

POPCORIN TIMES

СПЕЦВЫПУСК.

МАРТ

ЕДА В ПАРКАХ – СТРИТФУД, КОТОРЫЙ ВЫ ЖДАЛИ.

2018

Гонконгские вафли

Вам понадобятся:

- Яйцо – 3 шт
- Мука – 432 г
- Соль – 8 г
- Крахмал – 100 г
- Разрыхлитель – 30 г
- Сахар – 150 г
- Вода – 375 мл
- Молоко – 375 мл
- Масло растительное – 168 г
- Ванилин – 2 г
- Планетарный миксер KitchenAid
- Вафельница: ENIGMA, gold medal

Приготовление:

- 1] Взейте яйца. Затем введите все ингредиенты, кроме масла
- 2] Ведите масло после 2-х минут щательного перемешивания ингредиентов и оразования консистенции жирной сметаны
- 3] Готовое тесто созревает при комнатной температуре в течение 20 минут
- 4] Выпекайте 2-3 минуты с учетом переворота вафельницы при температуре 170-190°С

Вкуснятина – хит сезона!

**мы знаем,
что будут есть
в парках
этим летом**

TESTO KUKURUZNOE

Вам понадобятся:

- Мука высший сорт пшеничная – 700 г
- Дрожжи быстродействующие – 6 г
- Соль мелкая морская – 15 г
- Сахар – 50 г
- Масло растительное – 50 г
- Вода (питьевая) – 600 г
- Кукурузная мука мелкого помола – 300 г
- Смесь молотых перцев – 1 г
- Сухие итальянские травы – 1 г
- Пресс для приготовления конусов
- Миксер
- Весы

Приготовление:

- 1] Просят муку. Прогреть воду до температуры 38°C, добавить дрожжи и сахар, оставить на 15 минут.
- 2] Соединить все ингредиенты кроме масла. Замесить тесто, и постепенно ввести масло. Готовое тесто переложить в гастроёмкость для "отдыха" на 15 минут.
- 3] Разделить тесто на равные заготовки весом 85 г, оставить для расстойки в среднем на 30 мин, при температуре 38°C, до увеличения в объёме в полтора раза.
- 4] Затем выпекать в прессе при 180°C в течение 90 секунд.
- 5] После приготовления дать остыть в течение 20 мин.

НАЧИНКА ВЕТЧИНА С ГРИБАМИ П/Ф:

Вам понадобятся:

- Соус томатный п/ф – 20 г
- Сыр «МОЦАРЕЛЛА» – 30 г
- Ветчина – 15 г
- Огурец маринованный – 5 г
- Оливки консервированные – 5 г
- Шампиньоны жареные п/ф – 15 г
- Соус для запекания п/ф – 10 г

Приготовление:

- 1] Соус смешать со всеми ингредиентами
- 2] Сыр натереть на мелкой тёрке
- 3] Ветчину нарезать ломтиком
- 4] Огурец маринованный нарезать ломтиком
- 5] Оливки нарезать кольцами
- 6] Грибы шампиньоны жаренные смешать со всеми ингредиентами
- 7] Соус для запекания нанести на заполненный рожок

корн-дог

Вам понадобятся:

- Пшеничная мука – 300 г
- Кукурузная мука – 150 г
- Сахар – 30 г
- Яйца – 2 шт
- Разрыхлитель – 7 г
- Соль морская – 10 г
- Растительное масло – 30 г
- Молоко 3,2% – 500 мл
- Сосиски – 25 шт
- Деревянные шпажки
- Аппарат для приготовления корн-догов GOLD MEDAL, enigma, gastrorag, грильмастер

Приготовление:

- 1] Все ингредиенты перемешайте и слегка взбейте, пока тесто не достигнет консистенции густой сметаны
- 2] Готовое тесто оставьте на 5 минут
- 3] Включите аппарат для приготовления корн-догов для прогрева – на 5-8 минут
- 4] Проткните шпажкой сосиски, затем обмакните в тесто и уложите в специальные выемки аппарата
- 5] Как только все сосиски загружены в аппарат, закрываем его и переворачиваем для равномерного распределения теста по форме. Заводим таймер на 5 минут
- 6] О готовности изделия сообщает звуковой сигнал. Готовые корн-доги извлекаем за торчащие шпажки.

Продукт готов!

Жареное мороженое

Вам понадобятся:

- Предварительно включённое охлаждение – фризер (с металлическим листом)
- Йогурт греческий натуральный питьевой – 500 мл
- Ягоды, орехи, шоколад и т.д.
- Шпатель

Приготовление:

- 1] Выливаем йогурт греческий натуральный питьевой на металлический лист, добавляем начинку
- 2] Помешивая всю массу, рубим и измельчаем ягоды и разглаживаем шпателем по всей поверхности. Дожидаемся заморозки. Затем шпатель скручиваем мороженое в рулетки
- 3] Готовый десерт необходимо выложить в креманку, также можно украсить цельными ягодами, конфетами, вафлями, печеньем или полить сиропом.

