

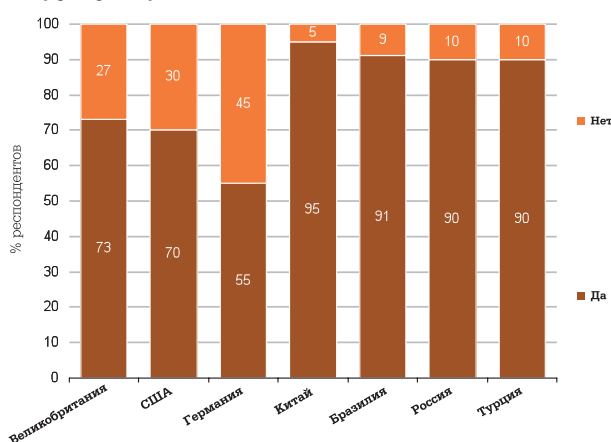
ЗНАЕМ ЛИ МЫ ЧТО ЕДИМ?

Unilever Food Solutions представляет глобальный отчет World Menu Report

*Вдохновение каждый день*

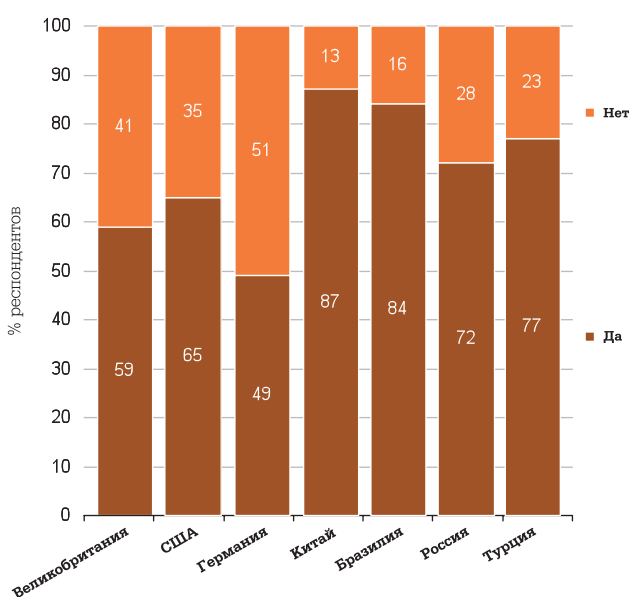
Unilever Food Solutions инициировал проведение глобального отраслевого исследования, посвященного проблемам и задачам индустрии HoReCa. В отчете, получившем название World Menu Report («Что мы едим?»), были проанализированы мнения потребителей 7 стран — Бразилии, Великобритании, Германии, Китая, США, Турции и России.

Хотели бы Вы знать больше о той еде, которую употребляете вне дома?



Главный вывод, к которому пришли ученые, выявил важную задачу, стоящую перед заведениями общественного питания: 9 из 10 потребителей желают получать подробные сведения о еде, которую употребляют. Подавляющее большинство опрошенных считают, что наличие в меню информации о составе и пищевой ценности блюд поможет им сделать верный выбор в пользу более здорового рациона. С последним утверждением согласились 72% россиян.

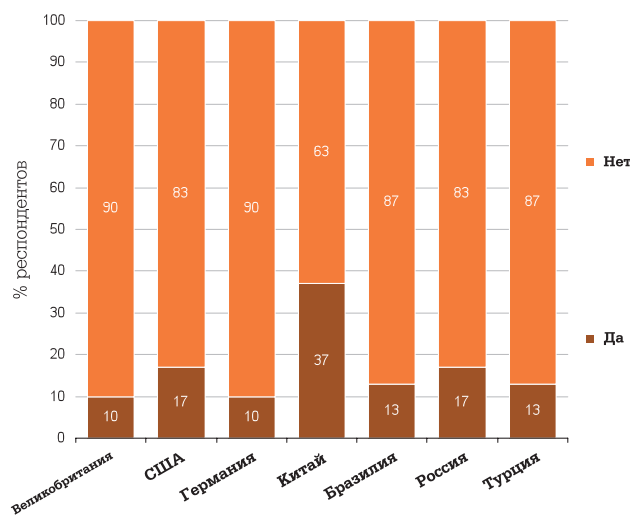
Повлияло бы наличие информации о пищевой ценности блюда на Ваш выбор?



Однозначную заинтересованность в такой информации высказали также жители других стран, участвующих в опросе. Наибольший интерес у россиян вызывает информация о таких показателях, как содержание жиров, калорий, пищевых добавок и консервантов. В целом, три наиболее важных аспекта, о которых хотели бы знать все гости ресторанов и кафе: источник происхождения продуктов питания, способ их приготовления и состав.

