими ложками и лопатками, не боясь повредить поверхность.



ВЫБОР МОДЕЛЕЙ

Iron Black – это большой спектр интересных моделей. Например, в серии есть порционные керамические мини-сковородки, которые можно использовать не только для приготовления блюд, но и для порционной подачи. Эти необычные сковородки пользуются популярностью в сегменте HoReCa, их часто используют как интересный вариант сервировки стейков. Маленькие порционные круглые горшочки с крышкой – популярны в ресторанах, в них удобно подавать многие блюда – от супов до горячих десертов. А вот большие формы для запекания – круглые и прямоугольные – покупают в основном для использования дома: в них удобно готовить на всю семью.

ДИЗАЙН

Все предметы серии Iron Black черные. Их внутренняя поверхность абсолютно гладкая, а вот внешняя – немного шероховатая. Благодаря этому визуально формы похожи на старую добрую кухонную классику – чугунную посуду.



Новинки детской посуды от завода «Альтернатива»

Завод пластмассовых изделий «Альтернатива» представил новинки в ассортименте детской посуды. Это кружки с новыми дизайнами – «Волшебная страна» и «Динозаврики». Объем кружек – 350 мл.

www.alternat.ru



Посуда Cameo в компании «Русский проект»

Компания «Русский проект» пополнила ассортимент коллекциями посуды от китайского производителя профессионального фарфора Cameo. Посуда отличается долговечностью и широкой линейкой изделий для подачи самых разных блюд – от пасты до десертов.

www.rp.ru



Новинки в «Комплекс-Баре»

Компания «Комплекс-Бар» представила коллекции посуды бельгийской компании **Cozy & Trendy**. Посуда изготовлена из керамогранита, отличается разнообразием контрастных расцветок глазури. Все три цвета гармонично сочетаются в общей сервировке.

Кроме того, компания «Комплекс-Бар» представила новую коллекцию фарфоровой посуды австрийского бренда **Lilien**, входящего в состав холдинга **G. Benedikt Group**. Серия **Flamenco** – стильная посуда необычного дизайна. В ней сочетаются испанская экспрессивность и австрийская сдержанность. Высокой прочности изделий производитель добивается благодаря двойному обжигу при температуре до 1400 °С.

www.complexbar.ru

Богатая цветовая палитра Pasabahce

Продукция компании Pasabahce всегда славится огромным ассортиментом и богатой цветовой палитрой. В этот раз компания предложила на рынок коллекцию «Аметист» насыщенного фиолетового цвета. Что можно сказать об этом оттенке? Он имеет различные особенности и ощущения. Это очень насыщенный и привлекающий внимание оттенок цветового спектра. Так, в Древнем Риме фиолетовый считался цветом императоров, а в средневековье его чаще ассоциировали с мистикой. В психологии фиолетовый и пурпурный оттенки оказывают успокаивающее действие и в цветотерапии применяются при борьбе с мигренью. Если планировать создание спокойной и интимной обстановки с небольшим акцентом торжественности, то сервировка стола в фиолетовом цвете как раз то, что необходимо. Серия «Аметист», предложенная российским предприятием концерна Pasabahce, состоит из упрочненных тарелок и салатников, а также кружек, которые окрашены в массе в темно-фиолетовый цвет. Вся коллекция доступна для поштучных продаж. Всегда можно выбрать то количество, которое необходимо именно для вас.

www.pasabahce.com/ru



Ozon запустит линейки собственных торговых марок

В начале марта Ozon подал заявку на регистрацию собственных торговых марок Ozon Pets, Ozon Sports, Ozon Baby, Ozon Travel и Ozon Home. Таким образом маркетплейс планирует заместить выпадающий из-за непростой геополитической обстановки ассортимент в проблемных категориях. В компании отмечают, что Ozon планирует производить товары собственных брендов силами российских компаний, предпринимателей и продавцов самого Ozon. Маркетплейс не будет конкурировать со своими селлерами.

Ритейлеры и маркетплейсы сейчас ищут возможности заменить товары иностранных компаний, приостановивших свою деятельность или сокративших присутствие в стране. Часть игроков рассчитывает на СТМ, другие – ищут поставщиков из других стран. Так, в «Яндекс.Маркете» наращивают долю СТМ с 2021 года, сегодня количество таких товаров на площадке достигает 50 наименований. Wildberries же отказался от СТМ еще в 2020 году, сосредоточившись на увеличении прямых поставок от производителей из Беларуси и Казахстана.

По материалам www.kommersant.ru

Titan Space – новинка от завода «Нева Металл Посуда»

Завод «Нева Металл Посуда» выпустил новую серию сковород Titan Space. Дизайн изделий выполнен с подчеркнуто контрастной фактурой: внутренняя поверхность иссиня-черного цвета напоминает звездное небо, внешняя – с богатым матовым эффектом.

Итальянская антипригарная система премиум-класса позволяет готовить с минимальным количеством масла и сохранять натуральный вкус продуктов. Покрытие отличается повышенной износостойкостью, сковорода долго сохраняет антипригарные свойства и безупречный внешний вид.

Дно сковороды оснащено цельным ферромагнитным диском, который распознается всеми типами индукционных плит и обеспечивает быстрый разогрев сковороды до идеальной температуры для жарки.



www.nmp.ru



Luigi Ferrero – новый бренд посуды на российском рынке

Для наших читателей ООО МФ «Стиль» – это известный дистрибьютор, занимающийся оптовой продажей посуды европейских брендов. Сегодня компания обращает внимание потенциальных партнеров на новую эксклюзивную марку в своем портфеле – Luigi Ferrero и дает возможность первыми начать зарабатывать, продавая данный товар.

www.smartshapiro.ru



Новая серия пластиковой посуды в компании «Гала-Центр»

В ассортименте компании «Гала-Центр» появилась серия пластиковой посуды российского производства. Посуда выполнена в пастельных тонах. В серию вошли наборы контейнеров, наборы мисок, посуды для пикников и др.

www.galacentre.ru

Коллекция Invictus от Rondell

Новая коллекция сковород, Invictus от Rondell выполнена из кованого алюминия. Этот современный материал обладает высокой теплопроводностью, которая обеспечивает равномерное прогревание продуктов. Внутреннее двухслойное покрытие Xylan Plus обладает превосходными антипригарными свойствами. Ручки выполнены из бакелита. Посуду можно мыть в посудомоечной машине. В коллекцию входят сковороды диаметром 20, 24, 26 и 28 см.

www.rondell.ru



Luigi Ferrero Новый бренд посуды на российском рынке



Компания ООО МФ «Стиль» была основана в 1992 году. Уже более 20 лет мы продаем своим партнерам посуду и товары для дома ведущих европейских производителей. Почему мы выбрали и привезли марку Luigi Ferrero в Россию? Здесь произошла очень интересная история, которую хотим рассказать. В первую очередь мы как оптовая компания непрерывно исследовали потребности рынка, тщательно собирали данные от своих партнеров, а также в своей розничной сети: что хотят купить люди? Какие потребительские свойства для них важны? Какой дизайн и цветовые решения хотят видеть покупатели на своих кухнях? На что в первую очередь они обращают внимание при выборе посуды? И когда нам позвонил менеджер, с которым много лет сотрудничали, с предложением рассмотреть новую марку Luigi Ferrero для российского рынка, уже при первом взгляде мы поняли – это то, что хотят конечные потребители! А дальше командировка в Европу нас еще больше убедила в правильности решения, когда увидели компанию-производителя своими глазами. Мы не зря здесь сделали такой акцент, поскольку одна из ценностей нашей компании – доверительные рабочие отношения с производителями, а дальше мы транслируем это нашим партнерам. Оптовое направление организует работу таким образом, чтобы наши клиенты помимо качественного продукта и возможности зарабатывать на продажах были уверены в долгосрочности отношений, получали внимание, рекомендации, скорость и оперативность при решении всех рабочих вопросов.

Если говорить о достоинствах марки Luigi Ferrero, то в первую очередь это то, что производитель активно развивается, разрабатывает новинки. Это привлекательно для продающих бизнесов, поскольку представлены широкие линейки товаров, которые постоянно пополняются.

Также нас привлекла данная марка своим дизайном – тем, что помимо ярких серий Atlanta, Rossy есть серия Norsk, выполненная в скандинавском стиле, пастельных тонах, которая идеально подходит практически в любую кухню. И особо отметим, что в серии представлена как посуда для приготовления – кастрюли и сковороды, так и кухонные принадлежности, ножи и гаджеты, выполненные в одном цвете. Очень часто нам озвучивали такой запрос от покупателей. Важно то, что бренд Luigi Ferrero использует экологичный подход в производстве, весь пластик биоразлагаемый, не впитывает запахи. Силикон при длительном использовании не будет истончаться и терять форму.

Примечательно, что у компании полный производственный цикл, свои собственные промышленные дизайнеры, которые разрабатывают продукцию. Ну и конечно, название марки Luigi Ferrero с маркетинговой точки зрения звучное, яркое и запоминающееся для покупателей, что способствует ее продвижению.

На сегодняшний день ООО МФ «Стиль» эксклюзивный представитель бренда на всей территории России. Выбирайте для себя лучший продукт и надежного партнера для вашего бизнеса. Наши менеджеры с удовольствием ответят на все дополнительные вопросы и помогут сделать заказ на самых выгодных условиях.

ООО МФ «Стиль»

660020, г. Красноярск, ул. Дудинская, 3

Тел. +7 (391) 272-65-00

Моб. +7 (963) 191-21-37 (WhatsApp, Viber)

opt@mfstyle.ru

www.smartshapiro.ru



Столовые приборы Pintinox в «Твоем Доме»

В гипермаркетах «Твой Дом» появились коллекции столовых приборов от итальянской марки Pintinox. Изделия выполнены из нержавеющей стали 18/10, идеально отполированы, что позволяет сохранять длительный срок эксплуатации. Приборы можно мыть любым способом, в том числе и в посудомоечных машинах.

www.tvoeydom.ru



Новосибирская сеть «Колорлон» пришла в Москву

Новосибирский ритейлер товаров для строительства и ремонта «Колорлон» вышел на московский рынок с открытием первых двух гипермаркетов. Как сообщает портал «Континент Сибирь Online», торговые точки региональной сети появились в ТЦ «М5» около г. Котельники (Московская область), а также на площадях центра Family Room на юго-западе Москвы. Ритейлер также ведет поиски для открытия третьего гипермаркета в Московской области и набирает сотрудников для расширения операционной деятельности на новом для себя рынке.

Суммарная площадь гипермаркетов под управлением «Колорлона» составляет более 40 тыс. кв. м, ассортимент – около 100 тыс. товарных наименований. В объявлении компании на hh указывается, что ведется набор сотрудников в связи с открытием трех новых гипермаркетов (м. Румянцево, Котельники, Марьино).

Компания «Колорлон» ведет свою историю с 1995 года и на сегодняшний день управляет несколькими гипермаркетами по продаже товаров для строительства и ремонта в Новосибирске и Бердске. Выручка компании, согласно данным Rusprofile, в 2020 году составляла 6,1 млрд руб., чистая прибыль – 16 млн руб.

www.malls.ru

Банки Crystal glass для хранения на кухне

Компания «Элан Галерея» пополнила ассортимент банок для хранения. Изделия выполнены из боросиликатного стекла, имеют крышки из бамбука или акации с силиконовыми уплотнителями и поставляются в различных вариантах дизайна – квадратные, круглые, конусообразные, а также секционные. Банки представлены объемами от 250 мл до 1,6 л.

www.elangal.ru



Новинка от компании «Эмаль»

Компания «Эмаль» представила новый набор эмалированных кастрюль с декором «Гранат». Белый корпус изделий украшает яркий рисунок. В составе набора кастрюли конической формы объемом 1,5/2,5/3,5 л.

www.emal-mmk.ru



Охотимся и рыбачим вместе с Kukmara

В этом году бренд Kukmara презентовал свои новинки товаров для туризма и отдыха: мангал «Эконом» и стальной садж с эко-воронением.

Мангал имеет простую разборную конструкцию (сборка осуществляется с помощью пазового соединения), что позволяет быстро собрать и разобрать мангал в походных условиях, а также сэкономить место при хранении и транспортировке. В качестве топлива для печи можно использовать щепки, ветки и дрова небольшого размера. Пазы, расположенные на верхнем торце боковых поверхностей, хорошо фиксируют шампуры при приготовлении, благодаря чему мясо равномерно прожаривается. Дополнительный поддув обеспечивается за счет небольших отверстий, расположенных на нижней части боковых стенок.

Стальной садж с эко-воронением станет прекрасным дополнением к усаду и мангалу Kukmara. Садж представляет собой сковороду со сферическим дном, снабженную двумя ручками. Его можно расположить на усаде для казана до 15 л, мангале, а также над открытым огнем. Преимуществом саджа является его универсальность: если разместить выпуклой стороной вниз над огнем, то можно приготовить не только традиционный садж (азербайджанское блюдо), но и другие мясные, рыбные, овощные блюда. А если посуду перевернуть выпуклой стороной вверх, то появляется возможность для выпечки лаваша и лепешек.

Для предохранения от коррозии садж пропитан льняным маслом, поэтому нет необходимости прокалывать изделие перед использованием, нужно просто его вымыть.

www.market.kukmara.com



Быстро-профессионально-качественно-надежно Российская логистическая компания



Тел. +7 (926) 279-80-36 Россия | + (372) 5-19-19-660 Эстония
openevro@gmail.com

Коллекция Organic от Koziol в компании Finedesign

Компания Finedesign расширила ассортимент продукции немецкого бренда Koziol. Среди новинок яркая коллекция для детей, ланч-боксы, контейнеры для хранения и аксессуары для ванной. Изделия из коллекции Organic изготовлены из органического материала на основе целлюлозы, который не содержит формальдегидов и бисфенола А. Удобная форма, небольшой вес и приятные цвета предметов Organic понравятся детям и взрослым.

www.finedesigngroup.ru



Новые формы «Настроения» от ИФЗ

Коллекция «Настроение», прочно завоевавшая любовь поклонников «Императорского фарфора», в 2022 году пополнилась чайными парами. Уже знакомые монохромные графические рисунки, украсившие форму «Весенняя», выполнены в кобальтовом оттенке. Его насыщенность подчеркивает белизну и воздушность материала – костяного фарфора.

Автор росписи – **Вера Бакастова**.

www.ipm.ru

Тостер от VITEK

Новый тостер от VITEK с номинальной потребляемой мощностью 750-850 Вт выполнен из термостойкого стекла и нержавеющей стали. Степень прожарки можно регулировать самостоятельно, выбирая одну из шести позиций. Ухаживать за устройством просто: оно имеет специальный поддон для крошек, который легко вынимается и очищается.

www.vitek.ru



Блинница 26 см от компании «Горница»

Компания «Горница» расширила ассортимент сковород. С марта у покупателей есть возможность приобрести блинницу диаметром 26 см. Литая алюминиевая сковорода с трехслойным антипригарным покрытием Pflon подходит для газовых, электрических и стеклокерамических плит.

www.gornitsa-shop.ru



Форма для выпекания хлеба от Le Creuset

Компания Le Creuset представила новую форму для выпекания хлеба. Форма изготовлена из чугуна, имеет куполообразную крышку, которая обеспечивает максимальный подъем теста, а низкопрофильное дно способствует равномерному подрумяниванию и образованию золотистой хрустящей корочки.

www.lecreuset.co.uk



Новинки от Esprado

Estilo – новая коллекция универсальных сковород из ковального алюминия от TM Esprado. Изделия имеют двухслойное антипригарное покрытие **ILAG® Basic** (Швейцария). Ручка сковороды из нержавеющей стали с мягким силиконом обеспечит надежный хват и комфорт использования в процессе приготовления. Посуда подходит для использования на всех типах плит, в том числе индукционных.

Также компания представила серию многофункциональных крышек из термостойкого стекла **Practico**. Обод из силикона защищает крышку от повреждений, складная ручка из нейлона не нагревается в процессе приготовления. Специальные носики для слива на ободу крышек позволяют обходиться без дуршлага. Рельефные выступы для пальцев и двойной слив позволяют отказаться от использования прихваток. Все крышки коллекции Practico можно мыть в посудомоечной машине и использовать в духовке при температуре до 200 °С. В состав коллекции входят крышки для сковород диаметром 20, 24, 26, 28 см. Индивидуальная упаковка – рукав, на котором обозначены все необходимые характеристики, защитит изделия от повреждения при транспортировке.

www.esprado.com



Кухонные аксессуары от TM Appetite

Ассортимент посуды TM Appetite пополнился кухонными аксессуарами. Изделия выполнены из стали толщиной 1 мм. Произведены в Индии. В линейке представлено 9 предметов – поварская ложка, ложка с прорезями, лопатка, шумовка, ложка разливная, ложка для спагетти, вилка, лопатка для торта и картофелемялка.

www.pilotms.ru



Новая линия по нанесению антипригарных покрытий VARI

Группа компаний VARI в 2022 году усилила мощности производства и запустила новую линию нанесения антипригарных и декоративных покрытий. Метод валкового наката на алюминиевые диски, который используется на линии, позволяет производить 2500 изделий в час, или 1,5 млн в месяц. На реализацию амбициозного проекта потребовался целый год. Оборудование заказали в Италии, на месте команда специалистов готовила помещения под новое производство. Устанавливать линию валкового наката инженерам и технологам компании помогали специалисты из Италии.

«Технология позволяет наносить на заготовки антипригарные покрытия с 3 рисунками одновременно и создавать четырехцветную посуду. Это настоящий прорыв в мире посудной индустрии», – отмечает **Никита Смирнов, технолог компании**. VARI первой запустила масштабное производство, которому нет аналогов в России. Новое оборудование позволяет работать с инновационными, качественными покрытиями, соответствующими самым высоким требованиям и стандартам.

Благодаря новой линии компания сможет расширить ассортимент, увеличить объемы производства и, соответственно, предложить покупателям качественную посуду по доступным ценам. Первая партия сковород, сотейников, ковшей, противней и форм скоро появится в интернет-магазине shop.vari.ru, на маркетплейсах и в розничных магазинах по всей России.

www.vari.ru



Эмалированная посуда Botany уже в продаже

На склад компании «Пилот МС» поступила новая серия эмалированной посуды Botany. Корпус изделий украшен растительно-цветочным декором с «золотыми» элементами. В серию входят кастрюли 2, 3, 4 и 5,5 л и чайник со свистком на 3 л. Каждое изделие упаковано в индивидуальную коробку.

www.pilotms.ru

Кухонные ножи Clara от Arcos

В магазине посуды Vazaro появилась коллекция кухонных ножей Clara от испанского бренда Arcos. Новинка сочетает в себе высокотехнологичное лезвие и эргономичную рукоять. Лезвия выполнены из эксклюзивной стали Nitrum®, которая обладает высокой коррозионной стойкостью, рукоять из полипропилена отливается под давлением и закаливается вокруг хвостовика. В коллекции представлены нож для нарезки овощей и фруктов, нож для нарезки, нож для чистки, нож для хлеба и поварской нож.

www.vazaro.ru



В серии Roast вы найдете гриль-вилки с длинными ручками, комплект из соусника с кистью для нанесения маринада на мясо, лопатки, щипцы для переворачивания жарящихся кусков, но, пожалуй, главное, что тут нельзя пропустить, – это жаровня. Она сделана, как и все предметы серии Roast, из качественной нержавеющей стали марки AISI 430, толщина стального листа 1 мм. На ней удобно жарить как куски мяса или курицы, так и колбаски или овощи.

Еще один интересный предмет – щетка для чистки гриля. Жесткие щетинки легко снимают нагар, с торца расположен скребок, помогающий удалить особо сложные загрязнения.