стр.
4-5 → СТРИТФУД
от А до Я

стр.
6 → ИСПОВЕДЬ
ВАТОКАТА

стр.
8 → ВДНХ: ГДЕ ЕСТЬ,
ПИТЬ И ОТДЫХАТЬ
ОТ РАППЫ

КОЛОНКА
ГЛАВНОГО РЕДАКТОРА

ДОРОГОЙ ЧИТАТЕЛЬ!

Лёгкий формат газеты POPCORIN TIMES уже на многих выставках показал, что он интересен и познавателен для наших партнёров.

Так что встречайте «Рапповый» спецвыпуск! Кто мы и что мы, что есть здесь вокруг, куда пойти и что посмотреть – всё есть в номере.

А также интервью, карты, веселые картинки, полезная информация и... наша реклама, куда же без нее! Читайте, изучайте, звоните и приходите на стенд С1/1, где мы будем дарить теплоту и радушие в московском морозном марте.

Анатолий Шкурко.



Дегустированную уличную еду
и напитки мира, чтобы лучше
и идеи привезти в Россию!)



ВАШ ГАРАЖ:

ПРАВИЛЬНЫЙ ПАРК ТЕЛЕГ ДЛЯ УЛИЧНОЙ ТОРГОВЛИ

РОЛЛ-БАР
«МОРОЖЕНОЕ»

Ролл-бар под установку
аппарату для приготовления
мягкого мороженого.

РОЛЛ-БАР
«ПОПКОРН / САХАРНАЯ ВАТА»

Ролл-бар под установку
аппаратов
для приготовления
сахарной ваты и
попкорна.

Мобильная торговля за последние
пару лет вышла на совершенно
новый уровень. Эргономично, удобно,
красиво – вот главные требования,
которым должен соответствовать
современный мобильный прилавок.
У нас есть как раз такие!
Встречайте «стиляг»!

РОЛЛ-БАР
«ХОТ-ДОГ»

Ролл-бар под установку
оборудования
для приготовления и
продажи хот-догов.

РОЛЛ-БАР
«САХАРНАЯ ВАТА / МОРОЖЕНОЕ»

Ролл-бар под установку
аппаратов для
приготовления сахарной
ваты и мороженого.

РОЛЛ-БАР
«КУКУРУЗА ВАРЕННАЯ»

Ролл-бар с вырезами под два
аппараты для приготовления
вареной кукурузы и под
гастроемкость ГП1/3-100 или
с уже встроенными аппаратами
и гастроемкостью.

ЗАГРАНИЦА НАМ ПОМОЖЕТ!

Компания «Деловая Русь» в лице своего самого неутомимого подразделения RoboLabs активно исследует новые направления реализации продукции. В этот раз наши коллеги изучили американские ярмарки и карнавалы на выставке IISF. Ради этого они забрались в город Гисбонтон, что во Флориде.

Ярмарки и карнавалы – очень специфичная область развлечений для жителей глубинки и малых городов, а число их огромно в США. Все мы много раз видели это в кино: много-много народа катается на смешных маленьких каруселях, стреляет в тирах и ест всякую вредную еду, которую из многочисленных прицепов продают огромные бородатые фермеры и аккуратные добрые тетечки. Ну и, конечно, там всегда куча funfood – попкорна, сахарной ваты, карамельных яблок и «бритого» фруктового льда. Такие или похожие ярмарки можно найти и в Европе, и у нас (дни города и т.п.), но для каждой страны характерно свое лицо. И здесь, в США, оно очень и очень американское – всего чрезмерно много, ярко и громко. Кич? Да! Но в этом есть свой кайф! Какие клевые огромные прицепы (в высоту чуть ли не больше, чем в длину) в сотнях ярких лампочек, с кричащими вывесками, зазывающими купить сосиски в тесте, фаннел кейки



(вылитое струйкой во фритюр тесто, засыпанное потом лошадиной дозой сахарной пудры), блоссом онион (разрезанная в форме цветка огромная луковица, обмакнутая в лизон и пожаренная в том же фритюре), картофель фри десяти видов с жирным майонезом, индюшачьи ножки гриль, огромные начос чипсы, заваленные добрыми порциями гуакомоле и салсы, и засыпанными сверху острыми мексиканскими перчиками халапеньйос, и много всего другого, простого, но вкусного!

УЧАСТИЕ В НОВОЙ ДЛЯ НАС ВЫСТАВКЕ IISF – ВЫСТАВКЕ ЯРМАРОК И КАРНАВАЛОВ

И все это гудит, шумит, ест и пьет, веселится как может! Ужасно неполезно, но очень-очень вкусно, на свежем-то воздухе. И крутятся в этом бизнесе немалые деньги. Говорят, на таких ярмарках за неделю люди делали десятки тысяч долларов на сахарной вате. Так что не стоит недооценивать участие в городских фестивалях или на общественных праздниках. Пример коллег из-за границы должен вдохновлять нас на новые свершения и заработки!



ВЕЛИКОЕ ПЕРЕСЕЛЕНИЕ НАРОДОВ

В конце 2017 года произошло очень важное событие для компании «Деловая Русь» и всех ее клиентов: огромный склад переехал на новое место жительства в складской комплекс «Никольское».