По данным исследования, подобных сведений не хватает в меню всех стран-участниц опроса. На вопрос, была ли им предоставлена какая-либо информация о пищевой ценности съеденных блюд во время последнего посещения ресторана или кафе, положительно ответили лишь 17% россиян.

Была ли Вам предоставлена информация о пищевой ценности блюд, когда Вы в последний раз ели вне дома?



Во всем мире все очевиднее становится глобальная тенденция: люди начинают более внимательно относиться к своему здоровью и стремятся получать удовольствие от еды, которая была бы не только вкусной, но и полезной. Кто же должен следить за тем, чтобы меню ресторанов и кафе содержало столь важную для гостей информацию? По мнению большинства опрошенных, решением этой задачи должны заниматься не поставщики продуктов или правительственные структуры, а непосредственно представители администрации заведений общественного питания. В частности, среди россиян с этим согласны 68% респондентов. Поэтому именно сегмент общественного питания должен совместными усилиями найти решение этой актуальной задачи.

«За последнее время привычки людей в отношении еды и ее употребления значительно изменились. Люди все больше начинают питаться вне дома, что обусловлено, во многом, бурным развитием индустрии фаст-фуда и доступностью полуфабрикатов. Одновременно в обществе назрела серьезная озабоченность тем, насколько все это влияет на наше здоро-



вые. Результаты исследования ясно показывают, что существует глобальная необходимость в большей информационной открытости относительно состава блюд в ресторанах и кафе. Более того, удовлетворение этой потребности, несомненно, станет одним из способов, благодаря которому HoReCa сможет восстановить свой рост после недавнего периода нестабильности на мировом рынке», — говорит Риа ван дер Маас (Ria van der Maas), ведущий диетолог Unilever Food Solutions.

Как считает президент по маркетингу Unilever Food Solutions Габи Вриикен (Gaby Vreeken), «данные World Menu Report четко продемонстрировали, что сейчас нам необходимо работать в тесном сотрудничестве со всеми партнерами по отрасли, чтобы найти решение выявленных проблем и первыми предоставить посетителям все, в чем те нуждаются. Например, в Великобритании Unilever Food Solutions предлагает своим клиентам вкусные, простые в реализации и тщательно сбалансированные рецепты, а также курсы подготовки для персонала кухонь по всей стране. Мы надеемся, что результаты проведенного нами исследования станут лишь первым шагом на пути вовлечения всех игроков индустрии HoReCa в широкую дискуссию об информационной открытости в отношении продуктов питания. Мы должны помнить, что выбор, который мы делаем, определяется тем, что мы имеем. Только таким образом, мы сможем достичь необходимого баланса между созданием привлекательного для гостей меню и экономической эффективностью ресторанного бизнеса».

О компании Unilever Food Solutions

Unilever Food Solutions — подразделение компании Unilever, один из мировых лидеров по производству продуктов для индустрии общественного питания. Компания предлагает продукты и услуги, разработанные специально для поваров самых разных заведений как в коммерческом, так и в социальном секторе, от больших международных сетей до маленьких ресторанчиков.



Unilever Food Solutions помогает оптимизировать все производственные процессы на кухне, добиваясь отличного вкуса и высокого качества приготавливаемой еды. Решения, разработанные экспертами компании, не только вдохновляют на новые творческие поиски и совершенствование кулинарного мастерства, но и дают возможность использовать в работе самые современные технологии.

Ассортимент продукции Unilever Food Solutions включает в себя одни из самых известных и популярных торговых марок для сегмента HoReCa. Такие продукты, как Knorr, Hellmann's, Lipton и др., являются ключевыми ингредиентами, которыми постоянно пользуются на своих кухнях профессиональные повара 74 стран мира.

Unilever Food Solutions работает в пищевой отрасли с 1880 г. Профессионалы кулинарного дела компании понимают важность соблюдения разумного баланса между удовлетворением потребностей гостей и получением прибыли. С их помощью всегда можно сохранять новизну и привлекательность меню и рецептов в мире постоянно меняющихся вкусов.

UNILEVER FOOD SOLUTIONS ОБЪЯВЛЯЕТ О РЕБРЕНДИНГЕ

16 марта в итальянском особняке Vazari Villa состоялся торжественный пресс-ужин, посвященный ребрендингу Unilever Food Solutions, одного из мировых лидеров по производству продуктов для индустрии общественного пита-

ния. Обновленный бренд был представлен журналистам вместе с презентацией результатов уникального исследования World Menu Report. Шеф-повара представили на суд гостей эксклюзивно разработанное меню, которое искусно сочетало как самые современные кулинарные тенденции, так и традиционно русские элементы.