<http://walmer-cookware.com>

Вперед, на шашлыки!

Май все ближе, а значит, скоро настанет время шашлыков и барбекю!

Как раз к сезону подросла линия аксессуаров для гриля – WALMER Roast. Для нее выбраны самые качественные материалы и практичные решения. Так, толщина стали, использованной для производства большинства предметов, – 1,5 мм. Ручки прорезинены для прочного хвата, и каждый предмет имеет петельку для подвешивания.

Сковорода гриль Meridiana

Компания Resto Kitchenware пополнила ассортимент посуды сковородой гриль Meridiana. Сковорода выполнена из литого алюминия с антипригарным покрытием Pflon (4 слоя). Дно сковороды дополнительно усилено антидеформационным диском. Подходит для всех типов плит.

www.resto-kitchenware.com



Новинка от завода PROMSIZ

Гусь-Хрустальный стекольный завод (PROMSIZ) представил новую коллекцию стеклянной посуды Endless. Компания занимается декорированием питьевой сортовой посуды, в том числе запатентованным методом вакуумно-молекулярного напыления металлов на поверхность стекла.

www.promsiz.com.ru



Новинки стеклокерамики от ТМ Agness



Компания ТМ Agness представила новые коллекции посуды, изготовленные из стеклокерамики. Опаловое стекло (или по-другому его называют молочное) – уникальный материал, который обладает рядом совершенных преимуществ: прочный, износостойкий, легкий, термостойкий, гигиеничный. Такую посуду можно мыть в посудомоечной машине и использовать в микроволновой печи.

www.arti-m.ru

«Аксион» повышает цены

Компания «Аксион» сообщила об увеличении цены на товары народного потребления и автокомпоненты концерна «Аксион» на 10% с 15 марта 2022 года. Повышение связано с увеличением стоимости материалов, комплектующих и услуг логистики.

www.axion-tnp.ru

«Овощное ассорти» от Добрушского фарфорового завода

Добрушский фарфоровый завод представил весеннюю новинку – коллекцию «Овощное ассорти». В нее вошли тарелки и салатники с яркой декором без отводки. Салатники выполнены на форме «Тренд», тарелки – на форме «Катя».

www.dfz.by



CENTRAL ASIA
houseware

29 МАЯ - 01 ИЮНЯ
MAY - JUNE
2022

**19-ая Международная
Выставка Посуды, Бытовой
Электроники и товаров для дома**

**The 19 th International Exhibition
for Houseware, Household
and Consumer Electronics, Gifts**

Central Asia
Trade Exhibitions

Организаторы: Central Asia Trade Exhibitions
Казахстан - Алматы
м-он Самал 1, д. 9/2, 43
+7 727 266 36 80 +7 707 611 81 02
info@houseware.kz



Наборы и аксессуары для пикника IDILAND

Компания «Профит Хаус» (IDILAND) представила серию многогранной пластиковой посуды для пикников и кемпингов. Изделия изготовлены из качественного полипропилена. В линейку входят наборы на 3, 4 и 6 персон, а также контейнеры для хранения, миски и крышки. Наборы состоят из тарелок, стаканов и столовых приборов с фиксатором. Каждый набор упаковывается в контейнер, который также можно использовать для хранения еды.

Декор встраивается в изделие на стадии литья, поэтому остается долговечным и не смывается. Для любителей минималистичного дизайна в линейке представлены комплекты без декора.

Продукция произведена в России, на производственной площадке в Смоленской области.

www.idiland.ru

Профессиональные ножи Kitchen PRO в компании «Клен»

Компания «Клен» представила новую линейку профессиональных ножей Kitchen PRO от **TM Luxstahl**. В линейку вошли универсальные ножи, поварские ножи и нож для овощей. Цельнокованое лезвие выполнено из прочной стали марки X50CrMoV15 с твердостью 55 +/-2 HRC по шкале Роквелла. Двухсторонняя симметричная кромка лезвия имеет угол заточки 15 градусов. Рукоять – полный хвостовик с двумя накладками из полиоксиметилена – комфортно ложится в ладонь, минимизируя усталость.

www.klenmarket.ru



Керамическая «Лазурь» в ассортименте ENS-Group



Компания ENS-Group пополнила ассортимент керамической посуды, представив новую коллекцию «Лазурь». В коллекцию входят 4 предмета: тарелки 20 и 26,7 см; салатник 18,5 см и кружка 380 мл. Изделия имеют матовую текстуру внешней поверхности и глянцевую внутри. Также компания представила новую коллекцию керамической посуды «Песчаная крошка» от **TM Nouvelle Home**. В коллекцию входят 4 предмета: тарелки 19 и 27 см; салатник 18 см и кружка 340 мл. Изделия выполнены из керамики с матовой поверхностью.

Всю посуду можно использовать в микроволновой печи и мыть в посудомоечной машине.

www.ens-group.com



Новинки от WILMAX – трендовая коллекция WhiteStone!

WhiteStone – это свежее прочтение проверенной временем классической коллекции Fine Porcelain. В новом исполнении фарфор приобрел текстуру натурального камня и покрыт матовой белой глазурью.

Разнообразие форм впечатляет – круглые, квадратные и прямоугольные плоские тарелки, овальные салатники и глубокие тарелки, посуда для запекания, сервировоч-

ные блюда, соусники и многое другое. Чистый белый цвет, плавность форм и линий, высокое качество и природная энергетика фарфора – неоспоримые достоинства изделий коллекции WhiteStone. Матовая фактурная поверхность посуды выступает прекрасным фоном для разнообразных блюд и подчеркивает их красоту. А лаконичный, но неординарный дизайн изделий сделает каждую подачу непревзойденной.

Посуда рассчитана на интенсивную ежедневную эксплуатацию: подходит для приготовления и разогрева пищи в микроволновой печи и мытья в посудомоечной машине без потери качества.

wilmax.ru | vk.com/wilmax_cis

Сеть «Домовой» откроет новый магазин

Сеть магазинов товаров для дома «Домовой» сообщила об открытии в мае нового супермаркета в Санкт-Петербурге. Он расположится в ТРК «Меркурий», ул. Савушкина, 141.

www.tddomovoy.ru

Посуда вне времени!

TM «Сибирские товары» спешит порадовать всех любителей солнца, свежего воздуха, дачных забот и собственноручно приготовленных заготовок. В филиале «Новокузнецкий» ООО «СтальЭмаль» производится широкий ассортимент кастрюль больших литражей и баков – 8, 9, 12, 20, 32 и 40 л.

К уже известным эмалированным изделиям запущены в производство цилиндрические кастрюли 14 (четырнадцать) литров. Цветовая палитра эмали – палевый, серо-голубой, «зеленый рябчик». Возможны варианты с декором и без.

Подходят для использования на открытом огне, газовой и электрической плитах. Наша стальная эмалированная посуда придется по душе ценителю традиций и практичности.

www.sibtov.com



Дымленая керамика в сети «Посуда Центр»

В сети магазинов «Посуда Центр» появилась серия посуды из дымленой керамики. Процесс производства такой керамики начинается с вываривания в молоке, которое придает ей влагостойкость. Затем изделия «коптят» в специальной печи, а после натирают пчелиным воском. Дымленая посуда подходит для запекания в духовке мяса, рыбы и овощей без добавления масла. В ассортименте горшочки для запекания, жаровни с крышками, тарелки обеденные и десертные, миски, салатники, соусники, пиалы, стаканы и блинницы.

www.posudacenter.ru



Столовые приборы TM Face в ассортименте «Анна Лафарг»

В ассортименте компании «Анна Лафарг» появились серии столовых приборов Alanis и Morfeu от португальской торговой марки Face. Изделия выполнены из нержавеющей стали. В комплектации: 6 столовых ложек, 6 столовых вилок, 6 столовых ножей, 6 чайных ложек. Комплект упакован в подарочную деревянную коробку.

www.annalafarg.ru

Рынок нуждается в продукции от **БИОЛ**

К огромному сожалению всех участников рынка, крупная и популярная компания ООО «ТД «БИОЛ» пока приостановила свою работу.

Компания начала свою деятельность в 1999 году в г. Мелитополь. В 2000 году был произведен запуск производственной линии по изготовлению литой алюминиевой посуды. С 2002 года осваиваются новые производственные технологии изготовления литых заготовок. В 2003 году приобретена и пущена итальянская линия по нанесению антипригарного покрытия фирмы Novak. Начат выпуск литой алюминиевой посуды с антипригарным покрытием. После этого заработал инструментальный цех по производству технологической оснастки, приспособлений и инструмента. В 2008 году предприятие приступило к производству посуды с покрытием Greblon-NewTec от немецкого концерна Weillburger Coatings GmbH. С 2016 года начались прямые поставки продукции в Германию, США, Латвию. Это лишь небольшой перечень производственных достижений данной компании. Будем надеяться, что производство будет восстановлено и рынок получит хорошо узнаваемую и популярную продукцию под маркой «БИОЛ».



www.biolmoscow.ru

Отечественная пластиковая посуда – лучше!

Потребители стараются экономить и приобретать недорогую пластиковую посуду от отечественного производителя. Сегодня важно понять, насколько качественной и безопасной является такая продукция и на что нужно обращать внимание конечным потребителям. Данную тему мы решили обсудить с Викторией Казаковой, директором по развитию бренда IDILAND (ООО «Профит Хаус»).



– Виктория, скажите, из какого сырья сегодня производят многообразную пластиковую посуду и какое сырье использует ваше предприятие?

– В настоящее время производители посуды ищут оптимальные материалы для посуды: легкие, но при этом прочные и долговечные. Из популярных вариантов можно назвать пластики, в состав которых входит солома, органические волокна и иные растительные компоненты. Например, компания «Профит Хаус», отслеживая тренды, предлагает коллекцию Palermo с вкрапленными древесной стружки.

Самый безопасный и универсальный пластик для посуды – полипропилен. Этот материал применяет и наше предприятие. Из полипропилена уже долгое время производят товары для кухни, посуду для детей и даже медицинские импланты. Это один из самых инертных пластиков: он практически не боится химических воздействий. Его температурный режим подходит для бытового использования – полипропилен спокойно переносит температуры от -20 до +95 °С, а некоторые специализированные соединения полипропилена – даже выше. При этом данный материал не хрупкий, а прочный и

долговечный. Полипропилен отлично переносит мойку в посудомоечной машине, использование в микроволновой печи и приспособлен к длительным контактам с горячими продуктами.

Значительная часть бытовых пластиковых контейнеров и ланч-боксов для продуктов выполнена из полипропилена.

– Доверяет ли сегодня конечный потребитель этикетке, на которой указано, что материал, из которого выполнена посуда, не наносит вред организму при условии соблюдения правил использования? Какие аргументы обеспечивают уверенность потребителя в этом вопросе?

– Сегодня потребители продукции довольно бдительно следят за корректностью маркировок и качеством товара и регулярно связываются с нами как с производителем с уточняющими вопросами. При этом доверие к информации, указанной на упаковке, растет. Большинство потребителей, интересующихся вопросом безопасности посуды, уже знают, что пластик с маркировкой «5» (полипропилен) по праву является одним из самых безопасных пластиков. В отзывах конечных покупателей нашей

продукции мы неоднократно читали слова благодарности за использование именно полипропилена.

Следует также добавить, что с каждым годом в России повышаются сертификационные требования к качеству некоторых категорий товаров, которые представлены в нашем ассортименте: товаров для кухни (контактирующих с пищей), товаров для детей. Эту продукцию обязательно проверяют на безопасность конструкции и соответствие названию, а еще берут химические пробы материала. Кроме того, наши непосредственные клиенты – ритейлеры и дистрибьюторы – ответственно контролируют безопасность продукции и наличие у нее актуальных сертификатов, чтобы попадающая на полку продукция была неизменно качественной. В свою очередь мы также всегда предоставляем не только обязательные, но и добровольные сертификаты на продукцию, сертификат соответствия контроля качества системе ISO 9001:2015 и др. Подобным образом поступают все дорожащие своей репутацией компании.

– Насколько важен потребителю дизайн пластиковой посуды и какие посудные предметы востребованы больше всего?



Цех одного из крупнейших производителей бытовых товаров из пластика – «Профит Хаус»





Использование вторичного полипропилена собственного производства при изготовлении товаров для уборки

Учитывая, что сейчас рынок насыщен товарами для кухни, вариативность пластиковой посуды тоже крайне велика. Когда потребитель видит, что предложения приблизительно схожи по цене, он неизбежно переходит к выбору на основании эмоционального расположения к товару. Естественно, в этих условиях, помимо прочности и удобства посуды, к решающим факторам относятся и визуальный облик.

Когда потребители говорят о дизайне, то в первую очередь они имеют в виду сочетание цветов и иллюстраций, а также форму посуды. Для нас дизайн начинается раньше, на этапе создания модели изделия в 3D-формате, когда наша креативная команда думает над удобством, эргономичностью и последующим использованием будущего изделия. Подбирается идеальный размер и соотношение функциональных элементов (вплоть до оптимальной длины зубчиков у вилки!), продумывается вопрос удобства их хранения и многое другое. Поверьте, качественный промышленный дизайн изделия дает не меньший результат, чем забота о цветовой или декоративной сто-

роне товара. Когда покупатель видит в магазине в одном из наборов посуды для пикника, что все вилки, ножи и ложки скрепляются друг с другом и создают комплекты, он сразу понимает свои выгоды и удобства от такой функции. Поэтому скорее возьмет набор для пикника именно с такими приборами, а не тот набор, где ложки, вилки и ножи идут врассыпную и могут высыпаться при открытии кейса. Это конкретный пример выбора лучшего дизайна. Конечно, для тех потребителей, которым интересна только цена, дизайн будет играть меньшую роль. Но, по моим наблюдениям, дизайн все чаще и чаще выходит на первый план при выборе покупателями.

– Многие пользователи пластиковой посуды избегают многоразовых изделий, поскольку их неудобно мыть. Не все изделия рассчитаны на контакт с горячей водой или с активными моющими составами (в том числе с абразивными), а также жесткими (включая металлические) щетками и губками. Как вы прокомментируете эту ситуацию? Насколько восприимчива к внешним воздействиям посуда вашего предприятия?

– Вы знаете, удобство использования зачастую перевешивает неудобство мытья! Просто вспомните, каково это – пытаться наколоть кусочек шашлыка обычной одноразовой полистирольной вилкой. Думаю, комментарии излишни. Кроме того, полипропилен очень благодарный материал в плане ухода – его мыть, в частности руками, зачастую даже проще, чем металл или стекло.

О мытье горячей водой и химическими составами можно только повторить: полипропилен не боится ни того, ни другого. Его спокойно моют в посудомоечной машине. Можно мыть руками или потереть губкой – на ваш вкус. Если принести такую посуду с шашлыков и замочить прямо в кейсе набора или в миске с моющим средством, то потом достаточно ее просто сполоснуть. Что касается металлических щеток и губок, а также абразивных составов, то ими пользоваться не следует (да и нет необходимости). Кстати, такими радикальными способами не пользуются и при уходе за другой посудой, в частности из фарфора, стекла, эмалированной стали и др.

– Экологическая безопасность предусматривает два этапа. Во-первых, производство и, во-вторых, утилизация. Насколько производство пластиковых посудных изделий сегодня безопасно для окружающей среды, какие меры по безопасности в данном вопросе принимают на вашем предприятии? И следующий вопрос. Каким образом происходит стандартная процедура утилизации пластиковой посудной утвари и какой способ выбрала ваша компания, насколько он безопасен и безотходен?

– Производство из полипропилена в принципе достаточно чистое: мы нагреваем гранулы, заливаем материал в форму, затем готовое изделие извлекается из формы и остужается.



Дизайн от IDILAND всегда в тренде



Все излишки литья дробятся и вновь пускаются в производство. При этом бытовые товары с маркировкой «5» (полипропилен) легко отсортировать и переработать, поэтому полипропилен – один из любимых пластиков для переработки в России.

Однако наша компания имеет еще одно преимущество перед другими: мы первые в России начали производить собственный вторичный полипропилен из излишков других производств. Мы закупает спанбонд и иной мягкий полипропилен у других заводов (обычно у производителей одежды) и проводим его через линии экструзии, создавая вторичное чистое сырье. По российским законам мы можем его использовать для всех товаров, не контактирующих с пищей: горшков для цветов, ящиков для хранения, мебели, аксессуаров для уборки и

другого. Благодаря нашей деятельности огромные объемы излишков других производств, которые могли попасть на мусорные полигоны, получают новую долгую жизнь.

– Можем ли мы сегодня сказать, что отечественная посуда из пластика ничуть не хуже зарубежных аналогов, включая изделия от известных европейских брендов, а может быть, даже превосходит их? В чем преимущество отечественной продукции, в частности для взаимоотношений с партнерами?

– Отечественная посуда из пластика совершенно точно ни в чем не уступает иностранной. Более того, во многом наши нормы безопасности гораздо выше, чем зарубежные, поэтому можно смело говорить, что зачастую наша посуда даже качественнее. Российские



производители знают свой рынок, поэтому те товары, которые мы предлагаем, действительно будут пользоваться спросом. Закупщикам не нужно «стрелять наугад», закупая пробные партии товара.

В нынешних условиях наличие российских поставщиков пластиковой посуды – гарант стабильного функционирования отечественных магазинов: нет проблем с поставками, нет вопросов с логистикой и оплатами. В частности, наше производство находится недалеко от Москвы – в Вязьме, под Смоленском. У нас есть крупный склад под Подольском, поэтому мы обеспечиваем нашим клиентам еще и удобную логистику.

– Насколько активно вы сегодня сотрудничаете с российскими оптовыми компаниями, поставляете ли свою продукцию за рубеж, если да, то в какие страны?

– Наш ассортимент представлен практически у всех крупных дистрибуторов России. Мы молодая компания, но у нас мощная команда отдела продаж в регионах, поэтому нашу продукцию уже отлично знают и за пределами Москвы. Мы активно поставляем продукцию и за рубеж. Среди наших клиентов Азербайджан, Беларусь, Киргизия, Латвия, Армения, Казахстан, Молдова, Таджикистан, Узбекистан и другие страны.

– Каков объем выпускаемой на вашем предприятии изделий и стоит ли задача увеличения выпуска производимой вами продукции? Если да, то какой именно и в каких объемах?

– Объем выпуска около 100 млн единиц товаров в год. Однако мы продолжаем наращивать мощности, в том числе внедряя новые линии по переработке вторичного сырья, выпуская новинки и расширяя ассортимент за счет линеек разного уровня цен.