БОЛЕЕ 12 КВАДРАТНЫХ КИЛОМЕТРОВ

Теперь наши тысячи единиц оборудования хранятся в современном логистическом центре класса «А» на севере Московской области, оснащённом новейшими инженерными системами, общей площадью более 12 квадратных километров. Наш склад снабжает более 20 городов России, а также Киргизию, Монголию, Казахстан, Беларусь, Украину.



НАГРАЖДЕНИЕ ПРЕЗИДЕНТА КОМПАНИИ

Президент компании «Деловая Русь» дважды награжден за свою работу!

ПРЕМИЯ «ЧЕЛОВЕК ГОДА»

Премия «Человек года» от журнала «Кинобизнес сегодня» за вклад в развитие киноиндустрии вручена президенту компании «Деловая Русь» Корину Михаилу Валерьевичу.

Напомним, что именно Михаил привез в Россию первый попкорн аппарат, дав, таким образом, начало развитию кинобаров в нашей стране. Сегодня, компания «Деловая Русь» под его руководством не просто продает оборудование для попкорна, но также



разрабатывает, производит и поставляет его в 30 стран мира, в том числе в США!

«ЗА БОЛЬШОЙ ВКЛАД В РАЗВИТИЕ ТОРГОВЛИ, МНОГОЛЕТНИЙ ДОБРОСОВЕСТНЫЙ ТРУД»

Кроме того, напомним, что в октябре Михаила Корина наградили от Министерства промышленности и торговли «За большой вклад в развитие торговли, многолетний добросовестный труд» в рамках официального открытия 20-й юбилейной выставки ПИР.

Представители министерства, сотрудники и партнеры компании с удовольствием поздравили Михаила и пожелали ему дальнейших успехов.



НОВЫЙ ОФИС В БИШКЕКЕ

Открытие нового офиса – это всегда большое событие, покорение новой страны можно отнести к разряду важнейших! И так, новый офис компании «Трапеза», входящей в группу компаний Деловая Русь, открылся в Бишкеке Республика Кыргызстан.

Офис уже открыл свои двери для клиентов, товар на склад поступил,

работа идет полным ходом.

ОФИС В БИШКЕКЕ СТАЛ 23 ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ КОМПАНИИ

Мы делаем все для того, чтобы быть еще ближе к вам!



А АРАХИС И ДРУГИЕ ОРЕШКИ



Орехи засахаренные, жареные в специях, с солью, в карамели и меде - идеальный перекус на ходу во время прогулки. Упакуйте в удобный кулек или стаканчик - и клиент ваш!

Приятный лайфхак от одного из производителей: вложите в кулек бумажку с предсказанием.

Б БУРГЕРЫ И СЕНДВИЧИ



Самая традиционная уличная еда. Тут все понятно - нынче нужно брать качественными ингредиентами и неожиданными сочетаниями. Хотя веганские бургеры, на наш вкус, уже перебор. Но есть и такие.

В ВАФЛИ



Гонконгские, бельгийские, из «маминой вафельницы», со взбитыми сливками, сгущенкой и даже мясом - вафли переживают новое рождение. Теперь это не только десерт, но и полноценный перекус.

Г ГРИЛЬ



Разнообразие грилей сегодня поражает воображение - от бюджетных электрических до знаменитого GREEN EGG. Главное - еду, приготовленную на гриле, любят все. А уж что это будет - рыба, мясо, овощи - следующий вопрос.

Д ДЖЕЗВА



Она же турка, в которой варят кофе. В идеале - на песке. Когда-то давно на нашем юге такой кофе был столь же обычным напитком, как в Турции или в Греции. Потом джезву вытеснили кофемашины, и вот теперь мы переживаем возрождение правильного кофе. Настоящие ценители между капучино из кофемашины и кофе по-восточному всегда выберут последний. Прошлым летом первые станции с таким кофе появились в парках Москвы.

Е ЕДА В КОРОБОЧКАХ



В основном это лапша, приготовленная на воке. Но для удобства употребления в коробочки сейчас раскладывают и пельмени, и рис, и даже фрукты. Удобно и функционально - то, что нужно для улицы.

Ж ЖАРЕННОЕ МОРОЖЕНОЕ



Для России пока новинка. На специальных фризерах жарят (а на самом деле замораживают) молочную смесь с фруктами или сок с фруктами. В итоге получается ролл-мороженое или ролл-сорбет. Элемент шоу при приготовлении делает станцию с жареным мороженым особенно привлекательной.

З ЗОЖ - ЕДА



Ни в коем случае нельзя забывать про тех, кто презрительно смотрит на бургеры, шаурму и людей, их продающих. Адепты ЗОЖ нынче в почете, так что запаситесь для них батончиками-мюсли, козинаками из орехов и сухофруктов, свежими нарезанными овощами и фруктами и прочими ЗОЖ-маркерами.

И ИМБИРНОЕ ВСЁ



Печенье, тарт, чай, эль, лимонад - имбирь украсит любой напиток и почти любую выпечку. Перестав быть символом Рождества, имбирь стал востребован в любое время года. А имбирные пряники вообще наше всё. Еще на год-другой точно.