В мероприятии приняли участие руководители бизнеса Unilever Food Solutions, а также представители профессиональных организаций — Национальная Гильдия шеф-поваров России, Федерации рестораторов и отельеров, Первого Клуба Профессионалов гостепреимства и др. Со вступительным словом к гостям вечера обратилась Ирина Орехова, управляющий директор Unilever Food Solutions в России, Украине и Беларуси, которая рассказала об основных направлениях работы этого бизнеса, его ребрендинге, новом видении и миссии.

Благодаря глобальной смене позиционирования Unilever Food Solutions, теперь бренд не только предоставляет пова-



рам качественные профессиональные продукты самых известных и популярных торговых марок, но и помогает им еще лучше удовлетворять потребности и соответствовать ожиданиям гостей. Unilever Food Solutions стремится ежедневно вдохновлять шефов на создание самых ярких, интересных и питательных блюд, ради которых посетители будут снова и снова возвращаться в их заведения. Все это нашло свое отражение как в визуальном восприятии (новый корпоративный логотип в ярком и энергичном оранжевом цвете), так и в новом слогане: «Вдохновение каждый день».

«Мне очень нравится наша миссия: вдохновлять поваров, радовать их гостей каждый день. Думаю, мы можем помочь российской отрасли гостеприимства и общественного питания, действительно, в этом преуспеть. Это станет возможным благодаря нашим легендарным и неизменно популярным продуктовым брендам, а также тем новым услугам, которые



мы готовы оказывать всем нашим клиентам: шеф-поварам и владельцам ресторанов и кафе», — комментирует Ирина Орехова.

Работая в тесном сотрудничестве с профессионалами сектора HoReCa в 74 странах мира, Unilever Food Solutions помогает им достичь необходимого баланса между созданием привлекательного для гостей меню и экономической эффективностью ресторанного бизнеса. Поэтому в рамках обновления бренда, Unilever Food Solutions представит новые идеи и решения в помощь профессиональным поварам и рестораторам:

«Ваши гости» (Как добиться того, чтобы ваши гости непременно возвращались снова и снова?);

«Ваша кухня» (Как сделать вашу кухню эффективной и процветающей?);

«Ваше меню» (Как повысить питательную, вкусовую и экономическую ценность вашего меню?)

МНОГООБЕЩАЮЩАЯ ПОПЫТКА СОЗДАТЬ ИДЕАЛЬНЫЙ РЕСТОРАН

Покупая продукты в магазине, мы находим на этикетках информацию об их составе, пищевой ценности. Другое дело — общепит. Здесь мы не узнаем такой же информации о готовом блюде, какую можем получить об исходном продукте, стоя у магазинной полки. Глобальное отраслевое исследование, посвященное проблемам HoReCa, которое инициировала компания Unilever Food Solutions, убедительно подтвердило нехватку информации о продукции индустрии гостеприимства.

Unilever Food Solutions может предлагать профессиональные решения кухням многих стран:

- поставлять профессиональные продукты, разработанные для того, чтобы поддерживать высокие стандарты на профессиональной кухне;
- давать советы кулинарии с тем, чтобы сделать меню любого заведения полезным, питательным и привлекательным для клиентов;
- делиться результатами мировых и локальных исследований о том, кто сегодня является посетителями кафе и ресторанов и каковы их постоянно меняющиеся предпочтения;
- поддерживать коммерческую сторону бизнеса предоставлением услуг, которые помогают полнее удовлетворять потребности клиентов, повышать операционную эффективность и прибыльность.

Короче говоря, шеф-повара компании знают всю «кухню» индустрии питания изнутри, что дает им возможность

быть ближе к своим клиентам, лучше понимать их запросы. Это уникальная профессиональная команда, каждый из ее шеф-поваров обладает огромным опытом работы в различных сегментах сферы общепита. Многие из них прошли обучение у европейских шеф-поваров и являются лауреатами международных и российских кулинарных конкурсов.

Исходя из этого, неподдельный интерес вызвала попытка компании создать «идеальный ресторан», плацдармом для которого на один вечер стало заведение Vazari Villa. От выводов глобального исследования индустрии питания Unilever Food Solutions сделала практический шаг к искомой информационной открытости общепита, предоставив посетителям «идеального ресторана» интересные сведения о подаваемых здесь блюдах.

Гости получили в этот вечер не только хорошее обслуживание, здоровое и полезное меню, но и непривычную, очень важную информацию о том, чем их кормят.

В меню рядом с названием и составом каждого блюда, его весом стояли данные о количестве белков, жиров, углеводов и энергетической ценности еды. Таким образом, посетители получили двойное удовольствие от того, что еда необычного ресторана была не только вкусной, но и несла важные для них сведения.