Столовые приборы IDILAND прочно скрепляются между собой с помощью замка-фиксатора



Складские помещения «Профит Хаус» находятся в Вязьме и в Московской области (Подольский район)

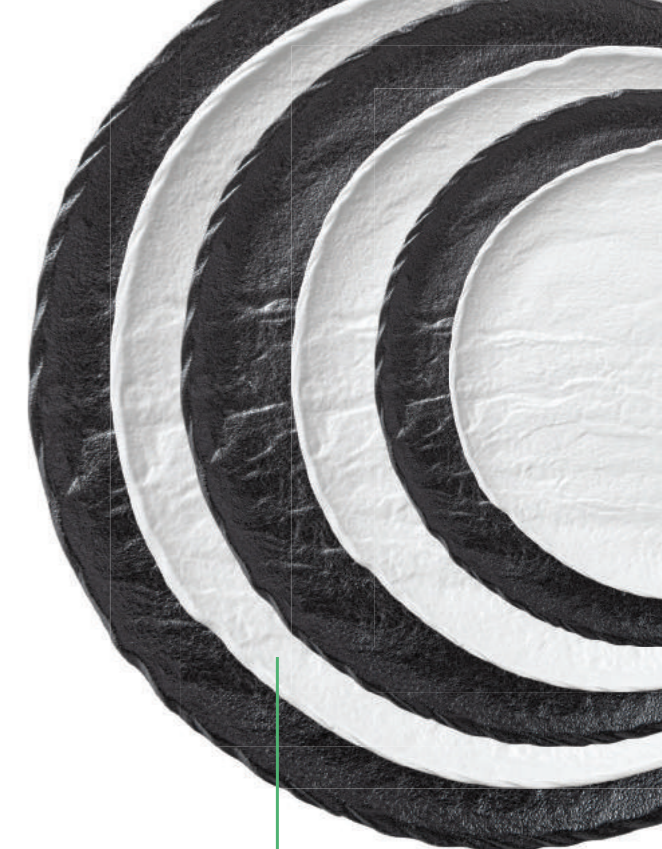




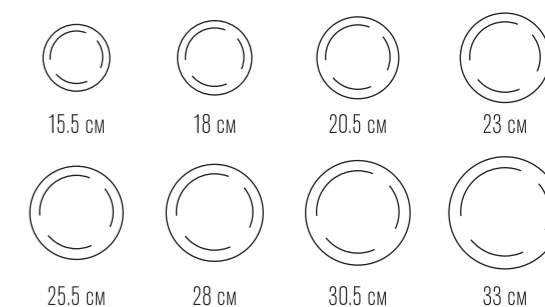
Wilmax ENGLAND

BLACK WHITE

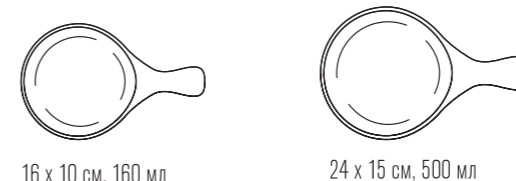
Черная и белая посуда от WILMAX – это свежее прочтение проверенной временем классической коллекции Fine Porcelain. В новом исполнении фарфор приобрел текстуру натурального камня и покрыт матовой черной или белой глазурью. Контрастные цвета посуды и широкий ассортимент коллекций позволяют создать неограниченное количество стильных сервировок!



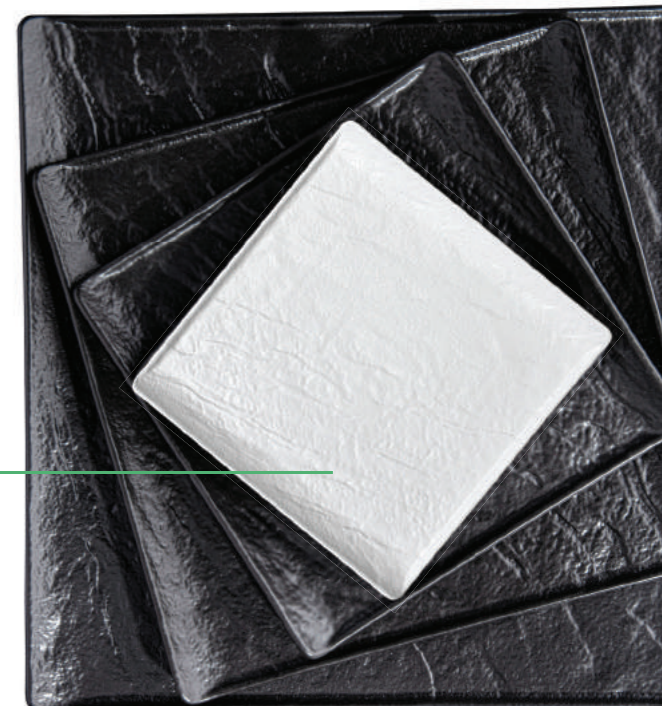
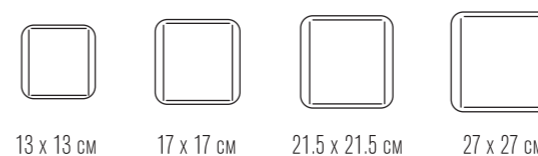
ТАРЕЛКИ круглые



ФОРМЫ для запекания



ТАРЕЛКИ квадратные



NEW

White
STONE
collection

Wilmax ENGLAND

BLACK WHITE

Посуда WILMAX рассчитана на интенсивное ежедневное использование: ее можно мыть в посудомоечной машине без потери качества, а также использовать в духовых шкафах (выдерживает температуру свыше 300 °C)

ТАРЕЛКИ
для супа



25.5 см, 350 мл

28.5 см, 500 мл



БЛЮДА овалыные

8 x 6 x 3 см

13 x 10 x 6 см

19 x 15 x 6 см

25 x 16.5 x 6 см

30 x 19.5 x 7 см

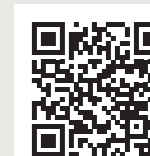
42 x 13 см
32.5 x 10 см

БЛЮДА для сервировки



7.5 x 4 см

Для ознакомления с
полным ассортиментом
коллекций
SlateStone & WhiteStone
сканируйте QR-code!



НАЗВАНИЕ ВЫСТАВКИ И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ	Время и организаторы	НАЗВАНИЕ ВЫСТАВКИ И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ	Время и организаторы
ДЛЯ ДОМА И ДАЧИ Архангельск 2022 – торговая ярмарка Архангельск	10.05.22 13.05.22 ООО «Поморская ярмарка»	ЛЕТНЯЯ ЯРМАРКА 2022 всероссийская универсальная ярмарка Ижевск	07.06.22 12.06.22 Выставочный центр «Удмуртия»
РУСАРТСТИЛЬ. ВЕСНА 2022 всероссийская выставка-ярмарка народных мастеров, художников и дизайнеров России Москва	12.05.22 15.05.22 ООО «Экспорресурс – выставки и конференции»	HOMELIVING & HOUSEWARE FAIR DAEGU SUMMER 2022 международная выставка товаров для дома Южная Корея, Дэгу	09.06.22 12.06.22 Exco Messe Korea
ДЛЯ ДОМА И ДАЧИ Северодвинск 2022 – торговая ярмарка Северодвинск	14.05.22 17.05.22 ООО «Поморская ярмарка»	ЛЕТНЯЯ ЯРМАРКА 2022 всероссийская универсальная ярмарка Набережные Челны	14.06.22 18.06.22 Выставочный центр «Удмуртия»
БЕЛАРУСЬ-РОССИЯ. МАЙ 2022 выставка-ярмарка Москва	17.05.22 22.05.22 ООО «РБС Экспо»	HOTEL & HOSPITALITY SHOW 2022 международная выставка индустрии гостеприимства Южно-Африканская Республика, Йоханнесбург	19.06.22 21.06.22 DMG Events
МУРМАНСКАЯ МОЗАИКА 2022 межрегиональная выставка-ярмарка Мурманск	18.05.22 22.05.22 АНО MurmanEXPOcenter	GIFTS & HOME CHINA CHENGDU 2022 международная выставка подарков, ремесленных изделий, часов и товаров для дома Китай, Чэнду	24.06.22 26.06.22 Reed Huabo Exhibitions (Shenzhen) Co., Ltd.
RESTAURANT ASIA 2022 выставка оборудования для кулинарии и ресторанов Сингапур	19.05.22 21.05.22 Marina Bay Sands	HONG KONG HOUSEWARE FAIR 2022 международная выставка товаров для дома Гонконг	05.07.22 08.07.22 Hong Kong Convention & Exhibition Centre
THE HOTEL SHOW DUBAI 2022 международная выставка индустрии гостеприимства ОАЭ, Дубай	24.05.22 26.05.22 DMG events Middle East, Asia & Africa	LIFESTYLE EXPO SUMMER 2022 выставка товаров для дома, подарков, интерьеров	06.07.22 08.07.22 Reed Exhibitions Japan Ltd.
ГОРОД МАСТЕРОВ 2022 межрегиональная выставка-ярмарка Белгород	25.05.22 27.05.22 Белгородская ТПП («Белэкспоцентр»)	ЛЕТНИЙ КАЛЕЙДОСКОП 2022 межрегиональная выставка-ярмарка Белгород	06.07.22 10.07.22 Белгородская ТПП («Белэкспоцентр»)
CENTRAL ASIA HOUSEWARE 2022 международная выставка посуды, товаров для дома и сувениров Казахстан, Алматы	29.05.22 01.06.22 Central Asia Trade Exhibitions	VIBRANT INDIA 2022 выставка товаров для дома Индия, Нью-Дели	15.07.22 17.07.22 Pragati Maidan
БЕЛАРУСЬ НА БЕЛГОРОДЧИНЕ 2022 универсальная выставка Белгород	01.06.22 05.06.22 Белгородская ТПП («Белэкспоцентр»)	FOOD & HOTEL INDONESIA 2022 международная выставка гостиничного бизнеса и кейтеринга Индонезия, Джакарта	26.07.22 29.07.22 Jakarta International Expo (JIExpo)
АРТ БАЗАР. ЛЕТО 2022 выставка-ярмарка Москва	02.06.22 05.06.22 Amscort International	GIFTS WORLD EXPO DELHI 2022 международная выставка подарков Индия, Нью-Дели	28.07.22 30.07.22 MEX Exhibitions

HOUSEHOLD EXPO

МЕЖДУНАРОДНАЯ ПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

13-15 СЕНТЯБРЯ 2022

МОСКВА, МВЦ «КРОКУС ЭКСПО»



Всё, что дома пригодится!

ДОБАВЬТЕ СВОИ НОВИНКИ НА САЙТ EXPO-RETAIL.RU
www.expo-retail.ru – сайт новинок и премьер товаров для дома и интерьера

СТОЛОВАЯ ПОСУДА • КУХНЯ • ХОЗЯЙСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ • БЫТОВАЯ ТЕХНИКА
 БЫТОВАЯ ХИМИЯ • СВЕТ • ТЕКСТИЛЬ • ПОДАРКИ

Организаторы: МОККА Экспо Групп, ГК Майер. Тел.: +7 (495) 363-50-32/33
www.hhexpo.ru



HouseHold. Весна 2022

Традиционная весенняя сессия самой значимой выставки для всех представителей посудного бизнеса прошла в сжатом, но весьма эффективном формате. С одной стороны, участники разместились на небольшой площади, а, с другой – трафик профессиональных посетителей оказался довольно внушительным. Очевидно, что данная площадка вызывает интерес, особенно в период экономической нестабильности, когда для эффективных деловых контактов требуются не только онлайн-конференции, но и дружеское живое общение.



Dariis

Практически на каждом стенде компании стремились показать как новинки, так и ключевые востребованные изделия, пользующиеся стабильным устойчивым спросом. Отечественные производители демонстрировали готовность и возможность в сжатые сроки подстроить свое производство под желания клиентов. Дистрибьюторы подтверждали устойчивые связи с зарубежными компаньонами и готовность обеспечить своих заказ-

чиков. В целом выставка показала желание представителей бизнеса обеспечивать своих клиентов актуальной продукцией и не терять занятой ниши.

Особое внимание привлекали изделия от экспонентов, которые ранее не принимали участие в выставке или редко выставляли свою продукцию на данной площадке. К их числу стоит отнести продукцию Торгового дома «СОРСА» – бренд Miloly. Это кухонные аксессуары из пла-



Tulu Porselen

стика (включая столь любимую всеми «навеску»). На стенде этой компании можно было увидеть много интересных гаджетов для кухни, которые заинтересовывали и оптовиков, и представителей розницы, охотящихся за интересными девайсами. Удобные терки для разных продуктов, овощерезки, мясорубки и другие полезные кухонные девайсы-помощники будут верно служить хозяйке. Отличительная особенность всех позиций бренда Miloly – это возможность



Miloly

работы всех гаджетов в отсутствие электричества. Все изделия можно использовать в дороге, на даче, без электросети, и удобно.

Впервые со своей продукцией на выставочную площадку зашел бренд Remoska. Представляемая этим брендом кухонная посуда из нержавеющей стали и алюминия с антипригарным покрытием относится к высокому ценовому сегменту. Так, цена на сковороду с антипригарным покрытием может составлять 24-29 тыс. руб.

Отечественная марка Cono, образованная в 2020 году, продемонстрировала полуфарфоровую керамику собственного производства, которое расположено в Санкт-Петербурге. С проблемами логистики и курса на импортозамещение посуда собственно отечественного производства будет особенно востребована. Изделия рассчитаны на применение в сегменте HoReCa, поскольку спокойно выдерживают высокую температуру (могут исполь-

зоваться в духовом шкафу) и мойку в посудомоечной машине. Ассортимент пока не очень разнообразен, но дизайн соответствует современным тенденциям и веяниям. В числе изделий оригинальные дизайны тарелок для первых блюд и выпечки, а также миски, предметы интерьера. Ориентировочная розничная стоимость тарелки диаметром 27 см может составлять около 1400-00 руб.

Недорогую керамику и разделочные доски (а также иные кухонные предметы из натурального дерева) по демократичным ценам выставила марка «Комтех» («Вятская керамика»). Представитель стенда признался, что компания приняла участие в выставке после некоторого перерыва и теперь демонстрирует одновременно два направления своей деятельности – изделия из натуральной древесины под маркой Alber и уже хорошо известную всем керамику.

Стенд компании «Галеон-Трейд» отличался разнообразием позиций.



ГК «Выгода»

Здесь можно увидеть и фарфоровые статуэтки, и сервизы (производство Китая), и декоративные вазы; привезли на ознакомление рамки и картины, все для украшения дома.

ГК «Выгода» из Екатеринбурга – производственно-торговое предприятие широкого профиля, которое объединяет несколько направлений, а именно: производство малярного инструмента (кисти, шпатели, валики) и кухонных принадлежностей (разделочные доски, скалки, толкушки, лопатки); также реализация рабочих перчаток в большом ассортименте.

На выставку компания привезла новые виды разделочных досок из березы и сосны. В числе их деревянной продукции особо можно выделить доски, выполненные путем набора торцевых спилов. Выглядит стильно и практично, поскольку на такой поверхности нож затупляется не так быстро (лезвие упирается в поверхность доски вдоль древесных волокон,



Remoska® Tria

Remoska



Cono



Кольчугинский мельхиор



«Галеон-Трейд»



а не поперек). Оптовая цена большой доски толщиной почти 2 см начинается от 500-600 руб.

ГК «Мирхозторг» торгует оптом хозяйственно-бытовыми товарами, которые необходимы на каждой кухне. Ассортимент компании настолько разнообразен, что невозможно полностью описать товары, которые демонстрировались на стенде и в каталоге фирмы. Это терки и шинковки, пельменницы и варенницы, приспособления для крышек, различные лопатки, дуршлаги и ножеточки и много другой кухонной утвари. Компания представила линейки своих кухонных аксессуаров из дерева, среди которых особо можно выделить шинковки для капусты и других овощей.

Разделочные доски и иные аксессуары из дерева в широком ассортименте традиционно были представлены в компании «Евро-

стиль» (здесь, в отличие от других компаний, много изделий из бука). Компания на рынке с 2008 года, имеет собственную производственную базу и специализируется на производстве изделий из дерева для дома. На выставке весьма оригинально выглядели сервировочные блюда на ножках.

Изделия из бамбука представила уже хорошо известная в России компания Bravo. Стенд постоянно пользовался вниманием посетителей, желающих сделать заказ уже проверенных временем изделий, пользующихся постоянным спросом у конечных потребителей.

На стенде Mayer & Voch традиционно были выложены различные линейки фарфоровой, стеклянной и металлической посуды.

Турецкий бренд Tulu Porselen из города Kutahya, уже принимавший

ранее участие в выставке, порадовал своих посетителей новыми декорами фарфоровой столовой посуды. Компания продемонстрировала изделия двух направлений – Home и HoReCa. Стенд турецкого бренда порадовал различной посудой для сервировки. Под маркой Tifiz компания выставила банки для сыпучих продуктов и другие кухонные аксессуары. Весьма привлекательно выглядели цветные салатники.

Оригинальные опытные образцы стеклянных фужеров можно было увидеть на стенде компании «Мусатов» (г. Гусь-Хрустальный). Оттеночные решения фужеров выполнены по новой технологии вакуумного напыления. Есть все основания предполагать, что запуск данных образцов в тираж произойдет в скором будущем, поскольку интерес к ним есть, и довольно высокий.

Эмалированную посуду в широком ассортименте можно было увидеть на стенде Лысьвенского завода, который демонстрировал свои кухонные изделия под брендом «Линрог». Среди новинок предметы с деколями «Люпины» и «Рябины». Привлекали внимание посетителей и коллекция «Башня ласточки», и «Белые ночи» (синий борт). Кроме того, компания в очередной раз продемонстрировала кухонные изделия собственного производства из нержавеющей стали, посуду со стеклоэмалевым покрытием, алюминиевую, нержавеющую и чугунную посуду. Этот старейший в России завод не только выпускает востребованную наплитную посуду для приготовления пищи, но и производит продукцию для сада и огорода. На весенней сессии посетителям были предложены изделия

хозяйственно-бытового назначения: эмалированные ведра, тазы и другие товары для дома. Тем более, что дачный сезон уже скоро, все понадобится.

Марка «Эстет» привезла эмалированную посуду собственного производства, расположенного, в том числе, и в г. Лысьва. Посетителям предлагалось оценить новые декоры «Колибри», «Борщ», «Калейдоскоп». Также довольно привлекательно выглядели белый фарфор, представляемый этой компанией, и предметы сервировки.

Известная компания «Пилот МС» также подготовила целый ряд новинок для своих почитателей, в частности в линейках эмалированной и антипригарной посуды. Компания выделяется среди других компаний, производящих посуду с эмалированным покрытием, ори-

гинальным ассортиментом и разными объемами изделий. В топ-рейтинговую коллекцию попали, по опросам посетителей, серия «Зайцы» с нержавеющей ободком и новая серия эмалированной посуды Botany. Прекрасные белые кастрюльки и чайник с растительно-цветочным декором в спокойных тонах пользовались повышенным интересом; они неизменно украсят любую кухню, а золотые элементы добавляют нотку шика в повседневный быт. В серию входят кастрюли 2, 3, 4 и 5,5 л и чайник со свистком на 3 л. Все изделия упакованы в коробку. Кроме привычных чайников и кастрюль под ТМ Appetite, стенд изобилует посудой из фарфора под ТМ Rainbow. Это и салатники и бульонницы, и фарфоровые кружки разного литража.





«Оптхозторг» продвигал на выставке продукцию под маркой «Калитва», под которой выпускается известная в России и за рубежом антипригарная посуда (в основном сковороды) и посуда из непокрытого алюминия больших объемов (в основном кастрюли для предприятий общепита).

Компания Tescoma традиционно очаровывала своих посетителей всевозможными аксессуарами для кухни, многие из которых выполнены из высококачественного пищевого пластика. Кроме того, среди новинок бренда предметы для барбекю и новые варианты исполнения нержавеющей посуды, а также кофейные наборы пастельных оттенков. Весенняя выставка HouseHold отличается от осенней сессии наибольшим ассортиментом изделий хозяйственного назначения. Отдельной строкой хочется отметить ассортимент продукции

для уборки дома, в том числе гадальные доски, все для клининга (тряпки, полотенца, коврики, чехлы и другие домашние мелочи).

Широкий ассортимент изделий из нержавеющей стали представил бренд Hoffmann. На стенде понравились эмалированные чайники, ножи, масло в одном стиле, кастрюли разных объемов.

Не остались незамеченными и пластиковые контейнеры с интересным декором от Firmako.

Стильные кастрюли из закаленного стекла показала марка Olivetti.

Товары для консервирования, кухни и пикника в широком ассортименте можно было увидеть в Торговом доме «Велес».