К КОНУСНАЯ ПИЦЦА



Все, что мы так любим в пицце, свернуто в удобный рожок - специально для вкусных прогулок на свежем воздухе.

Л ЛИМОНАД



Как и вафли переживает второе рождение. Кто-то продвигает лимонад, выполненный по советским ГОСТам. Кто-то готовит его прямо при покупателях, используя только свежие фрукты и травы. На волне популярности огуречный лимонад - он оказался самым освежающим.

С СТРИТФУД
ВСЕ, ЧТО ВЫ МОЖЕТЕ
НА УЛИЦАХ ВА



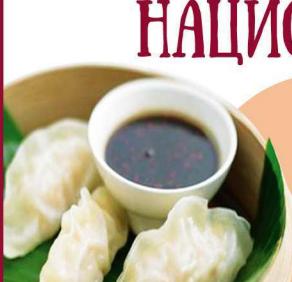
Уличная еда давно вышла за рамки хот-догов и блинчиков. Это самое искусство, которое принадлежит народу, стоящему на улице. Чем богат отечественный стритфуд, что не стыдно продавать «стритфуда». Для приготовления всего этого ассортимента у нас есть все и даже еще больше, но сп

М МОРОЖЕНОЕ



Десерт, который вечен. Мягкое мороженое, в стаканчике или в рожке, эскимо на палочке и обычный пломбир, итальянское джелато и сорбеты - любой вид мороженого найдет летом своего покупателя. Беспрогрызный вариант.

Н НАЦИОНАЛЬНЫЕ СПЕЦИАЛИТЕЫ



Уличная еда «с мировым именем» постепенно захватывает нашу страну. Корейские пьян-се, шанхайские пельмени, китайская лапша, немецкие колбаски, вьетнамский суп фо, израильский фалафель - лишь малая часть кухонь мира, представленная нынче в отечественном стритфуде. Свободных ниш еще очень много - все они в вашем распоряжении.

О ОМЛЕТ



Спорная история для стритфуда (для продавца), которая все же имеет место быть. Жареные с разнообразной начинкой яйца - это всегда недорого, при этом питательно и если повезет, то вкусно. А омлеты удобно сворачивать в трубочки или треугольники - есть также удобно как блин или хот-дог.



П ПОПКОРН

Попкорн, как и вареная кукуруза – это неотъемлемая часть культуры стритфуда, и этим все сказано. Набирают популярность конфеты из попкорна (sweet balls) и микс попкорна с различными топпингами – конфетами M&M's, мармеладками и кусочками шоколада.



Х ХОТДОРН - ДОГ

Хот-догом (сосиска в булке) никого уже не удивишь, а вот корн-доги (сосиска в кукурузном тесте на палочке) пока не получили должного распространения, хотя именно их удобнее всего есть на улице. Так что ниша свободна.

РОЛЛЫ ИЗ ЛАВАША

Р

Привычные нам японские роллы неожиданно приобрели младшего брата – тоже ролл, но с использованием лаваша, да и размер побольше. Для стритфуда просто отличная идея – в лаваш можно завернуть любую начинку, есть при этом удобно и немарко. Кстати, вот тут веганские варианты получаются отличными на вкус, в отличие от бургеров.

СЛАДКАЯ ВАТА

Дополняет сладкую парочку из попкорна и кукурузы на летних улицах. Воздушно, красиво, сладко, а если правильный аппарат сахарной ваты, то еще и зреющими!



ОТ А ДО Я И ДОЛЖНЫ ПРОДАВАТЬ ЗАЩИХ ГОРОДОВ

в с начинкой. Сегодня – это целое направление в кухне, му в очередях за колбасками на гриле или трдельниками. вать в парках и на пешеходных улицах – в нашей «азбуке отимента, конечно же необходимо оборудование. ешить стоит уже сейчас, пока не начался сезон.

ЦУКАТЫ

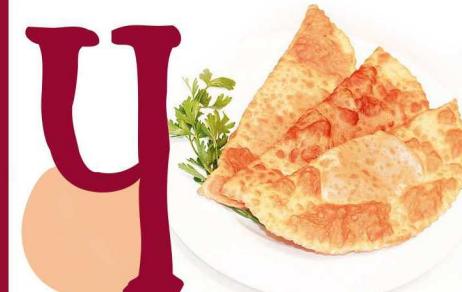
Сваренные в сахарном сиропе плоды легко заменяют традиционные десерты в виде тортов и пирожных. Для прогуливающихся сладкоежек – идеальный вариант.



Ц

ЧЕБУРЕК И ПРОЧИЕ ПИРОЖКИ

Выпечка из прошлого актуальна и в настоящем. Только пирожки теперь стремятся к формату совсем мини, а чебуреки наполняются не только мясом, но и сыром, и шпинатом, и даже кашей!



ШАУРМА

Она же шаверма, она же донер-кебаб – лидер современного стритфуда. Разнообразная начинка, завернутая в лаваш или питу – доступная и вкусная быстрая еда. А если повезет с поваром – то еще и полезная.



ЩУЛЕП

Это необычное слово обозначает большой пряник. Тульский, например. Честно говоря, ни разу не видели, чтобы такие пряники ели прямо на улице, но покупают их с завидной регулярностью.