Широкий спектр антипригарной посуды выставил на своем стенде бренд Resto. Помимо этого компания показала высококачественную керамическую посуду для запекания.

Различную по объему и форме антипригарную и чугунную посуду представил бренд O.M.S.

Интересный набор образцов изделий представил Калужский завод пресс-форм. Компания способна в сжатые сроки выполнить заказ по желаемым пресс-формам для литья изделий из пластмасс, а также исполнить непосредственно литье на своих производственных мощностях.

Компания «Мультидом» сосредоточила свое внимание на изделиях для сада и огорода. При этом посудная тема также присутствовала на стенде компании в виде некрупных кухонных и столовых аксессуаров.

У бренда Daris было выставлено на стенде не только привычная наплитная посуда, но и немало ярких предметов из жаропрочного стекла и цветного стекла под маркой Аксам.

Бытовую электротехнику, включая кухонную, широко представила экосистема Pioneer, объединив-

шая в себе продукцию известных брендов.

«Кольчугинский мельхиор» показал яркие новинки в сегменте медной посуды. Изделия смотрятся весьма привлекательно и выполнены с соблюдением всех требований для подобной посуды. Так что срок их службы может измеряться десятилетиями.

Трудно представить себе пикник или праздничную трапезу на свежем воздухе без традиционного мангала. Современные виды мангалов и жаровен ежегодно представляет компания Grillux. Популярная жаровня имеет много достоинств и еще больше разновидностей, из которых легко выбрать идеальный вариант для своих целей и потребностей. Любителям загородного отдыха было где разгуляться фантазии. Были представлены уже известные стационарные грили от известного бренда Grillux, на стенде можно было познакомиться со складными мангалами и бытовыми коптильнями разных разме-

ров с гидрозатвором. Для любителей копченых видов рыбы и мяса у компании всегда имеются коптильни, для холодного и горячего копчения. А самым внушительным по габаритам был представлен удобный, красивый, модный, популярный, компактный и многофункциональный мангал-гриль SuomiGrill. Он обеспечивает идеальные условия для приготовления деликатесов и создает уютную обстановку в беседке, на террасе или веранде загородного дома. Все дело в том, что топка оснащена прозрачным экраном, сквозь который видно пламя костра, а купол гриль-камина собирает и отводит дым. В помещении останется только аромат очага и прожаренного сочного мяса. Такие мангалы очень актуальны и популярны в Европе, но европейские аналоги стоят достаточно дорого, а российский вариант доступен по цене и не уступает по качеству.

Компания IDILAND привезла на выставку обновленные коллекции пла-

стиковой посуды (из полипропилена и полиэтилена), включая стаканчики, бутылки, столовые приборы. Все изделия выпускаются на собственном производстве в г. Вязьма и полностью соответствуют требованиям безопасности, в том числе способны к безотходной утилизации. Внешний рисунок наносится при помощи IML-технологии. Продукция распространяется, в том числе, по известным федеральным сетям: «Магнит» и «Пятерочка».

Зарубежные столовые приборы из нержавеющей стали марки Hira можно было увидеть на стенде турецкой компании Ozusca.

Особое внимание стоит уделить деловой программе, которую организаторы выставки подготовили в двух павильонах. Надо заметить, что посещаемость данных мероприятий оказалась неожиданно высокой. В лекционных залах с трудом можно было найти свободное место.



Всем пора в Китай?

«Не дай вам Бог жить в эпоху перемен». Это распространенное выражение приписывают китайцам. Верно это или нет, это уже дискуссия совершенно на другую тему, но то, что это сложное и трудное время, – сомнений не вызывает. Сейчас именно такое время, когда устойчивые связи и логистика жизни нарушилась, поэтому приходится искать новые пути и возможности для работы и развития.

ОСОБЕННОСТИ МЕЖДУНАРОДНЫХ ЗАКУПОК В ПЕРИОД ПОСТОЯННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ

Из-за происходящего в Украине во всем мире разрушаются цепочки поставок, которые еще не успели оправиться от пандемии. Грузоперевозчики вынуждены менять маршруты и резко поднимать стоимость услуг, что может в итоге привести к росту цен на многие товары для потребителей.

Ситуация на рынке международных закупок коренным образом изменилась. Родственные – партнерские связи, наработанные годами, изменились за один день.

Какие действия предпринять сейчас бизнесу в период постоянных и кардинальных изменений? Что делать компаниям с международными закупками в ситуации геополитических изменений?

Предлагаю рассмотреть несколько сценариев поведения.

Первый шаг: проанализировать свою текущую товарную матрицу.

Формирование ассортиментной матрицы – обязательное действие с точки зрения маркетинга. Правильная разработка и анализ ее позиций – это уже полшага к успеху. Для определения пути развития в эпоху перемен нужно сформировать список базового ассортимента, жизненно необходимого вашему бизнесу, и параллельно проанализировать товарное предложение или товарный портфель ваших поставщиков.

Вопрос оплаты. Один из самых важных аспектов торговли.

При нестабильности оплаты товаров в валюте есть несколько возможностей.

Если партнеры согласны с вами работать, они начнут договариваться внутри своих банков о скорости получения платежей. Сейчас сумма может «висеть» на корсчетах до 3 недель с момента прихода платежа и зачисления на счет компании-партнера.

Прим. На днях оформлен первый указ ПАО «Сбербанк» об открытии площадки для платежей в криптовалюте.

Также есть ряд компаний внутри «недружественных» стран, готовых переходить на оплату в рублях. Ситуация при платежах за газ работает на наш бизнес. Решение будет, ждем.

Из опыта марта: ряд производителей из Германии, Италии и Франции сами предложили перейти на оплату в рублях.

Напишите письмо производителю, получите ответ, как он будет действовать, какие у него финансовые планы на текущий год. Западные компании, получая льготы на развитие бизнеса, заранее подают информацию о своих планах, налогах, поставках, так они по умолчанию страхуют каждую поставку на территорию нашей страны.

Шаг второй: на основании ответов от текущих партнеров сформируйте список категорий или товарных позиций, с которыми вы намерены работать, – назовите для себя это зоной риска.

Для этого ассортимента примите решение: что делать, с кем сотрудничать? Например, с заводами на территории России, Турции или Китая? Какие географические горизонты вы для себя выбираете? Приходилось ли вам работать с этими странами раньше или нет?

Важно!!! При переносе закупок в Китай вашему бизнесу необходимо в среднем около 7-8 месяцев на:

- подбор поставщиков;
- выбор качества и системы контроля производства;
- проверку образцов и цветопередачи вашей коллекции;
- запуск массового производства;
- контроль перед отправкой из Китая (сама страна обрабатывает контейнеры с учетом правил борьбы с коронавирусом);
- преодоление пробок при входе на российскую таможню.

Но самое главное – это ассортимент. С чем вы хотите войти сейчас на рынок при переносе закупок? Компании, которые везут одинаковый/подобный ассортимент, автоматически попадают в зону риска ценовых войн. И у них только один инструмент управления продажами – скидка.

Следующий шаг – создание собственной торговой марки.

Это одна из самых модных тем сегодняшнего дня. Нужно определиться на берегу, нужна ли вам сейчас СТМ? Что это будет за СТМ, просто красивая коробка с названием и собственным оформлением упаковки, а внутри аналог рынка? Или заказ на заводе продукции под собственным брендом? Или индивидуально разработанные коллекции? Где брать идеи для разработки коллекций? Как без риска для бизнеса начинать разрабатывать и создавать свой бренд?

Идеи лежат на поверхности.

В первую очередь с нашего рынка уходят крупные игроки. Уходят или приостанавливают свою деятельность. Поднимите каталоги этих компаний. Проанализируйте стиль, форму, позиционирование и ассортимент. Проверьте, насколько эти товарные группы подходят для вашей матрицы. Подумайте, как вы сможете обыграть подачу информации в своих социальных сетях. Если нашли нишу, интересную для себя, переносите это в свой портфель предложений для клиента.

Китай – это долгие деньги.

Начиная (продолжая) работать, можно вступить в программу внутреннего кредитования поставок со стороны китайского правительства. Для этого надо запросить у фабрик согласие на участие в программе страхового кредитования и быть готовым самим предоставить налоговую информацию для проверки вашей деятельности за последние 3-5 лет.



Страховая компания Sinosure – это китайская государственная корпорация страхования экспортных кредитов. На 100% принадлежит китайскому государству. Цель создания Sinosure – поддержка и развитие китайского экспорта. На сегодняшний день это один из действенных инструментов по получению товарного кредита от 60 до 120 дней на поставку.

В следующих выпусках нашего журнала и в информационных рассылках мы подробно разберем методы, случаи из практики, выгоды и риски работы с учетом этой услуги.

Китай – это очень интересный рынок и огромные возможности для создания собственных идей и разработок продукта.

Заходить на этот рынок надо сознательно, очень хорошо понимая, чем менталитет новой для вас страны отличается от привычных партнеров из Европы. Прочитайте что-то по истории развития Китая. Посмотрите трактовку разных авторов классических 36 стратагем Китая, которые современные бизнесмены до сих пор применяют в переговорах.

Уделите внимание и документам своих новых партнеров. Базовые документы – это лицензии на внешне-экономическую деятельность и регистрация компании в торгово-про-

Экспортно-кредитное агентство Sinosure



Китайская государственная корпорация страхования экспортных кредитов.

На 100% принадлежит КНР.

Цель создания Sinosure – поддержка и развитие китайского экспорта.

Страховое покрытие Sinosure гарантирует поставщику (фабрике) в Китае, что в случае финансовой несостоятельности зарубежного покупателя фабрика получит страховую выплату, которая компенсирует ее убытки.

мышленной палате Китая. Неплохо также проверить право собственности производителя на землю. Какие судебные практики есть у вашего будущего партнера? Какой процент брака фабрика закладывает в промышленную партию и какой традиционный бой идет при дальних отпусках товара? Все эти цифры есть у менеджера по работе с клиентами. Сравните с нашим ГОСТом и вашими ожиданиями. Помните, производства без брака не бывает! Но какой процент брака и какой у китайских производителей считается нормой, знать необходимо заранее.

Очень важно также, кто ваш партнер: фабрика, традиционно работающая с OEM, фабрика внутреннего рынка, торговая компания или фабрика, у которой

есть свой собственный бренд. Есть ли технологи и технические дизайнеры на фабрике? Готовы они с вами общаться и объяснять, почему ваш дизайн или ваша задумка технически будет невыполнима?

Вот он, первый список вопросов, о которых рекомендуем подумать на момент принятия решений!

Все эти и другие интересующие вас вопросы по торговле и логистике с Китаем мы рассмотрим в следующих выпусках журнала.

Материалы подготовлены управляющим партнером консалтингового агентства Between2countries Лейлой Павловой



Впереди лето. Как выглядят посудные полки

Встряска валютного курса и изменившиеся цены продолжают сказываться как на ассортименте розничных магазинов, так и на потребительских предпочтениях. Однако необходимость в практичной и хорошей посуде сохраняется. Именно это дает все основания предполагать, что посудные полки не окажутся полупустыми.

Для понимания ситуации посмотрим, какую посудную продукцию сегодня готовы предложить розничные офлайн-форматы.



ТРК «ХАМЕЛЕОН»

Данная торговая точка, расположенная за пределами МКАД, сохраняет весьма внушительный ассортимент как столовой, так и кухонной продукции. Несмотря на то, что основная часть изделий принадлежит таким брендам, как Agness, Metalac Posude (торговая марка «Метрот»), «СтальЭмаль», Appetite, «Эмаль» (Магнитогорск), Nadoba, Kukmara, «Традиция», НМП, Korall, Luminarc, Pasabahce и др., здесь присутствует немало добротной продукции от малоизвестных китайских производителей. В итоге покупатель может полностью удовлетворить свои потребности.

Магазин предполагает выбор. Здесь достаточно альтернативных решений как по дизайну, функционалу, так и материалу. Но стоит заметить, что все изделия относятся к невысокой и средней ценовым нишам. И это не случайно: ценовой уровень ориентирован на

уровень потребительских возможностей основной массы потенциальных покупателей.

Широкий выбор антипригарной и эмалированной посуды (кастрюли различных объемов), посуды из нержавеющей стали, керамики, фарфора, стекла и стеклокерамики не дает оснований предполагать, что в таком магазине покупатель будет совершать вынужденную покупку в силу того, что не найдет желаемого предмета.

Поскольку магазин ориентирован на покупателей, которые в своем большинстве не следят за продукцией определенных марок, выкладка осуществляется по принципу разделения: на материал и назначение. В силу этого обстоятельства на ценниках не указан производитель или поставщик. Данная информация находится только на самой посуде.

На одной из торговых полок представлено множество отдель-

ных сахарниц, масленок, солонок, салфетниц, баночек для специй и пр. Материал изготовления: керамика, фарфор, стекло, нержавеющая сталь. Это редкий случай, когда магазин подготовился к растущим потребностям своих клиентов и создал актуальное предложение для всех, кто не стремится приобретать сервис целиком.

Благодаря умелому построению торгового пространства внутри общего зала магазина посудный отдел выглядит как настоящий самостоятельный магазин, расположенный на территории торгового комплекса.

При покупке посуды покупатель сразу же может подобрать интересное упаковочное решение (подарочные пакеты продаются рядом) или средства по уходу за приобретенной посудой.

Более конкретно о ценах на некоторые посудные позиции см. ниже в таблице 1.



Таблица 1.

Розничная цена некоторых предметов кухонной и столовой посуды (ТРК «Хамелеон»)

НАИМЕНОВАНИЕ	ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	МАТЕРИАЛ	ОБЪЕМ/ ДИАМЕТР	ЦЕНА
Кастрюля «Мозаика» с крышкой	«СтальЭмаль»	Эмалированная сталь	2,0 л	950-00
Кастрюля «Урожай» с крышкой	«СтальЭмаль»	Эмалированная сталь	1,5 л	550-00
Кастрюля с крышкой	АО «Алюминий Металлург Рус»	Непокрытый алюминий	1,0 л	380-00
Кастрюля с крышкой	Завод «Демидовский»	Непокрытый алюминий	2,5 л	470-00
Кастрюля с крышкой	Agness	Нержавеющая сталь	2,6 л	2150-00
Кастрюля с крышкой	Agness	Нержавеющая сталь	3,5 л	2480-00
Кастрюля с крышкой	Nadoba	Нержавеющая сталь	3,6 л	3800-00
Кастрюля с крышкой Elite Stone	Kukmara	Алюминий с антипригарным покрытием	2,5 л	2590-00
Казан		Литой алюминий с антипригарным покрытием	4,0 л	2850-00
Блинница (сковорода)	«Традиция»	Литой алюминий с антипригарным покрытием	22 см	1370-00
Сковорода универсальная «Мерцание. Розовый рубин»	«Гурман»	Алюминий с антипригарным покрытием	24 см	1550-00
Сковорода универсальная	«Нева Металл Посуда»	Литой алюминий с антипригарным покрытием	26 см	1850-00
Чайник заварной «Снежная королева»	Korall		0,55 л	750-00
Чайник заварной «Пати тайм»	Daniks	Керамика	0,9 л	1200-00
Чайник со свистком	Nadoba	Нержавеющая сталь	3,0 л	3400-00
Горшочек для запекания	«Комтех»	Керамика	0,5 л	140-00
Тарелка плоская	ООО «ТД «Укркерам»	Керамика	26 см	155-00
Миска дачная	ООО «ТД «Укркерам»	Керамика	0,8 л	140-00
Горшочек для запекания	ООО «Котовский дом керамики»	Керамика	0,55 л	210-00
Салфетница Napkin		Керамика		220-00
Лимонница «Чили»		Керамика		290-00
Сахарница	Esprado	Костяной фарфор	0,35 л	480-00
Контейнер для хранения и перевозки	Appetite	Стекланный корпус с пластиковой крышкой	0,8 л	280-00
Кружка	Nadoba	Фарфор	0,34 л	130-00
Терка	Nadoba (Sava)	Нержавеющая сталь, пластик	22 см	550-00
Кувшин	Appetite	Стекло, пластик	2,0 л	460-00
Тарелка десертная «Венеция. Гранит»	Luminarc	Керамика	19 см	260-00
Тарелка «Океан. Эклипс»	Luminarc	Стекло	24 см	95-00
Тарелка десертная «Пинк Лава»	Pasabahce	Стекло	22 см	185-00
Тарелка глубокая «Дивали Лайт Тюркуаз»	Luminarc	Стекло		
Соусник	Pasabahce	Стекло	0,06 л	80-00
Чайный набор, 24 предмета	Lefard	Фарфор		4550-00





ГИПЕРМАРКЕТ «ГЛОБУС»

Эта сетевая торговая точка сегодня пользуется повышенным вниманием у многих из тех, кто предпочитает отовариваться в гипермаркетах. Современный формат торговли радует посетителей актуальными марками, широко востребованными изделиями и нескачкообразными ценами. Плюс к этому на территории гипермаркета присутствуют якорные арендаторы из числа востребованных местными посетителями, например, оптика, аптека, часы, химчистка, фастфуд, туризм, рыбалка, «домашние животные» и пр.

Что касается посудных рядов в центральной части «Глобуса», то здесь, похоже, воцарилось явное постоянство (изменились только цены). Как и прежде, в разделе кухонной посуды лидирует бренд Tefal. С ним связаны основные скидочные решения и оформление торговых полок. Кстати, о последнем. Представители бренда явно уловили важность такой тенденции, как информационные сообщения, упрощающие выбор покупателей за счет

объяснения назначения той или иной посуды и значимости тех или иных преимуществ различных посудных изделий. Оказалось, что умелая «ликвидация безграмотности» покупателей, попадающих в мир товарного изобилия, стимулирует покупки, и, прежде всего, тех изделий, которые фигурируют в качестве показательных образцов.

Одним словом, реклама Tefal воспользовалась не только информационными досками, но и видеодемонстрациями презентаций от одного из ведущих кулинаров, известных в мире. Так что сегодня даже несведущая посетительница понимает, какой нож для каких целей предназначен, а также каким должно быть дно у кастрюльки из нержавеющей стали, чтобы осуществлялся плавный равномерный нагрев посуды и не происходило нежелательного прилипания ингредиентов к внутренней поверхности посуды, а тем более пригорания.

В числе других брендов кухонной антипригарной посуды можно наблюдать такие имена, как: «Традиция», НМП, Appetite, Kukmara и др.

Эмалированная посуда была охвачена не так широко, в частно-

сти отсутствовали кастрюли и баки больших объемов. В числе брендов, представляющих в «Глобусе» эмалированную кухонную утварь, наиболее масштабно представлен бренд «СтальЭмаль» (включая торговую марку Appetite). Кухонную посуду из нержавеющей стали представляли такие известные марки, как Rondell, Appetite, СТМ «Глобус» и др.

Столовая посуда сохранила предновогодний ассортимент с лидерством традиционных марок, например Pasabahce, WILMAX, Добрушский фарфоровый завод, «Борисовская керамика» и др.

Традиционно в «Глобусе» довольно много столовых и кухонных аксессуаров, емкостей для транспортировки и хранения ингредиентов и готовых блюд, а также столовых приборов.

Посуда из стекла представлена в основном питьевым стеклом для холодных безалкогольных напитков. Что касается различных бокалов, фужеров и рюмок для горячительных напитков, то они тоже есть, но не в самом широком разнообразии. Скорее всего, на подобную товарную группу магазин ставок не делал. Есть в этом своя логика. Для подобной



продукции существует множество других товарных точек, где такого рода изделия можно рассмотреть подробнее.