ТРДЕЛЬНИК



Чешский уличный специалитет уже завоевал любовь жителей центральной России, а вот до регионов еще не добрался. Сдобные сладкие трубочки с обсыпкой из корицы, сахара, орехов или мака на самом деле очень вкусные и обладают большим потенциалом в сфере стритфуда.

ЭНЕРГЕТИКИ И ВИТАМИНАЙЗЕРЫ

Нет, это не про «редбулл». Это про натуральные смузи, свежевыжатые соки, шейки и компоты – все то, что готовится из овощей и фруктов, полно витаминами и наносит непоправимую пользу здоровью. Пьется на ура!



У

УТКА, КУРИЦА, ИНДЕЙКА

Птица – новая свинина, она везде и в разных вариациях, причем в ход идет все – от печени и желудочков до крыльышек и шей. Готовят даже куриный попкорн! В ближайшее время спада популярности еды из птицы не предвидится, так что ловите момент.



ФРИТЮР



Чудо-изобретение. Во фритюре почти любой продукт начинает играть новыми красками. Применительно к стритфуду удобно, что кусочки еды могут быть очень небольшими, удобными для употребления на ходу.



ЯБЛОКО КАРАМЕЛЬНОЕ

Успевший многим полюбиться десерт из серии «вкусно и полезно». Сейчас уже экспериментируют с вкусами карамели, обсыпкой и подачей – целое яблоко или разрезанное на четвертинки.



Я

Или почему выгодно устраивать КАРНАВАЛ в парках

ИСПОВЕДЬ ВАТОКАТА

С появлением аппарата сахарной ваты CARNIVAL стало понятно, что потенциал этого сладкого лакомства сильно недооценен. Вата все еще воспринимается, как приятный отголосок советского прошлого, когда прикольно было поесть ее, например, в цирке.

Однако современная сладкая вата – это, скажем мы вам, совсем не та вата прошлого века. Это – настоящий праздник, завораживающее шоу и доходный бизнес, который может принести неплохой заработок. Особенно летом. Особенно в парках развлечений.

Мы попросили Артема Медведева, ватоката с 9-летним стажем, автора блога Vatocat.ru, подробно рассказать, почему «ватный бизнес» – это выгодно, а звание «ватокат» звучит гордо.

Причина 1: МАРЖИНАЛЬНОСТЬ

Ватный бизнес отличается своей простотой и доходностью. Для изготовления ваты требуется только аппарат и сахар, маржинальность при этом зашкаливает.

Давайте посчитаем вместе:

- Палочка для сладкой ваты (пластик, 380 мм) 1,1 руб/шт
 - Сахар-песок, 30 гр (из расчета 50 руб/кг) 1,5 руб/порция
 - Вкусоароматическая добавка FunFood
(из расчета 935 руб за 400 гр) 0,7 руб/порция
- ИТОГО: 3,3 руб/порция

ЦЕНА РЕАЛИЗАЦИИ: 100 руб.

МАРЖИНАЛЬНОСТЬ: 3030% (без учета labor cost и амортизации)

Остальные товары категории fan food уступают вате в маржинальности и простоте приготовления. Но стоит признать, что на одной вате далеко не уехать, поэтому идеал – набор из двух-трех позиций.

ФАКТ
375,5 км
сладкой ваты
намотал за время
работы
Артем Медведев

Причина 2: РАЗВЛЕЧЕНИЕ

Априори люди в парках настроены на праздник, расслабление и отдых, поэтому любую движуху воспринимают «на ура!». Если в парке установить не просто тележку с обычным аппаратом сахарной ваты, а с аппаратом, на котором можно делать шоу, – реакция гостей парка и их покупательская способность превзойдут все ваши ожидания. Ватное шоу – отличный интерактив с потенциальными покупателями. Процесс настолько завораживает, что логика у людей отключается и решение о покупке ваты принимается стихийно. Уже и хот-дог съеден, и карамельное яблоко сгрызено, но вот крутят разноцветное воздушное облако – почему бы не

купить и его? Так что вата продает себя сама, имейте это в виду.

В идеале в парке вообще организовать столик популярный за границей мобильный Candy Bar. Он включает в себя яркую, привлекательную тележку, аппарат сахарной ваты в качестве основного элемента, а также дополнительные позиции: готовый карамелизованный попкорн, леденцы на палочке, бутилированные напитки, мармелад.

Причина 3: ДОСТУПНОСТЬ

Нужно признать, что основной ассортимент еды в парках стоит не дешево, а гуляют там люди с самым разным достатком. Сладкая вата может

стать тем самым лакомством, которое может позволить себе почти каждый.

Причина 4: ИНСТАГРАММИЧНОСТЬ

Сладкая вата – продукт известный, с историей. Никому не нужно объяснять, что это такое. Вату знают все, она ассоциируется с детством, со счастливой безмятежностью и всегда вызывает положительные эмоции.