С точки зрения искушенного посетителя, можно заметить: «Глобус» не порадовал чем-то особенным, как это случалось прежде. В частности, недостаточное внимание уделено островным зонам с акционным товаром (если не считать отдельные «форпо-

Таблица 2.

сты» от Tefal), практически не проработаны торговые полки с тематическим содержанием, например, в преддверии Пасхи, это событие крайне слабо отражено. Не проработано привлечение покупателей к посуде для летней кухни с ее многообразием овощей, фруктов, а также горячих мясных блюд. В то же время весенне-летние предложения в других товарных сегментах

уже есть! Конечно, у представителей магазина есть шанс исправить положение, но такие шаги, скорее всего, окажутся несвоевременными. Следовательно, покупатель начнет изучать сезонные предложения в других торговых точках и, возможно, отдаст им предпочтение.

Ценовые предложения на традиционные предметы посуды можно увидеть в таблице 2.

Розничная цена некоторых предметов кухонной и столовой посуды (гипермаркет «Глобус»)

НАИМЕНОВАНИЕ	ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	МАТЕРИАЛ	ОБЪЕМ/ ДИАМЕТР	ЦЕНА
Сковорода блинная	Tefal	Алюминий с антипригарным покрытием	25 см	3399-99
Сковорода универсальная Chef	Tefal	Алюминий с антипригарным покрытием	26 см	4699-99
Сковорода вок	Tefal	Алюминий с антипригарным покрытием	28 см	5199-99 (акционная цена)
Сковорода «Бриллиант» (серия «Гранит»)	«Мечта»	Алюминий с антипригарным покрытием	24 см	2799-99
Сковорода блинная	«Любава»	Алюминий с антипригарным покрытием	22 см	2399-99
Сковорода блинная	Kukmara	Литой непокрытый алюминий	24 см	999-99
Сковорода универсальная	Kukmara	Литой непокрытый алюминий	24 см	1149-99
Сковорода универсальная	«БИОЛ»	Чугун	22 см	2099-99
Кастрюля	Appetite	Нержавеющая сталь	3,9 л	1399-99
Кастрюля	Röndell	Нержавеющая сталь	2,8 л	3799-99
Кастрюля Maison	Appetite	Эмалированная сталь	4 л	2399-99
Горшок-сотейник	«Ломоносовская керамика»	Керамика	0,6 л	289-99
Нож кухонный универсальный	Attribute	Нержавеющая сталь	20 см	459-99
Бокал «Бистро»	Pasabahce	Стекло	280 мл	169-99
Бокал для пива Nonix	Bormioli Rocco	Стекло	580 мл	399-99
Чашка «Кирмаш», рисунок «Алый мак»	Добрушский фарфоровый завод	Фарфор	250 мл	159-99
Чайник «Кирмаш», рисунок «Алый мак»	Добрушский фарфоровый завод	Фарфор	550 мл	549-99
Тарелка детская «Синий трактор»	ООО «ДекорСтайлГласс»	Стекло	19,5 см	189-99
Салатник «Модерн» №2	ООО «Борисовская керамика»	Керамика	1 л	489-99
Тарелка обеденная	WILMAX	Фарфор	25,5 см	999-99
Тарелка десертная	Luminarc	Стекло	19 см	269-99





ГИПЕРМАРКЕТ METRO

Сегодня METRO остается одним из крупнейших оптово-розничных форматов, представляющих живой интерес для всех, кто предпочитает осуществлять закупки на неделю и посещать магазин на автомобиле. Кроме того, ряд предложений METRO не пересекается с предложениями других федеральных сетей или розничных точек продаж.

Однако в отношении посудных принадлежностей магазин явно сдал позиции. Не понятно, с чем это связано, поскольку посуда в METRO никогда не была дешевой или остро необходимой. Скорее она существенно отличалась от посуды в иных точках розничных продаж. В частности, по нержавеющей посуде, разделочным доскам, аксессуарам («навески») данный магазин имел весомые преимущества. Кроме того, здесь одними из первых создали инфор-

мационные подсказки при выборе ножей и других изделий. К сожалению, до трансляции полезных роликов на ЖК-мониторах не дошло (идея, кстати, уже перехвачена другими магазинами), но в целом магазин радовал своим ассортиментом.

На сегодняшний день практически не осталось сковород из нержавеющей стали, существенно сократилось предложение массивных деревянных разделочных досок, явно давно не было обновления столовой продукции из керамики и фарфора. Предметы из стекла (столовая посуда и жаростойкая посуда для применения в духовом шкафу) не выдерживали обновления за последние 3-4 месяца. Кроме того, существенно сокращены акционные распродажи. В их число сегодня вошла продукция, явно не пользующаяся спросом. Вероятно, магазин старается избавиться от неликвидных остатков, не стремится увеличить выручку на обороте и старается не расширять посудный ассортимент,

несмотря на неубывающий уровень спроса на ряд привычных позиций. В итоге на полках выставлено много абсолютно одинаковых изделий (возможно, с целью избежания пустот на торговых полках), а между рядами практически отсутствуют покупатели (даже в вечерние часы).

Увы, нет разнообразия и в брендах: СТМ в основном сохраняется за продукцией из нержавеющей стали, антипригарная посуда традиционно представлена такими марками, как Kukmara, НМП, Polaris и др.

Столовая посуда в значительной степени представлена такими марками, как: Luminarc, Pasabahce, Bormioli Rocco, Bohemia Crystalex и др.

Керамическая и фарфоровая продукция также представлена известными именами: «Борисовская керамика», Добрушский фарфоровый завод, Башкирский фарфоровый завод, WILMAX и пр.

Цены на характерные посудные изделия в гипермаркете METRO можно увидеть в таблице 3.



Таблица 3.

Цены на некоторые предметы кухонной и столовой посуды (гипермаркет METRO)

НАИМЕНОВАНИЕ	ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	МАТЕРИАЛ	ОБЪЕМ/ ДИАМЕТР/ РАЗМЕР	ЦЕНА
Кастрюля	СТМ METRO	Нержавеющая сталь	2 л	от 1 шт.: 2200-00; от 3 шт.: 1980-00; от 6 шт.: 1759-00
Крышка	СТМ METRO	Нержавеющая сталь	20 см	Продается поштучно, 1100-00
Крышка	СТМ METRO	Нержавеющая сталь	32 см	Продается поштучно
Коландер	СТМ METRO	Нержавеющая сталь	28 см; 5,4 л	1600-00
Ковш	СТМ METRO	Нержавеющая сталь	16 см; 1,5 л	Продается поштучно, 4000-01
Форма для запекания	Nova Home	Силикон	26x21 см	от 1 шт.: 1100-00; от 3 шт.: 990-00; от 6 шт.: 880-01
Кастрюля	Pyrex	Жаростойкое стекло	3,5 л	Продается поштучно, 420-00
Форма для запекания	Smart Cuisine	Жаростойкое матовое стекло	28x17 см	Продается поштучно, 1200-00
Горшочек для запекания «Мечта хозяйки»	ИП «Гончаров О.П.» (пос. Борисовка)	Керамика	0,35 л	Продается поштучно, 820-00
Горшок для жаркого «Пиканто»	ООО «Борисовский керамический завод» (пос. Борисовка)	Керамика	0,65 л	Продается поштучно, 350-00
Дуршлаг		Нержавеющая сталь	20 см	Продается поштучно, 540-00
Кастрюля с крышкой	Polaris	Нержавеющая сталь	2,2 л	Продается поштучно, 290-00
Доска разделочная	Сделана на одной из китайских фабрик	Пластик	32x26 см	Продается поштучно, 1499-00
Кружка		Фарфор	310 мл	Продается поштучно, 1200-00
Чайная пара		Фарфор	230 мл	Продается поштучно, 349-00
Тарелка десертная	Fioretta (Allure)	Стекло	19 см	Продается поштучно, 799-00
Тарелка десертная	Luminarc	Натрий-кальций-силикатное стекло	20,5 см	Продается поштучно, 239-00
«Брашманья гранит»	Luminarc	Натрий-кальций-силикатное стекло	19 см	Продается поштучно, 199-00
Тарелка детская «Холодное сердце»	Опытный стекольный завод	Натрий-кальций-силикатное стекло	19 см	Продается поштучно, 199-00 (с учетом акционной скидки)
Салатник	Bormioli Rocco	Стекло	24 см	от 1 шт.: 229-00; от 3 шт.: 206-10
Сковорода универсальная	Tefal	Алюминий с антипригарным покрытием		от 1 шт.: 4400-00; от 3 шт.: 3960-00; от 6 шт.: 3520-01



Разговор о будущем торговли

13 апреля в Telegram-канале «Вестника» лицензионного рынка состоялся прямой эфир на тему: «Как лицензиату снизить риски и оптимизировать логистику, работая с поставщиками из Китая?»

Разговор состоялся с управляющим партнером консалтингового агентства Between2countries Лейлой Павловой. Эксперт занимается закупками и внешнеэкономической деятельностью с 1998 года. В 2016 году она создала агентство Between2countries, которое в 2016-2018 годах было официальным партнером выставки «Мир Детства». Также является организатором форума «Китай: новые возможности для вашего бизнеса» и автор программы «Шаги в Китай».



– Какие сложности сейчас у импортеров?

– Во-первых, сейчас очень турбулентный период, когда принимают новые санкции, но их еще не полностью запускают и непонятно, сколько они будут действовать. Психологически очень тяжело, так как идет период вечных изменений, а бизнес любит систему последовательных действий. Во-вторых, меняется валютный коридор. В начале всех событий рос доллар и евро, сейчас из-за действий регулятора произошел серьезный отскок, сейчас рубль «ровный».

Такие же сложности с платежами – некоторые банки отключаются от SWIFT, но платежи по-прежнему проходят. Где-то нужно следить, как зарубежные партнеры снимают деньги с корсчетов банка, и спрашивать, можно ли переходить на другие валюты. У меня сейчас есть ряд клиентов в Турции, которые разрешают платить в лирах, Китай также соглашается принимать оплату в юанях. Есть серия компаний из недружественной нам Германии, которые сами предложили платить в рублях. Таким образом бизнес подстраивается, поэтому все не так плохо и критично, как казалось вначале.

– Какие изменения в торговле произошли за последний месяц?

– Компании из «недружественных» стран определились, будут ли они продолжать бизнес в России. Исходя из этого были сделаны заявления об их дальнейших действиях. Кто-то сделал паузу на поставках.

ТЕМЫ, ЗАТРОНУТЫЕ В БЕСЕДЕ С ЭКСПЕРТОМ:

- в чем разница в подходе к бизнесу в Европе и Китае;
- почему в Китае нарушается авторское право и как в этой связи обезопасить свою интеллектуальную собственность;
- как изменилось ведение бизнеса с Китаем за последние 10 лет;
- какие риски в производстве существуют сегодня и как их избежать;
- какие возможности открываются для бизнеса в новых условиях;
- что будет с международными платежами;
- почему закрытие европейских портов и дорог для российских судов и фур не так страшно и что с этой точки зрения представляет большую опасность.

Страшные санкции, что нас не будут пускать в порты, на дороги, еще не приняты, поэтому движение плохо, но идет. Приняты решения о разработке новых логистических путей и усилении железнодорожного направления со стороны Китая. Я читала в нескольких группах, как инвесторы объединяют усилия, покупают корабли и налаживают логистику из Турции. Это не первый кризис, и бизнес к нему готов. Российский бизнес очень мобильный.

– Возникли ли какие-то сложности у лицензиатов, которые завозят в Россию свои брендовые товары?

– Да, трудности есть. Во-первых, в прошлом месяце произошел первый случай, когда российский суд отказался удовлетворить иск «Свинки Пеппы» о нарушении интеллектуальных прав на основании того, что правообладатель бренда зарегистрирован в «недружественной» стране. Во-вторых, серьезно перенастраивается страхование бизнеса. В-третьих, лицензиаты должны пони-

мать, что делать с отказами заводов, находящихся на территории Европы, производить российские лицензионные товары. Но самое сложное – осуществить перенос бизнеса из Европы в Юго-Восточную Азию, так как бизнес в Европе и Азии сильно отличается.

– Как вы считаете, что будет с международными платежами?

– Я уверена, что, как только закончатся все военные действия, система оплаты восстановится. Пока Россия не ввела ни одну ответную санкцию, кроме высылки дипломатов. Сейчас российские предприниматели активно открывают юрлица в Казахстане, чтобы выстраивать там транзит денег. Это мера временная, но непонятно, будет ли правительство Казахстана поддерживать это. Вообще, деньги двигаются всегда, и я не верю, что платежи между нами остановятся, это нереально.

На момент сдачи материалов появилась информация о том, что Nexo, ведущее регулируемое



учреждение по цифровым активам, сегодня официально запустило Nexo Card, первую в своем роде криптографическую карту Mastercard, на некоторых европейских рынках. Система платежных карт Mastercard запустила первую криптовалютную карту. Платежная система Mastercard и криптовалютная платформа Nexo объявили о запуске криптовалютной карты. Благодаря передовой инфраструктуре, предоставляемой DiPocket и Mastercard, Nexo Card предоставит доступ к более чем 92 млн торговых площадках по всему миру, где принимается Mastercard, что позволяет инвесторам тратить до 90% фиатной стоимости своей криптовалютой за считанные секунды, не продавая ничего из этого.

Карта может быть выпущена как в виртуальном, так и в физическом виде. Она совместима с системами мобильных платежей Apple Pay и Google Pay.

Карта под названием Nexo Card позволяет проводить платежи, не тратя криптовалютные активы пользователя, а используя их как обеспечение платежа. При каждой покупке по этой карте пользователь может полу-

чать до 2% кешбэка в криптовалюте (биткойне или в токенах самой Nexo) по текущему курсу.

Кроме Mastercard и Nexo, в проекте принимает участие оператор корпоративных электронных платежей DiPocket (см. <https://www.businesswire.com/news/home/20220413005403/en/Nexo-Launches-First-Card-Backed-by-a-Crypto-Credit-Line-With-Mastercard-and-DiPocket>).

Антони Тренчев, соучредитель и управляющий партнер Nexo, прокомментировал:

«Запуск Nexo Card в Европе в партнерстве с Mastercard и DiPocket является большой вехой для нас и последним доказательством огромной синергии между существующей финансовой сетью и цифровыми активами. Этот уникальный продукт позволит миллионам людей, сначала в Европе, а затем и во всем мире, тратить мгновенно, не отказываясь от потенциала своих криптовалют, тем самым предлагая беспрецедентную повседневную полезность для развивающегося класса активов».

Феделе Ди Маджо, соучредитель и генеральный директор DiPocket, сказал:

«DiPocket рада, что была выбрана в качестве эмитента Nexo Card, действительно инновационного решения, предназначенного для удовлетворения потребностей миллионов инвесторов в цифровых активах. Наше партнерство в этом проекте с Nexo и Mastercard является ярким примером того, как встроенная финансовая технология DiPocket позволяет дальновидным компаниям предоставлять удобство своим клиентам».

Радж Дхамодхаран, глава Mastercard по крипто- и блокчейн-продуктам и партнерствам, сказал:

«Mastercard считает, что цифровые активы революционизируют финансовый ландшафт, и мы лидируем в инновациях с такими программами, как наше партнерство с Nexo, чтобы предоставить людям новый и единственный в своем роде выбор в том, как они платят и активируют свои крипто-холдинги. Мы рады продолжать внедрять инновации в платежи, делая цифровые активы более доступными во всей экосистеме».

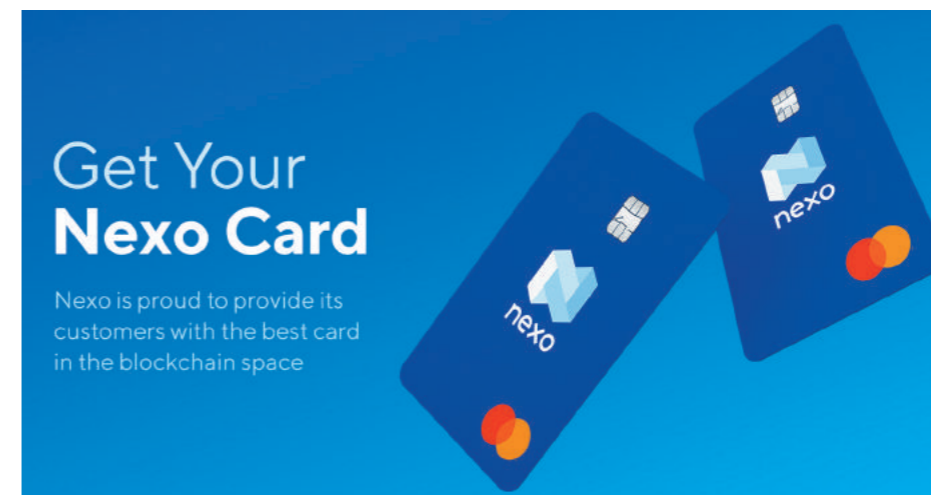
Также ПАО «Сбербанк» объявило об открытии площадки для платежей в криптовалюте. Сбербанк получил патент на свою блокчейн-технология для расчетов между юридическими лицами, которая используется на их платформе ЦФА. Компания использует блокчейн от Hyperledger Fabric с интегрированной российской криптографией.

ПАО «Сбербанк» стало 1-м в мире банком, который запустил открытую платформу, где возможно развертывать и исполнять смарт-контракты, расчеты по которым ведутся в (токенизированной) фиатной валюте.

Напомним, что платформа получила лицензию ЦБ месяц назад.

– Как вы прокомментируете новые санкции – закрытие портов и дорог в Европе для наших судов и фур?

– Пока эти санкции не введены, их пока не подтвердили и документально не выслали нам. Самое страшное не закрытие портов, а топливный кризис. Транспортная составляющая будет стоить больше, чем сам товар, а это намного страшнее закрытия портов. Условная блокировка поставок из Европы – явление временное. Но так как Европа тоже не была готова к кризису, европейцы не готовы к потере энергоносителей. В странах, где рост тарифов на ЖКХ будет продолжаться быстрыми темпами, будут происходить внутренние гражданские бунты.





Я уверена, что дороги Европы нам будут предоставлены, порты будут продолжать работать и в течение 4-6 месяцев мы разработаем дополнительные каналы логистики. У нас просто нет другого выхода. Будет больше кораблей, будем расширять порты, будут новые порты. Думаю, ровно через месяц на 60% логистические запреты со стороны Европы будут пересмотрены.

– Логистика будет дорожать, несмотря на открытие новых логистических путей?

– Да, но все будет зависеть от цены на энергоносители. Но, отмечу, что все прогосударственные российские компании сейчас настроены на закупку оборудования и выстраивание производства внутри страны.

– Вы специалист по Китаю. Расскажите, чем отличается подход к бизнесу в Европе и Китае?

– В Европе жесткий менеджмент, вы можете принести им сырой запрос, и они помогут «докрутить» решение до конца. У них серьезные маркетинговые бюджеты, системы сопровождения поставок. Но в Китае нужно придумать с готовым решением. Нужно грамотно выбрать фабрику и поставить ей задачу. Если вы хотите удешевить производство, вам это сделают, но в ущерб качеству. Нужно понимать, насколько то или иное отклонение от ТЗ будет влиять на продукт.

По ментальности Китай отличается от нас. В этой связи рекомендую прочесть интересную книгу «Тридцать шесть стратагем», где психология китайцев раскладывается на конкретные шаги. Ну и у китайцев совершенно другое отношение к интеллектуальной собственности. Они воруют идею целиком и полностью. Часто они смотрят российские мультфильмы, берут оттуда героев, выпускают товар и это непонятными путями попадает к нам в страну. Подход здесь такой: «Делая копию великого явления, я отдаю дань уважения чужому изобретению». Это обязательно нужно учитывать при работе с Китаем.