Важно, что улыбающиеся детишки с пышными порциями ваты хорошо смотрятся на фото. Впрочем, с ватой удивительным образом фотогеничными оказываются все. Именно поэтому инстаграм хранит

миллионы фотографий длинноногих красоток и брутальных парней с сахарной ватой на палочке. В общем, инстаграм-аккаунт вашего ватного бизнеса точно будет привлекательным и рабочим инструментом. Плюс клиентам фотографии принесут лайки, а вам – геотеги и хэштеги, повышающие узнаваемость и популярность вашего «ватного дела».

ВОПРОС – ОТВЕТ

– Как и где научиться делать разноцветную и фигурную вату?

AM: Разноцветная вата – это тренд. Долго не хотел в это верить, ибо нет в этом рационального зерна – тот же сахар, просто другая форма подачи. Однако фигурная цветная вата очень востребована и это факт. Пока на рынке нет серийного аппарата для изготовления фигурок из сладкой ваты, но известно, что завод

ТверьТоргМаш начал разработки в этом направлении. Сейчас ватокаты либо за огромные деньги покупают оборудование в Китае (речь не о дешевых аппаратах за 15-20 тысяч рублей), либо мастерят что-то сами – например, переделывают соковыжималки. А обучением делать фигурную вату занимается сразу несколько компаний – Сахарная вата №1, Sweet Magic, Good Vata. Стоит это кстати не дешево.

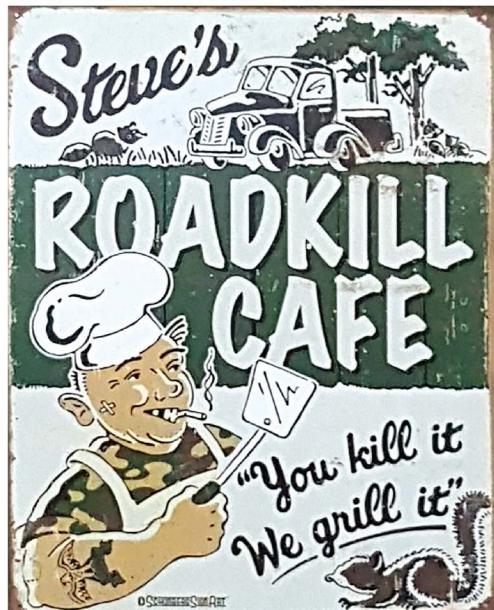
РАСПИСАНИЕ
ШОУ ВАТОКАТА:

1 марта
с 11:00 до 17:00
2 марта
с 10:00 до 17:00
3 марта
с 11:00 до 14:00

В дни проведения выставки РАППА у нас на стенде С1/1 будет проходить уникальное шоу от ватоката Ирины Казымовой, приходите и увидите сами.



На правах рекламы



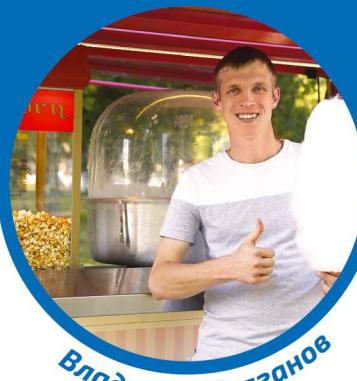
★ ЗВЕЗДЫ ФАН ФУДА ★

Мы поговорили с тремя гуру уличной торговли из разных городов нашей страны о том, сколько можно заработать на фан фуде, как привлекать покупателей, и чем вообще прекрасен streetfood.

Получился настоящий мастер-класс.



Мягкое мороженое



Попкорн (плюс сладкая вата и мягкое мороженое)



Карамелизированные яблоки

★ Что продает?

★ Как долго?

★ Где?

В чем прелесть уличной торговли?

★ Самый «жирный» день или период в вашей практике?

★ Как вы привлекаете покупателей?

★ Поделитесь лайфхаками, позволяющими торговать успешнее конкурентов?

Мягкое мороженое
8 лет
Тюменская область (база в Ялуторовске)
Во-первых, это весело! Круто ездить по разным городам и работать с людьми. Во-вторых, это довольно прибыльно. В-третьих, люблю смотреть на счастливые глаза наших покупателей от 0 до 99 лет!

Фестиваль исторической реконструкции на закрытой территории: за 16 часов мы продали 1500 мороженок.

Улыбки, активное общение, яркая вывеска.

Создание эффекта очереди, техника «выбор без выбора», правильное представление оборудования.

Попкорн (плюс сладкая вата и мягкое мороженое)
5 лет
Самара

Большая маржинальность и быстрая окупаемость. Позитив и довольные клиенты!

9 мая 2016 года – тогда выручка одной точки составила 121 000 рублей. Через год 4 точки за один день принесли 200 000 рублей.

Яркие торговые точки, приветливые продавцы

Яркие точки, чистота, четко прописанные скрипты. Молодые улыбчивые продавщицы опять же.

Не требует больших вложений, быстрая самоокупаемость и... свободный график! А еще очень люблю наблюдать за покупателями, получаю моральное удовольствие от того, что им нравится то, что я делаю.

Самое «жирное» время – Масленица, когда за пару дней можно заработать приличную сумму. А в целом, конечно, все лето.