– Как в КНР обстоит дело с защитой авторского права?

– У них нет понятия о защите авторского права, если на территории Китая вы не открыли патент. Суть такова: если вы не пришли в Китай и не запатентовали там свое изобретение, ожидайте, что кто-то попытается отнять ваше изобретение, запатентует ваше изобретение и начнет вас копировать. Всем советую прочесть книгу «Правовые основы бизнеса в Китае».

Но российская таможня при ввозе продукции проверяет документы о праве производства товара под тем или иным брендом. Контрафакт отлавливается, хотя лазейки пока есть. В любом случае это гораздо лучше, чем пять-десять лет назад.

Я рекомендую обязательно иметь китайского партнера, который будет

помогать вам в юридических вопросах. Весь бизнес Китая состоит из пакета лицензий – это распространяется на открытие сайта, официальной группы в WeChat, регистрацию бренда.

– Как сейчас отличается ведение бизнеса с Китаем от того, что было в 1990-х?

– За это время система проверки при таможенном оформлении стала в разы лучше. 95-97% товаров, завозимых в Россию, легальные. Это большой путь, если сравнивать с 1990-ми годами, когда все начиналось. Также сейчас мы имеем право подавать в суд на китайскую сторону, если наши права нарушены, и можем этот суд выиграть. Еще пять или десять лет назад такого нельзя было себе представить: китайская сторона не признавала, что китаец может быть неправ, суд тянулся годами и процесс завершался ничем. Сейчас все документальное движение становится очень прозрачным и видно на таможне. Получается правильная игра, никто не играет с ценой, чтобы снизить налоги. Кроме того, сейчас рынок детских товаров очень жестко контролируется со стороны России, введена серьезная система сертификации – в России поняли, что здоровье детей – это очень серьезно. Но нужно учитывать, что время в пути сейчас увеличилось на 40% – Китай контролирует коронавирус и обрабатывает грузы, плюс сильно увеличился товаропоток, а логистических цепочек не хватает. В этой связи наше правительство пытается простроить новые маршруты из Китая.

Отрадно, что Китай ввел механизм кредитования поставок. По сравнению с Россией это удобно, так как это быстрые деньги. Но для получения кредита нужно предоставить документы о налоговых движениях внутри компании за последние три года, а также иметь солидный уставной капитал компании, чего в России делать не любят. Если сейчас в России начнут строить производственные линии, их нужно поставить в уставной капитал компании, тогда вы получите кредит на льготных условиях.

Я надеюсь, что текущий сложный период пройдет довольно быстро и мы перейдем к росту, так как рынок не насыщен, многие компании будут уходить с рынка, причем не только европейские компании, но и российские.

– Давайте поговорим о рисках, которые сегодня существуют в производстве, внешнеэкономической деятельности в целом и в ведении бизнеса. Как их избежать?

– Риск №1 – это зависание денег на корсчетах в европейских банках. Европейские партнеры в таких ситуациях стараются не прилагать усилия, чтобы получить платеж.

Риск №2 – курс валют. Если вы работаете в валютном поле, а продаете в России в рублях, я бы порекомендовала перевести прайс-листы в валюту, в которой вы осуществляете закупки.

Риск №3 – огромное количество новых проектов. В переходный период, который происходит сейчас, такого быть не должно.

Риск №4 – перенос бизнеса в другую страну. Люди могут не понимать, куда и зачем они бегут, главное, чтобы быстро бежать. Здесь ни в коем случае не нужно торопиться. Если вы собираетесь переносить бизнес из одной страны в другую, сперва просчитайте логистическое плечо. Чтобы найти новый завод, привезти образцы и так далее понадобится около 8 месяцев.

Риск №5 – создание новых брендов и СТМ, которые по содержанию не отличаются от уже существующих. Многие просто делают красивую обертку, в которую завернуто то же, что и у конкурентов. Рынку это не нужно: такие товары умрут быстрее, чем вы получите от них прибыль. У продукта должна быть ценность. Вообще, сейчас на рынке много очень похожих предложений, люди конкурируют только по цене, кто ставит ниже, тот и выигрывает. Получается, у кого меньше подушка безопасности, тот умирает быстрее.

Риск №6 – отличие в коммуникациях в разных каналах – в торговой точке, системе дистрибуции, соцсетях, на сайте. Теперь нет офлайн- и онлайн-каналов – вместо них появилась смешанная реальность, и бизнес-лицо, то есть ваше поведение на рынке, должно быть одинаковым везде. Также с развитием маркетплейсов стали очень прозрачными цены, вы больше не можете себе позволить продавать один и тот же товар по разным ценам в разных каналах.

Риск №7 – работа с крупными компаниями. Вы должны дать им 120-180 дней отсрочки платежа, но за это время непонятно, что произойдет и сколько вы в итоге заработаете. Эта система будет меняться.

Риск №8 – уйти в экономсегмент. Все говорят, что народ нищает, дешевое будут сметать с полок. Но в



дешевом сегменте вы будете конкурировать с международными дистрибьюторами, которые торгуют европейским товаром. Чаще всего российская продукция отстает от европейской по ментальности, красоте и эстетике, и у вас просто не получится с ней конкурировать. Плюс при отказе от многоступенчатой дистрибуции у вас остается всего один – два шага до конечного потребителя, здесь не разгуляешься в цене. Ну и наконец, все россияне уже устали от товара плохого качества, который быстро ломается и изнашивается.

Ну и риск №9 – переход из среднего сегмента в эконом без укрупнения бизнеса. Если раньше продавали ручку за 100 руб., а теперь за 1 руб., и хотите получить ту же прибыль, ваш бизнес должен увеличиться в разы – в плане работы менеджеров по продажам, охватов. Если ваш бизнес не увеличится в разы, вы разоритесь, поскольку с учетом валютных колебаний вы не сможете сделать новую закупку товара.

– Какие плюсы вы можете выделить в текущей ситуации? Наверняка они тоже есть.

– Сейчас рынок обелелся, покупать товар может любая компания. Еще мы стали жить по учебнику Котлера – у нас умирает многоступенчатая дистрибуция. То есть прошли времена, когда один поставщик завозил в страну контейнер по непонятной таможенной схеме с огромной дельтой, продавал его другой компании, та – третьей и так далее по цепочке.

Также в настоящее время идет интересный период, когда можно создавать свой собственный продукт. В этом плане очень интересны лицензии, так как они предоставляют пакет готовых решений. На этапе

разработки можно привлечь и торговые сети, что увеличит шансы на успех. Кроме того, в данный момент довольно непросто разговаривать со своей аудиторией – при нынешней блокировке Instagram (признана в России экстремистской – примечание «Вестника»). Если начать развивать новые каналы, допустим «ВКонтакте», и размещать там качественный контент, прирост будет огромным.

– Какие советы вы бы дали компаниям, чтобы справиться с кризисом?

– Обычно советуют выписать на бумагу все потери – поставщиков, товар, бизнес-процессы. Это упорядочит происходящее в вашей голове и поможет легче с этим смириться, уберет эмоции. Потом нужно прописать несколько сценариев новой жизни – на успешное продолжение бизнеса, разорение и выход из него и так далее. Чем больше картин новой реальности вы себе распишете и переживете, тем морально будет легче, так как вы будете готовы к разному развитию событий. Не бывает так, чтобы умерло все, выход есть всегда. Нужно рисовать картину будущего, из нее рождается план действий.

Также сейчас важно поддерживать персонал – проводить корпоративы, вводить внутренние ценности, поддерживать друг друга. Если будете вкладывать в людей, они будут ценить вашу компанию.

В ТЕКУЩИХ УСЛОВИЯХ ОТЛИЧНО РАБОТАЮТ КОЛЛАБОРАЦИИ. НУЖНО СТРЕМИТЬСЯ К ПАРТНЕРСТВУ, ПОЛУЧАТЬ КАК МОЖНО БОЛЬШЕ ИНФОРМАЦИИ И РАСШИРЯТЬ ГОРИЗОНТЫ.



Подвижность тренда

Обновления в сервировке происходят достаточно часто. Иногда несколько раз за год. Но происходит не полная смена направлений и приоритетов, а довольно интересное дополнение или замещение уже сложившихся образов. При этом складывающаяся эклектика, как живой организм, обладает подвижностью и продолжает развиваться дальше. Отметим нюансы новых сервировочных решений: что сегодня изменилось и прибавилось к уже известным и популярным образам?

ЦВЕТ

Надо сказать, что сама цветовая гамма после обозначения специалистами Pantone линейки Very Peri не изменилась. Скорее сегодня увеличилось количество оттенков на «единицу площади». Разумеется, базовой цветовой платформой остаются неяркие фиолетовые или голубовато-розовые тона. При этом цветовое решение становится еще более актуальным, чем прежде.

Покупатели уже заметили снижение белоснежных оттенков или бледно-бежевых, а также бледно-серых и появление новых – лидеров текущего года, по мнению специалистов Pantone. Особенно это проявляется в сегментах питьевого стекла и посуды для десертов, то есть речь идет о стаканах, фужерах, креманках, небольших вазочках и пр. Здесь сегодня собраны оттенки зеленого, красного, желто-бежевого и др. Практически не осталось изделий в бесцветном исполнении. То же самое можно сказать и о столовой посуде. Помимо однотонных цветовых решений появляется узор или рисунок (текстура цветового покрытия), в частности у Arc International (Luminarc) появилось покрытие под камень.

Если говорить о цветном декорировании или росписи, то популярность сохраняют средиземноморские мотивы и орнаменты. Но надо заметить, что ровные сочные оттенки, в частности черный, синий и пр., не ушли полностью, а «перекочевали»

на столовые приборы: теперь все чаще их ручки исполнены в глубоких насыщенных однотонных цветовых решениях.

СТИЛИСТИКА

Потребителей все больше затягивает смешение традиционного минимализма и скандинавского течения (натурально-холодного). Другими словами, сегодня мы наблюдаем соединение условно японских и шведских подходов к внешнему виду настольной посуды. Стиль получил название **Japandi**.

Несимметричные решения, неровные края, имитация под ручное изготовление хорошо сочетаются с принципами минимализма, которые уже давно широко представлены в нашей стране изысканной японской посудой. При этом возрастает значимость керамической (не тонкостенной) посуды, в том числе с ярким цветным рисунком.

Очень любопытны изделия с рваными краями, словно откусанными кусками со следами «зубов», оставленных юрким «зверьком». Эксперты говорят, что данная тенденция в полной мере отражает время, в котором мы живем: экономическая нестабильность, изменение взглядов, надежда на лучшее, вера в справедливость и пр. Керамика как первоначальная платформа для всей будущей посуды также является символом надежности, подтвержденным тысячелетиями.



ПРЯМО С ОГНЯ

Еще один яркий тренд, не только сохранившийся с прошлых лет, но, пожалуй, даже усилившийся, – это использование в сервировке кухонной посуды. Не случайно сегодня много кухонных предметов изготавливают с расчетом их участия в застолье. Например, керамические кокоты, формы для выпечки, жаровни и пр.

Подобное было и раньше, но сегодня тенденция «из печи на стол» существенно усилилась. Не случайно для этих целей выпускают и специальные доски-подставки с выемками под посуду и самые разнообразные прихватки, удачно вписывающиеся в сервировочный дизайн, и пр.

Данный тренд позволяет многим производителям кухонной посуды расширить спрос на свои изделия за счет их универсального применения, например в духовке и на обеденном столе. Что касается потребителей, то их, безусловно, привлекает уменьшение общего количества посуды, что позволяет экономить пространство и уход.

При этом, как пошутил один из представителей рынка: «Теперь главное, чтобы покупатели не отказывались от тарелок и не ели, как в древности, из одного горшка всей семьей». Впрочем, не стоит беспокоиться на этот счет: у экспертов есть все основания предполагать, что в 2022 году объем приобретаемых тарелок даже увеличится по сравнению с прошлым годом. В частности,

в секторе HoReCa уже наметился отложенный спрос на такую посуду. Причиной тому стало повсеместное открытие заведений общественного питания после длительного периода ограничений в связи с пандемией.

МЕДЬ, МЕДЬ, МЕДЬ!



Уже несколько лет медный цвет буквально «рулит» в различных товарных группах рынка посуды. В первую очередь это, конечно, касается кухонных кастрюль и сотейников. Полноценно медной посуды не очень много, очень часто снаружи посуду покрывают медным составом, но есть и полностью медная посуда, которую относят к высокому ценовому сегменту.

С чем связана всеобщая любовь к медной посуде, сказать сложно, но сегодня ей стали заниматься даже те производители, которые прежде концентрировали свои усилия на посуде из других материалов. В частности, компания «Кольчугинский мельхиор» выпустила довольно широкую линейку медной посуды, с которой подробно познакомил своих клиентов на выставке HouseHold Expo.

То же самое можно сказать о столовых приборах. Еще лет 5 назад, приезжая на выставку в Милан или Франкфурт-на-Майне, можно было наблюдать, как в числе столовых приборов стали появляться желто-красные вилки-ложки-ножи. И вот теперь тенденция охватила практически все



рынки во всех странах, включая Россию.

Но кроме медных оттенков, набирает обороты оттенок «разводы бензина», который пока встречается в основном на черных ручках столовых приборов.

РИСУНОК «АКВАРЕЛЬЮ»

На многих посудных изделиях, например керамических кружках или эмалированных кастрюльках,



все чаще можно встретить рисунок, выполненный словно на холсте или плотной бумаге красками художника, в том числе акварелью. Разумеется, техника нанесения таких изображений на посуду не повторяет работу живописцев в своих мастерских, но передает именно такой стиль. При этом посуда с «акварельным» рисунком еще только набирает популярность. До этого изображения имели более четкие границы. Для роста популярности производители посуды используют изображения милых животных, рождающих теплые и нежные чувства, а также знаменитых героев мультииндустрии и компьютерных игр. В связи с этим тематика изображений разделяется на детскую и взрослую.

И О ХРАНЕНИИ...

Учитывая самые разнообразные цвета, тематику рисунков, да и успешные эксперименты с формой столовой посуды, такие изделия не хочется прятать за створкой посудного шкафчика. Именно по этой причине сегодня набирают популярность открытые длинные полки для столовой посуды. Посуду все чаще выставляют



напоказ, то есть в настоящее время не только совмещается кухонная и столовая посуда, но и столовая посуда выполняет функцию декора комнаты или кухни.



В ДОПОЛНЕНИЕ

Еще один момент, о котором не стоит забывать, – декорирование стола живыми растениями в горшках, прежде всего растущими ароматными травами, которые могут употребляться в пищу. Это не означает, что петрушку или розмарин нужно срывать прямо из кустика в горшочке и тут же добавлять в свою тарелку; данные растения носят декоративный характер. Специально для еды желаемую зелень хозяйка помоеет и выложит на стол в подходящей посуде.

Итак, тренды сервировочных решений не претерпели существенных изменений за последний год, но некоторые позиции усилили свое влияние, и за счет этого появилось впечатление ошутимого изменения.

Уже с завершением летнего сезона стоит ожидать корректировку сегодняшнего трендового курса, но в чем именно она будет состоять, покажет ближайший квартал. Так что будем на связи!



Соусник, пожалуйста!

Как известно, самое главное в любом блюде – это соус. И важно не только приготовить его, но и правильно подать. Для этого существует немало число сервировочных соусников или соусниц. При этом внимание потребителей к этому важному аксессуару не столь велико, что связано с недостатком информации об этой посуде. Попробуем восполнить данный пробел и стимулировать тем самым продавцов к эффективному продвижению этой столовой посуды.

ОТ ПРОСТОГО...

Мир кулинарии призван не только насытить нас белковой, углеводной и иной пищей, но и раскрыть перед нами все разнообразие вкусов. И соус играет здесь чуть ли не первостепенную роль. Именно за счет него многие блюда завоевали повсеместную любовь и распространились по миру. Более того, одно и то же блюдо под разными соусами может обладать абсолютно неповторимыми вкусами. Для всех ценителей поварского искусства это является неоспоримым поводом для того, чтобы не переставая пробовать новые кушанья.



Конечно, можно подходить к употреблению соуса как к простому сдабриванию готовой пищи пряным ароматом или контрастирующим вкусом. Не случайно множество соусов в основе своей содержат пряные травы или плоды. Но гораздо приятнее раскрывать новые вкусы с помощью специально приготовленных приправ, в состав которых входят самые различные ингредиенты. Это подлинное удовольствие как для искушенных гурманов, так и для тех, кто готов радовать себя кулинарными изысками от случая к случаю.

Подавать соусы к столу принято в специальной посуде. Данной традиции уже не одна сотня лет, в частности во Франции отдельная подача соусов к застолью практиковалась еще в XVII веке (в скором времени соусники стали появляться и в России).

Сегодня отсутствие соусника на столе вызвано в основном двумя причинами: во-первых, часть соусов



уже принято выдавливать из заводской упаковки или накладывать из баночки, в которой соус продается, а, во-вторых, соус часто подливают из посуды, в которой его готовили, к основному блюду на край тарелки (пресловутая подливка). Но когда на столе стоит соусница, а лучше не одна, и есть возможность самостоятельно выбрать понравившийся соус и взять его в нужном объеме, это совсем другое дело...

СОУСНИКИ БЫВАЮТ...

Пожалуй, самая распространенная форма соусника представляет собой небольшую вытянутую и сплюснутую (узкую) емкость (чашу) с одной ручкой и широким носиком; довольно часто такая посуда имеет крышечку с выемкой под соответствующую ложечку. Материалом для такого соусника чаще всего является металл, фарфор, стекло или керамика. Такие соусники весьма популярны и прекрасно подходят для густых соусов, например таких, как майонез, кетчуп и пр. Жидкие соусы, в частности столь популярные сегодня соевые, наливают, как правило, в бутылочки с крышками, которые снабжены конусными кончиками. Из такой посуды жидкий соус удобно наносить на блюдо. Подобными бутылочками пользуются и



для сдабривания салатов растительным маслом (в том числе ароматным).

Вообще соусники могут выглядеть самым различным образом. Так, весьма привлекательными можно считать стеклянные колбочки, внутри которых имеется прозрачная перегородка (или перегородки), и получается, что в одном сосуде находится два-три соуса. При этом последние никак не контактируют друг с другом.



Для японской кухни применяются открытые соусники квадратной формы с невысокими бортиками. В них помещают жидкие соусы, такие как Терияки, Панзу, или густые (пастообразные), например, Васаби.

Значительная часть соусов имеет густую консистенцию, и для них специально подают ложечки или лопатки, которыми соус удобно набирать или размазывать. Для таких соусов может использоваться посуда в виде писалок, низких стаканов и пр. Важно, чтобы вид посуды соответствовал ее назначению и не вызывал недоумения у присутствующих за столом.

При сервировке стола на большую компанию соусники могут быть весьма внушительных размеров,



с двумя ручками (без носика) и по виду больше напоминать супницы. Традиционно к ним подносят тарелку, чтобы набрать соус (или обслуживающий персонал обходит с таким соусником всех желающих). В остальных случаях в руки берут именно соусник и из него переливают содержимое в тарелку.

МАТЕРИАЛ ОПРЕДЕЛЯЕТ СОДЕРЖАНИЕ

Как уже говорилось ранее, для соусников применяются самые различные материалы. При этом самым нейтральным из них остается стекло. Стеклянные или стеклокерамические соусники прекрасно подходят для всех острых и кислых соусов. В отличие от них металлические соусники могут взаимодействовать с пищевыми кислотами и соленой пищей и добавлять нежелательный металлический привкус в блюдо. Помимо вкусовых изменений, вместе с таким соусом в организм попадают микроскопические частицы в виде продуктов окисления, что нежелательным образом может сказаться на здоровье. Поэтому даже в соусниках из нержавеющей стали (довольно инертной) рекомендуется долго соусы не хранить.