В первую очередь оформление, затем чистота. Всегда предлагаем бесплатно влажные салфетки. Готовим при клиенте. Большой выбор посылок для яблочек. И, конечно, доброжелательность.

Делаю все при клиенте, даю ощутить аромат карамели, показываю весь процесс, параллельно объясняю, что происходит – все это очень интересно. Есть еще небольшой трюк с карамелью. Улыбка и приятные пожелания покупателям – обязательны.

«БРАТСКИЙ» ОПЫТ:

БИЗНЕСМЕН ИЗ БЕЛАРУССИИ ОЛЕГ КУКСА РАССКАЗАЛ О КОНЦЕССИОННОМ БИЗНЕСЕ В СВОЕЙ СТРАНЕ И ДАЛ СОВЕТЫ НАЧИНАЮЩИМ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯМ

– Как давно занимаетесь этим бизнесом?

– С 1993 года я начал заниматься воздушными шарами. Впервые увидел их в Польше и подумал о том, что можно и у нас в Беларуси заняться этим бизнесом. Покупал небольшое количество шаров и продавал в Гомельском парке. Постепенно добавил в ассортимент сладкую вату и попкорн. Бизнес развивался, и со временем я открыл сеть кинобаров в нескольких кинотеатрах. Мы модернизировали наше дело, с креативом подошли к оформлению торговых точек, все сделали в едином стиле. Ведь наша продукция должна радовать людей и приносить удовольствие.

– Как пришла в голову идея заняться этим бизнесом или что подтолкнуло?

– Опыт зарубежных стран и поездок подтолкнул меня заняться этим бизнесом.

– В чем, на ваш взгляд, отличие стрит и фаст-фуда в России и Беларуси?

– На мой взгляд в России стрит-фуд более развит, чем в Беларуси. Фаст-фуд в нашей стране набирает темпы в своем развитии. За три последних года в Беларуси открылось свыше 50 сетевых ресторанов быстрого питания.

– Как много лет вы работаете с компанией Деловая Русь?

– Все началось с того, что для торговли сладкой ватой и попкорном мне потребовалось соответствующее оборудование и надежный партнер. И мой выбор остановился на компании Деловая Русь, во многом благодаря компетентности менеджера этой компании Шкурко Анатолия Андреевича. Работаю с Деловой Русью более 10 лет.

– С чего стоит начинать этот бизнес? И стоит ли вообще?

– Начинать любой бизнес надо с мечты сделать что-то хорошее и веры в то, что делаешь. Ведь дело, которое начинаешь, должно приносить, в первую очередь, внутреннее удовлетворение.

– Что бы вы посоветовали себе, начинающему бизнесмену, если бы могли вернуться в прошлое?

– Оглядываясь назад в прошлое, посоветовал бы себе и всем, кто начинает свое дело, быть смелее.



Развлекать людей – задача не простая. Чтобы ее качественно выполнять, самому тоже обязательно нужно отдохнуть. Как это сделать, не отходя далеко от места проведения РАППы – в нашем гиде- путеводителе по ВДНХ и окрестностям.

ГИД ПО ВДНХ

ГДЕ ЕСТЬ, ПИТЬ И ОТДЫХАТЬ ОТ РАППЫ

Главная Пончиковая Москвы

С 1952 года в крошечном магазинчике на трамвайной развязке в Останкино пекут самые вкусные пончики в Москве. Старожилы утверждают, что они вообще самые вкусные в мире! Успевайте попробовать, а то в управе района бродят инициативы по сносу исторической Пончиковой.

Ресторан «Рыбацкая деревня»

Отличная альтернатива мясу. Осетр, белуга, стерлядь, щука – рыбку при вас поймают и приготвят. Или можете поймать приглянувшуюся форель сами.

Москвариум

Наш ответ заморским океанариумам. Стоит идти, если хотите поплавать с дельфинами.