Фарфор и керамика практически не взаимодействуют с пищевыми солями и кислотами, поэтому также вполне пригодны для соусников. Более того, именно фарфоровые соусники – самые изящные за счет своих форм и декоративной отделки, включая роспись.

Но надо сказать, что соусники из мельхиора или нейзильбера (то есть из посеребренного металла) также довольно устойчивы к внешней среде, особенно если соусы в них хранятся лишь в течение застолья. Что уж говорить о цельной серебряной посуде! Присутствие на столе такой дорогой посуды определяет статус хозяина торжества.

БУТЫЛОЧКА ИЛИ ЧАШЕЧКА?

Жидкие приправы или соусы удобно наливать из бутылочек. Густые же – набирать ложечкой из чаше-

образных соусников. Есть также дополнительные приспособления для соусников в виде дозаторов, которые позволяют за счет одного нажатия получать минимальную порцию соуса. Кроме того, сегодня достаточно популярны бутылки из пищевого пластика, в которые переливают густые соусы, чтобы потом их было удобно выдавливать. Такие емкости очень похожи на заводскую упаковку, но и на них находят свои любители.



Классические продолговатые и круглые соусники с носиком могут иметь подставку или ножки, которые, как правило, декорируются. Благодаря своему возвышению соусники легко обнаружить среди всевозможных предметов сервировки, кроме того, такие соусники дистанцируются от других блюд, например, горячих, ведь соус нельзя смешивать с иными ингредиентами или перегревать. Есть соусники с плоским дном, в том числе медным. Их содержимое сохраняется теплым дольше. Это важно для соусов, которые принято подавать разогретыми. Кстати, чтобы соусы не остывали раньше времени, применяют соусник с толстостенным дном и крышечкой. Кроме того, крышечка обязательна для ароматных соусов, чтобы необходимый запах не улетучивался до завершения трапезы.

ЧАСТО ВСТРЕЧАЕМЫЕ БРЕНДЫ

Сегодня производством соусников занимаются многие ведущие производители посуды, как зарубежные, так и отечественные. Среди известных марок стоит выделить: **Kunstwerk, Churchill, Anna Lafarg, RAK Porcelain, «Дулево»** и др. Примерная цена фарфорового соусника колеблется от 800 до 5000 руб., стеклянные соусники-бутылочки продают в среднем за 300-1500 руб. При наличии дозатора цена может подняться на 300-400 руб. Самыми дорогими материалами для соусников являются костяная фарфор, посеребренный металл и цельное серебро, включая серебро с украшениями из других драгоценных металлов, а также драгоценных или полудрагоценных камней. К последним относятся в основном авторские работы

от ювелиров, и цена на них может быть очень высокой!

ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ НА ТОРГОВОЙ ПОЛКЕ

К сожалению, только сравнительно недавно некоторые магазины стали старательнее выделять отдельные предметы сервировки, к которым, безусловно, относятся и соусники (наряду с сахарницами, масленками, солонками, перечницами и пр.), при выставлении на торговой полке. Сегодня многие предметы посуды, особенно не входящие в наборы, покоряют сердца покупателей за счет своего вида (исполнения). Соусники не являются исключением в данном случае. Поэтому важно выделить привлекательные стороны соусников: внешний вид, объем, удобство ручки, функционал, цвет и пр.

Выделить соусник на посудной полке поможет направленная подсветка, правильно стоящая рядом посуда, цветное оформление витрины. Кроме того, беспроектным вариантом станет ЖК-монитор с роликом о значимости соусников в общей сервировке как праздничного застолья, так и рядовой трапезы.

Покупатель непременно обратит внимание на привлекательный вид посуды, а, узнав о соусниках побольше, скорее всего, приобретет понравившийся соусник. При этом стоит понимать, что стоимость наиболее часто приобретаемых соусников не будет превышать средней стоимости на аналогичную посуду. Так что продавцам делать ставку на дорогие позиции соусников стоит с осторожностью, пока эта продукция не расчитана на массового покупателя. В то же время дешевые соусники вряд ли будут выглядеть эстетически привлекательными (тут дизайн, мягко говоря, «хромает»), и по этой причине доля их продаж также не будет высокой.

В своем большинстве соусники выполнены из хрупких материалов (фарфор, керамика, стекло), поэтому для них необходима упаковка. Кроме того, соусник сегодня может оказаться прекрасным (и пока еще не самым часто встречающимся) подарком. Так что яркая нарядная упаковка будет способствовать увеличению числа продаж.



Без сковороды – никуда!

Сковорода – один из самых популярных представителей кухонной посуды. В нашей стране на ней готовят практически ежедневно. Впрочем, в других странах тоже. Хотя для приготовления многих национальных блюд, которые получили широкое распространение в мире и, в частности, в России, требуются специализированные сковороды: и готовить в них удобнее, и результат лучше. Однако представители розничных сетей далеко не всегда способны предложить своим покупателям правильную сковороду. А ведь это влияет на уровень продаж, который не должен падать. Постараемся исправить ситуацию и расскажем об основных типах сковород, с помощью которых можно существенно расширить привычное меню.

СТАНДАРТНАЯ КАРТИНА

На сковородах жарят, тушат или пекут. И это правильно. Ну или почти правильно. Для жарки используется сковорода со средней высотой стенки (или бортика), так удобнее переворачивать поджариваемые кусочки. Для тушения стенка должна быть высокой, поскольку в данном случае пища фактически варится либо в собственном соку, либо с добавлением масла и может где-то частично поджариться, но не должна пригореть. Для этого периодически блюдо следует перемешивать, и удобнее это делать в посуде с высокой стенкой. А вот печем мы... блины, блинчики, оладьи и пр. на сковородах с низкой стенкой. Хотя если быть точными, то, конечно, жарим, поскольку сковороду ставим на огонь, а не в печь. Но традиционно все хозяйки придерживаются стародавней терминологии. И удобнее всего печь «блинную трапезу» на специальной блинной сковороде с хорошо отшлифованным ровным дном, к которому не будет прилипать тесто. Антипригарная блинная сковорода с толстым дном в данном случае как нельзя кстати.

Но вот в наш рацион приходят блюда средиземноморской кухни, восточной, азиатской... Оказывается, там люди тоже постоянно используют сковороды на открытом огне (газовой и электрической конфорках). Только и меню, и сковороды там встречаются другие...

ТАПА

Это классическая грузинская кухонная посуда, в которой готовят всем известное блюдо «Цыпленок табака». На самом деле блюдо должно называться «Цыпленок



дно, а также тяжелую крышку, потому что мясо птицы в данном случае должно готовиться под прессом.

Кстати, многие из таких сковород имеют винтовой пресс, еще более усиливающий давление на готовящееся блюдо.

Чугунную сковороду – тапа – выпускают многие производители чугунной посуды, например, «Литтех», «Легмаш» и др. Ценовая категория от 3-5 тыс. руб. и выше, в зависимости от производителя. Так, тапа от Murgon обойдется покупателю в 2500-3200 руб.

САДЖ



Родина этой сковороды – Азербайджан. Выглядит она как выпуклый снаружи круг. Обычно саджи бывают больших диаметров: 40-50 см, поскольку изначально предназначены для большой компании, которой нравится готовить на углях, мангале и пр. Садж – прекрасный вариант приготовления мяса на свежем воздухе. Именно по этой причине все любители пикников с костром выбирают эту посуду, особенно если собирается дружная компа-



тапака» с ударением на первом слоге во втором слове, но, как известно, если уж название «прилипнет», то устранить его практически невозможно. Да и не нужно уже! Все привыкли, что в таком цыпленке ничего «табачного» не имеется, просто созвучное название. Сковорода выполнена, как правило, из чугуна и имеет ребристое

ВОК

Вок – азиатская посуда. Это сковорода с высокими стенками, почти сходящимися ко дну. При этом дно – небольшого диаметра и плоское. Традиционно сковороде вок неотъемлемая часть китайской и вьетнамской кухни. Но теперь уже и международной. Конструкция сковороды позволяет часто перемешивать готовящи-



ния. Учитывая размер сковороды, порций хватит на всех! Впрочем, в садже можно приготовить и овощи, и выпечку, но это требует уже определенных навыков.

Материалом для саджа служит привычный чугун, и вряд ли в эту нишу зайдет антипригарная сковорода из алюминия. Прежде всего, по причине выпуклого дна большого диаметра, которое совсем не приспособлено для бытовых кухонных плит. Что касается цен, то они варьируются в среднем от 2-4 тыс. до 12 тыс. руб. Саджи могут быть с крышками и без, а также с подставкой, под которой поддерживается определенная температура, и без таковой. Подавляющее большинство саджей поступает к нам из-за рубежа, в частности из Китая. Так, садж Brizoll диаметром 45 см обойдется в сумму 4234 руб.

САЧ



Эта сковорода родом из Болгарии, и выполнена она из керамики (глины), часто имеет две ручки (напротив друг друга) или же используется без ручек. Довольно тяжелая посуда с очень толстым дном и стенками. Изначально сач ставили на угли, но со временем приспособились к применению газовой плиты. Сач предусматривает длительное приготовление пищи, поэтому ингредиенты в нем в первую очередь тушатся. К сожалению, в нашей стране сач – не самая распространенная посуда, хотя, впрочем, и в Болгарии настоящий сач можно приобрести чаще в сувенирной лавке, нежели в супермаркете.



еся овощи и кусочки мяса без особых трудностей. На такой сковороде не принято томить пищу или тушить. Эта посуда для тех, кто предпочитает еду погорячее и побыстрее. Разброс цен велик, все зависит от марки и размера посуды. Так, отечественная марка Kukmara предлагает на выбор довольно много сковородок вок. Например, линия Granit ultra (Original) из литого алюминия с антипригарным покрытием по цене 2921 руб. (диаметр дна 12 см, а изделия – 30 см).

ТАЖИН



В тажинах (или, правильнее говорить, таджине, но твердое «д» со временем потерялось) изначально готовили жители Марокко и других североафриканских территорий. Посуда выполняется из толстостенной керамики (глины) и представляет собой круглую сковороду-кастрюлю с конусообразной крышкой, также выполненной из глины. Оказалось, что благодаря конусообразной крышке блюдо постоянно орошается испаряющейся влагой, которая, остужаясь в верхней части конуса, стекает по внутренним стенкам воронки (крышки) и вновь смачивает готовящееся блюдо. В итоге происходит варка в собственном соку. Учитывая использование всевозможных специй, горячее блюдо, приготовленное в тажине, просто очаровывает! Тажин приспособлен для длительного томления на несильном огне без особого участия человека, блюдо готовится в нем само собой.



КАКЕЛОН



Название пришло из Европы, собственно, как и сама посуда, родиной которой принято считать Швейцарию. Это сковорода с высокими стенками, в которой растапливаются кусочки сыров, в том числе разных сортов, а также ароматные сухарики и много чего еще... Интересно, что перед началом приготовления в какелон добавляют вино. А сам процесс готовки происходит на столе, куда ставят подставку с какелонем, внутри которой расположена маленькая горелка, возможно свеча или спиртовка. Собственно, это очень напоминает уже привычную в России фондюшницу, но в Швейцарии это какелон! В отечественных магазинах какелон или фондюшница марки Le creuset на 9 персон стоит от 24 тыс. руб. Керамический какелон от Girfel на 4 персоны обойдется в 1900 руб. Так что разброс цен велик.

СКОВОРОДА ГРИЛЬ



Внутренняя поверхность этой посуды очень напоминает стиральную доску, которой пользовались до появления стиральных машин. Главная функция сковороды гриль – тщательная прожарка мяса, жир от которой скапливается между внутренних ребер, расположенных на дне. Получается, что продукты жарятся на этих ребрах как на решетке, только без открытого огня; прожаривание происходит одновременно с варкой в собственном соку. В результате – потрясающий эффект! В смысле удивительный вкус. Производители таких сковород очень много. Российский бренд «Мечта» предлагает сковороду гриль из толстостенного алюминия прямоугольной формы с антипригарным покрытием размером 28 см и съемной ручкой за 2430 руб.

ЭСКАРГОТЬЕРКА

Самоназвание этой посуды говорит за себя. Escargot – это улитка, в переводе с французского, а escargotiere – посуда для их приготовления, которая представляет



собой сковороду с углублениями для приготовления деликатесных моллюсков! Что еще добавить к этому? Приятного аппетита!

СКОВОРОДА ДЛЯ ПАЭЛЫ

Казалось бы, что может быть особенного в приготовлении риса, обильно сдобренного шафраном? Оказывается, особенность есть, хотя многие относятся к ней скептически и видят в этой посуде обыкновенный сотейник. Специалисты говорят, что сковорода для паэлы должна иметь высокие стенки и диаметр дна не менее 20 см. А если нет, то это не для настоящей паэлы. Сложно возражать против такого утверждения, да и зачем? Если дно 20 см, то главное – рассчитать правильное количество порций, потому что блюдо действительно вкусное! Цены на такие сковороды «гуляют» довольно сильно. В качестве примера можно назвать стальную сковороду от Korkmaz диаметром 22 см стоимостью 3346 руб.

ДВУСТОРОННЯЯ СКОВОРОДА



Двустороннюю сковороду покупатели выбирают не случайно. Однажды кто-то решил перевернуть не готовящееся блюдо, а посуду, в которой это блюдо готовится, и накрыл все другой такой же по размеру сковородой. В результате получился новый вид посуды, в котором пища готовится то на одной сковороде, то на другой. При этом сковороды плотно прилегают друг к другу по всему периметру за счет петель и магнитов, которые их держат вместе. Двойная сковорода с антипригарным покрытием от Girfel из алюминия размером 28 см обойдется почти в 4000 руб. Это средний ценовой уровень на такую посуду.

Некоторые кулинары относят к сковородам и ряд казанов, а также жаровен. Возможно, в чем-то они и правы, но в данном материале мы решили не рассматривать эту посуду, поскольку она имеет некоторые принципиальные отличия от привычных нашему глазу сковород. И, кроме того, об этой посуде стоит поговорить отдельно, чем мы и займемся в следующий раз.

Классика и традиции в современной жизни

Каждый из нас хоть раз присутствовал на официальном приеме, на корпоративном банкете, свадьбе или на встрече выпускников. И всегда после этого мы обсуждаем не только еду, напитки и интересные беседы, но и то, как выглядел стол. В этот раз поговорим о способах и видах подачи блюд, так как они подчиняются своим правилам и имеют свою историю.

В классической трактовке существует три вида подачи еды: французский, английский и русский. Хотя в практике обслуживания применяют шесть методов подачи блюд:

«**французский**» – угощение переключают на тарелку, стоящую перед гостем;

«**русский**» – угощения расставляются на столе в тарелках перед каждым гостем, порции формируются и оформляются на кухне;

«**английский**» – блюда раскладывают по тарелкам на подсобном столе;

«**немецкий**» – в этом способе официант выносит готовое блюдо на стол на специальном оборудовании;

«**европейский**» – отличается от других сервировкой и тем, что официант ставит закуски заранее;

«**комбинированный**» – включает в себя три способа: английский, французский, русский.



Мы не будем углубляться в тонкости, чтобы не запутать и не усыпить подробностями, а рассмотрим основные особенности и отличия трех традиционных классических способов подачи: английского, французского и русского, так как все

остальные так или иначе являются вариантами трех вышеуказанных.

ФРАНЦУЗСКОЕ ИЗОБИЛИЕ

«Французский» способ подачи блюд подразумевает два варианта. Первый вариант предполагает подачу всех блюд на стол сразу. Этот способ сервировки берет свое начало от французского двора, когда королевская семья обедала прилюдно и за трапезой наблюдали придворные. Обилие и разнообразие яств на столе демонстрировало богатство и мощь королевской власти. При такой сервировке каждый гость самостоятельно накладывал в тарелку приглянувшуюся еду. Все гости сидели за столом и сами обслуживали себя и своих соседей, выбирая еду по желанию. Стол полностью накрывался до прибытия гостей, а во время трапезы некоторые съеденные блюда могли дополняться порциями, но в большинстве случаев на столе было достаточно блюд, чтобы удовлетворить и не оставить голодными всех сидящих за столом людей. Десерт часто сервировался в другой комнате. Такой способ подачи в



наше время используется для больших застолий и домашних праздников. В этом варианте используется большое количество сервировоч-

ных приборов: различные вилки для закусок, щипцы и ложки, а также салатники, сервировочные тарелки, небольшие блюдца и разнообраз-



ные емкости для соусов. В современном мире разновидности французской подачи имеют свои названия. Например, скандинавский «шведский стол».

Другим способом подачи блюда является так называемый способ «в обнос». Он отличается сложностью и требует изрядного мастерства. Официант подходит к гостю слева, держит блюдо для раздачи и сервировочными приборами переносит на тарелку гостя порционные кусочки. Мужчины-гости сами могут положить себе сервировочными приборами то, что ближе, не выбирая. При этом гость может сообщить официанту о своих предпочтениях.

СТАРАЯ ДОБРАЯ АНГЛИЯ

Хозяин дома или дворецкий накладывает блюда на тарелки гостей самостоятельно. При этом методе подачи блюд обязательным является применение подсобного сервировочного столика, на котором дворецкий (официант, современный вариант) порционирует блюдо в индивидуальные тарелки гостей. Официант останавливается слева от гостя, берет тарелку, сам накладывает порционные куски и возвращает тарелку. Подсобный (приставной) столик лучше устанавливать так, чтобы посетитель имел возможность наблюдать за действиями официанта. Он может быть передвижным или стационарным. На столике посуду, приборы размещают в том же порядке, что и на столе посетителя. Обычно блюдо с основным продуктом устанавливают в левой части сервировочного столика, а гарнир – в правой, в центре размещают тарелки. Обслуживание гостей начинается с женщин. Для подогрева используются мармиты и спиртовки или блюда накрываются «баранчиком», чтобы не остыли. Английская подача блюд предпочтительна при выносе горячего. Сюда входят:

- мясные и рыбные блюда, как цельные, так и порционные;
- гарниры из круп, картофеля, запеченных овощей;
- соусы, горячие супы;
- пудинги, десерты.

Англия дорожит традициями, так что этот способ актуален и сегодня, особенно при камерном обслуживании. Яркий пример такой подачи можно увидеть в сериалах про старую Англию.

РУССКИЙ СТИЛЬ

Русская подача – это подача блюд порционно, согласно их порядку в меню.

ОСНОВНОЙ ПОРЯДОК СЛЕДУЮЩИЙ:

- предварительный вынос холодных закусок;
- вынос горячих закусок в момент начала трапезы;
- постепенный вынос основных блюд, которые ставятся на стол.

Блюда подают на стол уже разложенными по индивидуальным тарелкам.

До 1810 года столы европейских знатных домов сервировались примерно так же, как это происходило во времена Ивана Грозного на Руси – на стол выставлялись все яства сразу. Назывался этот способ *service a la francaise*. При такой подаче горячее быстро остывало, особенно тогда, когда пировали на свежем воздухе, во время увеселительных прогулок или охоты. При сервировке стола по-русски блюда подавали не сразу, а по очереди, а за плечом каждого гостя стоял слуга для того, чтобы заменить блюдо на новое. Во время трапезы слуги приносили новые блюда и ставили их на тарелку-подставку, а после закусок подставку меняли на новую – подогретую. Делалось это для того, чтобы горячие блюда как можно дольше не остывали. Подобный формат организации ужинов появился в начале XIX века, его создание приписывают российскому послу во Франции Александру Куракину.