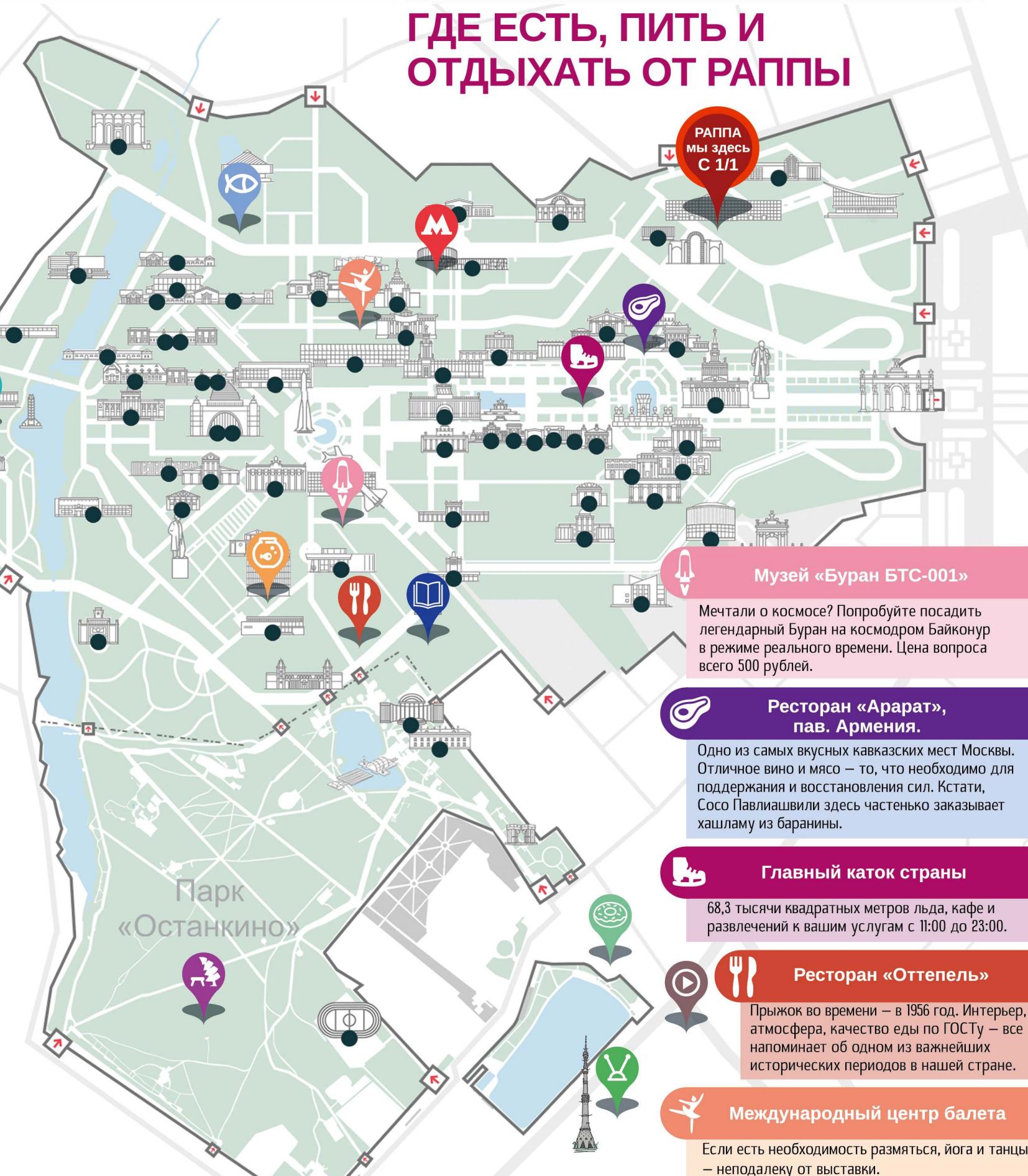
Кинотеатр «КОСМОС»

В дни проведения выставки РАППА, в кинотеатре Космос, можно посмотреть фильмы и попробовать вкуснейший попкорн и начос компании «Деловая Русь». Фильмы:

- О чем говорят мужчины. Продолжение
- Рубеж
- За границу реальности
- Со дна вершины
- Черная Пантера
- Журналист
- Лед

Музей Кино

Иди обязательно хотя бы ради пространства музея – витражные окна, много света и воздуха, атмосферное кинокafe, ну и история отечественного кинематографа в полном объеме.



РАППА
мы здесь
С 1/1

Музей «Буран БТС-001»

Мечтали о космосе? Попробуйте посадить легендарный Буран на космодром Байконур в режиме реального времени. Цена вопроса всего 500 рублей.

Ресторан «Аракат», пав. Армения.

Одно из самых вкусных кавказских мест Москвы. Отличное вино и мясо – то, что необходимо для поддержания и восстановления сил. Кстати, Сосо Павлиашвили здесь частенько заказывает хашламу из баранины.

Главный каток страны

68,3 тысячи квадратных метров льда, кафе и развлечений к вашим услугам с 11:00 до 23:00.

Ресторан «Оттепель»

Прыжок во времени – в 1956 год. Интерьер, атмосфера, качество еды по ГОСТу – все напоминает об одном из важнейших исторических периодов в нашей стране.

Международный центр балета

Если есть необходимость размяться, йога и танцы – неподалеку от выставки.

Останкинская телебашня

Однажды точно надо на ней побывать. Смотровая площадка на высоте 337 метров и кафе на высоте 331 метр – обязательны к посещению. Ресторан «7 небо» можно смело игнорировать – дорого и глупо.

Архитектурный макет Москвы

Исторический центр Москвы – как на ладони. В масштабе 1:400 с уникальной детализацией представлено 19 843 городских здания внутри Садового кольца. Это просто стоит увидеть.

МАРТ 2018

POPCORN TIMES

Информационный бюллетень
ГК «Деловая Русь»

Периодичность: 1 раз в квартал
Тираж: 200 экз

Распространение: бесплатно

Главный редактор: Анатолий Шкурко
Редактор: Светлана Яцкевич
Дизайн и верстка: Ольга Бузмакова
Корректор: Дарья Петухова
Над номером работали: ... Юлия Пышненко, Светлана Каткова, Дарья Петухова

Издатель

ДЕЛОВАЯ РУСЬ®
инжиниринг и снабжение предприятий общественного питания

Отпечатано в типографии ООО «Печатных Дел Мастер»