Для русской сервировки также характерно большое количество столовых приборов и посуды, включая сервизную тарелку-подставку, на которую ставится тарелка с закуской. Также приветствуются различные украшения для стола, поскольку, как правило, другой еды, кроме той, что в тарелках, на столе нет.

После еды стол освобождается от всех приборов, кроме бокалов, очищается от крошек и накрывается к чаю.

Русская подача блюд широко распространена в современных ресторанах, когда еда раскладывается порционно по тарелкам на кухне и официант ставит перед каждым гостем заказанное блюдо.

Именно русский стиль подачи еды позволяет сделать прием с особым шиком, так как дает возможность создания церемонии, когда количество официантов равно количеству гостей и блюда одновременно ставятся всем гостям. И также этот метод

позволяет создать шедевр в каждой тарелке, так как порция формируется на кухне.

Сегодня ритм жизни изменился, повседневное меню упростилось, а ежедневная сервировка стола приобрела неформальный стиль. Нефор-

мальная трапеза – это образ жизни многих современных людей, за исключением редких торжеств. Но, как и форменная одежда, которую надевают для особых случаев, правильная подача, сервировка и ее правила остаются важной частью культурного кода.



Незаменимо в дороге

Не остаться голодным и наслаждаться вкусом любимых домашних кушаний помогут незаменимые боксы для перевозки различных блюд от Black + Blum, притягивающие к себе не только соответствующей формой, но и удобными, специально разработанными столовыми приборами. Поистине незаменимая вещь в дороге или на оперативном обеде!

www.blackblum.com



Уникальные изделия Pasabahce

Коллекция Pasabahce Casablanca – это уникальные изделия, которые при производстве подверглись тонкой обработке и наделены сверхпрочностью, благодаря чему такие модели, как Casablanca Enjoy 51258, могут использоваться не только дома, но и в барах и других заведениях с большой проходимостью.

Бокалы-кубки сочетают в себе элегантный дизайн и функциональность, прекрасно дополняют оформление любого праздничного стола и создадут приятную атмосферу за ужином. Коллекция предлагается в красивых модных цветовых оттенках, что существенно отличает коллекцию Casablanca Enjoy 51258 от других ранее выпущенных подобных серий. Бокалы прекрасно сочетаются с любой сервировкой. А большой объем бокала вместимостью 235 мл позволит использовать его не только по прямому назначению – для напитков, но и для мини-салатов и индивидуальных порционных изысков. Существенно: выдерживают до 200 циклов в посудомоечной машине.

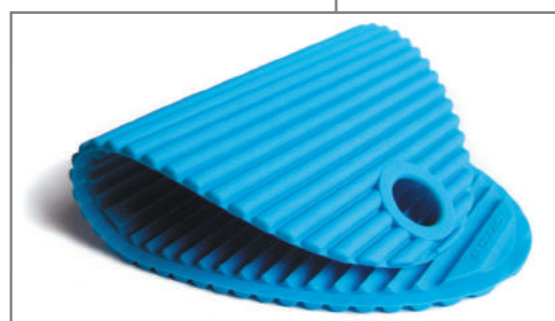
www.pasabahce.com/ru



Трудно представить кухню без аксессуаров

Доски от Architec снабжены силиконовыми накладками по краям, что предотвращает скольжение при нарезке. А силиконовая прихватка всегда чистая и удобная. Ее можно повесить за удобные отверстия в кухонной зоне, она легкая, по отзывам хозяек, ей очень удобно пользоваться! Эти приспособления меняют взгляды на унылую готовку, поэтому продукция Architec всегда должна быть под рукой!

www.architecproducts.com



Идеальная эргономика и удобство использования

Рассматривая измельчающую ручную мельничку от Microplane, можно сказать о великолепном продукте, который в данном случае включает в себя не только внешнее изящество, идеальную эргономику, но и длительную износостойкость. Для изготовления терок Microplane используется нержавеющая сталь с высокой твердостью и непревзойденной устойчивостью. Благодаря уникальному химическому составу стали продукция Microplane не окисляется и сохраняет большее количество витаминов и полезных веществ в продуктах, в отличие от других аналогов.

www.microplane.com

Для ЗОЖ

Если вы привыкли заправлять ваши блюда маслом (оливковым, подсолнечным или любым другим), вам пригодятся эти удобные бутылочки с распылителем, которые не позволят вам переборщить с его дозой, а заодно надолго сохранят его насыщенный аромат благодаря плотно прилегающему колпачку.



Ручная овощечистка

Этот нож отлично подходит для создания тонкой соломки из моркови, тыквы, кабачков и огурчиков, которые очень похожи на вегетарианские макароны. Он очень практичный и небольшой, так что не займет много места в ящике для столовых приборов.



Складная терка

Эти удобные приспособления помогут существенно сэкономить кухонное пространство, тем более что терки легко можно не только поместить в ящик, но и просто положить на верхнюю полку шкафа. При раскладывании они выглядят как обычные терки и имеют удобную ручку, чтобы легче было натирать овощи и сыр.



Барботер для пива

Данное устройство призвано поддерживать эффектную и аппетитную консистенцию пива. Если вы любите созерцать пышную белую пену, «умное» приспособление создаст ее безо всякого труда. С виду гаджет представляет собой небольшую подставку: надо лишь установить бокал и нажать соответствующую кнопку. Через считанные секунды напиток покроется красивой, ароматной «шапочкой». И все это – благодаря невидимым волнам ультразвука, абсолютно безопасным для человеческого организма.



Ведро без «душка»

Как правило, ведро с бытовыми отходами приходится прятать в недра кухонного шкафа: помимо того, что оно выглядит неэстетично, накапливающийся мусор создает неприятный «душок». Для решения этой насущной проблемы было разработано мусорное ведро с охлаждающей функцией. Суть его работы сводится к следующему: низкая температура с легкостью отбивает запах за счет подавления деятельности бактерий (в устройство встроены УФ-лампы для борьбы с микроорганизмами). Стоит подчеркнуть, что гаджет не вызывает затруднений в очистке. Многообещающая новинка пока не вышла на рынок, однако в скором будущем грозит произвести настоящий фурор.



«Свежее» молоко

Электронный графин для напитков услужливо оповестит вас о том, что хранящийся в нем продукт больше не пригоден для питания. Секрет уникальной находки от Quirky и General Electric состоит в следующем: изнутри на кувшине зафиксирован датчик уровня pH, а на внешней поверхности крепится компактный дисплей с отображением его «вердикта». Если на экране показана надпись: «Свежее», молоком можно лакомиться безо всякой опаски! Кислое молоко действительно может испортить еду. Информация передается на электронную базу, которая затем может отправить сообщение на ваш телефон или другой гаджет, и вы всегда будете пить свежее молоко.



Волшебная доска

Бывают случаи, когда нужно экстренно разморозить полуфабрикаты или мясо, но времени на медленное оттаивание катастрофически не хватает. Спасти положение поможет специальный поднос для быстрой разморозки продуктов. Это металлическое приспособление не требует соединения с электросетью и совершенно не нуждается в батарейках: надо просто разложить заморозку на его поверхности и ждать результата. Секрет прост – это алюминиевая доска, покрытая тефлоновым покрытием. Алюминий – хороший проводник тепла, а рифленая форма поверхности доски позволяет с нижней стороны лучше отводить холод.

Бывают случаи, когда нужно экстренно разморозить полуфабрикаты или мясо, но времени на медленное оттаивание катастрофически не хватает. Спасти положение поможет специальный поднос для быстрой разморозки продуктов. Это металлическое приспособление не требует соединения с электросетью и совершенно не нуждается в батарейках: надо просто разложить заморозку на его поверхности и ждать результата. Секрет прост – это алюминиевая доска, покрытая тефлоновым покрытием. Алюминий – хороший проводник тепла, а рифленая форма поверхности доски позволяет с нижней стороны лучше отводить холод.



Поплавок для кастрюли

Поплавок для кастрюли – настоящая находка для хозяек, которые привыкли заниматься несколькими делами одновременно. Чтобы не терять драгоценное время, они совмещают уборку, готовку, стирку и прочие бытовые

мелочи. Однако иногда это заканчивается плачевно, особенно если вы поставили на плиту бульон и в водовороте забот забыли про него. В результате приходится тратить время не только на мытье плиты, но и на приготовление новой основы для супа или борща. Если вам надоел такой расклад, то предлагаем девайс под названием Voi!Vooy. Он представляет собой классический поплавок, который помещается в кастрюлю. Пока жидкость нагревается, устройство спокойно себе плавает, но как только смесь закипает, поплавок «кричит». Пройгнорировать такой громкий звук не получится, даже если вы пылесосите, поэтому с подобным приобретением вы сможете не переживать о том, что у вас сбежит бульон.

Стройная фигура

Поборников диет и здорового питания непременно впечатлит Fat magnet – устройство, избавляющее пищу от лишнего жира. Достаточно поднести этот агрегат к тому или иному продукту, как жиринки, а с ними вместе и вредные калории тут же начнут притягиваться к магнитной поверхности. Перед применением гаджет следует выдерживать в морозильной камере, чтобы выловленные частички жира



моментам густели и надежно примерзали. Обезжиривать можно практически любые блюда – как жидкие бульоны, так и плотные гарниры. Чистка Fat magnet производится вручную или в посудомоечной машине.



Любим погорячее

Наверное, в жизни каждого человека хоть раз была ситуация, когда он заваривал себе чай или кофе, а потом забывал о нем. Чтобы не подогреть напиток в микроволновке, или, еще хуже, не вылить в раковину, можно купить специальную нагревательную подставку, которая будет доводить температуру до +50 °С. Она подключается к ноутбуку либо компьютеру через USB-порт. Устройство выглядит весьма забавно и представляет собой аппетитное печенье или другие забавные рисунки. Приятный бонус состоит

в том, что напиток будет находиться в подогретом состоянии ровно столько, сколько вы хотите, – подставка сохраняет тепло неограниченное количество времени.



Чистые овощи и фрукты

Этот полезный гаджет подходит для промывки свежих овощей и фруктов. Из него не выпадают ягоды. Особенностью изделия является возможность складывания дуршлага в чашу при хранении и использование этих предметов по отдельности (например, в качестве дуршлага или корзины для хранения). Изделие выполнено из полипропилена и силикона и рассчитано на долгий срок службы.



Национальное блюдо мира

Настолько в мире популярна пицца, что большинство потребителей считают это блюдо национальной едой. Поэтому появляются все больше гаджетов, которые помогают удобно и быстро разобраться с этим популярным блюдом. Например, ножницы для пиццы. Они оснащены специальной лопаточкой, которая позволяет нарезать пиццу и сразу переносить идеально ровные и аккуратные кусочки куда угодно. Теперь вам не понадобятся разнообразные приспособления, чтобы аккуратно переложить пиццу из общей тарелки в свою; ножницы для пиццы со встроенной лопаткой делают все сразу. Если учесть, что толщина теста настоящей пиццы около 30 мм, резать такое блюдо обычным ножом, мягко говоря, не удобно и легко можно испортить неординарный внешний вид блюда. Можно использовать, конечно, обычный нож для пиццы, но ножницы подойдут лучше.



Чаяпитие в ...

Чаяпитие должно приносить удовольствие и вдохновение. Не случайно на Востоке принято посещать чайные церемонии. Компания Gefu предлагает сделать заваривание чая более интересным и приятным, чтобы время, проведенное за чашечкой известного издревле напитка, подарило новые ощущения и интересные идеи. Чайный фильтр Armonia от известного бренда поможет заварить свежий, ароматный чай как дома, так и на работе. Он подходит для чашек и кружек большого объема. Подставка из нержавеющей стали необходима после заваривания чая – она не даст испачкать стол стекающими каплями. Также может быть использована в качестве крышки на чашку во время приготовления напитка. Чистить сито удобно благодаря его размерам и форме. С ситечками для заваривания мир впечатлений от жизни будет богаче!



Два в одном

Украшение многих блюд, а также приготовление цукатов не обходится без натертой цедры наших любимых citrusовых: лимона, лайма, апельсина и других. Подготовить нужное количество хлопьев кожи вышеперечисленных фруктов в считанные секунды, одновременно разместив их в компактное хранилище, призваны терки для цедры от Joseph Joseph, которые одновременно и помогут сделать салат, красиво нарезать овощи. Удобно, быстро и компактно. То, что нужно современной хозяйке!



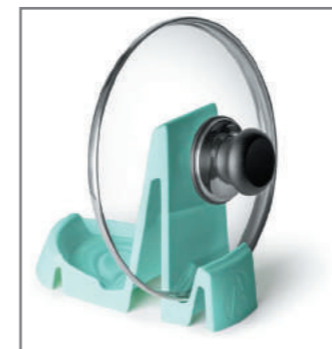
Для кондитеров

Максимальная функциональность и удобство применения – этот принцип лег в основу создания воронки Silikomart, которая позволит измерить объем жидкости и сыпучих продуктов, а также без потерь перелить их или пересыпать. В основном ее используют в приготовлении пирожных, когда требуется четко налить определенное количество теста в формы.



Держатель для крышки и ложки

Благодаря современным кухонным аксессуарам каждая современная хозяйка может максимально облегчить процесс готовки. Кроме того, некоторые предметы помогают поддерживать чистоту на кухне. Такой аксессуар, как подставка под ложку, является настоящим спасением для каждой хозяйки. Есть несколько вариантов этого гаджета из пластика.



Мерные ложки

Это «сообразительное» приспособление непременно порадует заядлых кулинаров, поскольку оно обеспечивает максимальную точность продуктовых дозировок. Компактная ложка полноценно может заменить электронные весы и стаканчики с делениями – ей под силу взвешивать абсолютно любые сыпучие компоненты и жидкости, будь то мука, сахар, перец, масло или прочий ингредиент из рецепта. Ограничение с учетом вместимости ложки по массе составляет 300 г – это вполне внушительный показатель.



Контроль количества соуса

Многие бренды, производящие заправки и соусы для салатов и вторых блюд, делают слишком широкое горлышко у своих бутылок, так что в тарелку выливается в несколько раз больше содержимого, чем бы хотелось. Чтобы этого избежать, предлагается воспользоваться специальной насадкой, которая поможет контролировать количество заправки, то есть послужит своеобразным дозатором. Это особенно необходимо тем, кто следит за калорийностью пищи.

Чистота и умение

Уникальность лопатки от Jokari очевидна, а удобство при ее использовании не требует подтверждений! Переворачивать кусочки готовящегося или разогреваемого блюда теперь не составляет труда. Больше не придется сокрушаться по поводу развалившихся котлет или рыбы, разбрызганного вокруг плиты масла или неравномерного обжаривания различных блюд! Просто возьмите нужную порцию щипцами и переверните на другую сторону. Ловкость ваших рук не вызывает сомнений! И вокруг все чисто.



Кружка с термодатчиком

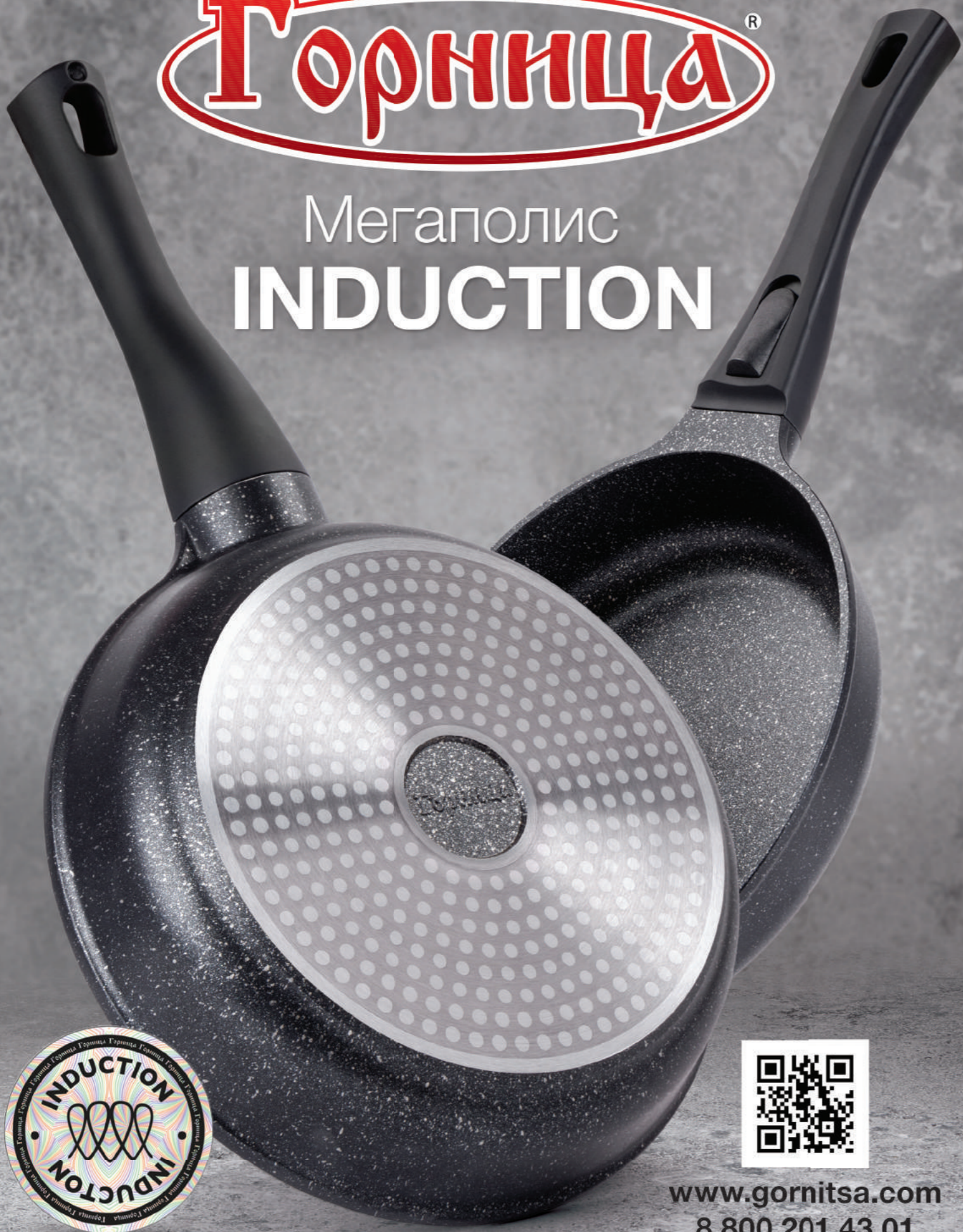
Каждый из нас имеет собственные предпочтения о температуре употребляемого напитка, однако рассчитать температурные параметры совсем не просто – кто-то обжигается, а кому-то, наоборот, приходится прибегать к дополнительному подогреву. Но и на этом трудности не заканчиваются, ведь переусердствовать с процессом «реанимации» жидкости – проще простого. В конце концов эпопея с доведением температуры до совершенства перерастает в утомительное и раздражающее действие.

Между тем на рынке уже появилась ценная находка как раз для таких случаев. Керамическая кружка Tank up mug дополнена термодатчиком и автоматически транслирует на свою поверхность текущую температуру. Владея таким гаджетом, вы не только убережетесь от перспективы получения ожога, но еще и сможете отслеживать рост или падение градусов, что называется, в режиме онлайн.

Керамическая кружка Tank up mug дополнена термодатчиком и автоматически транслирует на свою поверхность текущую температуру. Владея таким гаджетом, вы не только убережетесь от перспективы получения ожога, но еще и сможете отслеживать рост или падение градусов, что называется, в режиме онлайн.

Горница®

Мегаполис
INDUCTION



www.gornitsa.com
8 800 201 43 01

Производитель ООО «Горница», Россия, г. Армавир, 8 (861) 375 56 06