

Обед для чемпионов



В феврале и марте 2014 года Россия впервые будет принимать Зимние Олимпийские и Паралимпийские игры, которые пройдут в Прибрежном и Горном кластерах Сочи. О том, как будет организовано питание на важнейшем спортивном событии грядущего года, главному редактору «FoodService» рассказала Марала Чарыева, вице-президент функционального подразделения по организации питания, уборки и утилизации отходов Оргкомитета «Сочи-2014».

Автор статьи: [Юлия Матвеева / Москва](#)

– Расскажите, пожалуйста, как будет организовано питание спортсменов и гостей Игр?

– В общей сложности на Играх будут работать более 1000 точек питания 15 различных форматов: от ресторанов и кафе до закусочных и вендинговых автоматов. Для зрителей на всех уровнях соревновательных объектов Прибрежного и Горного кластеров будут работать концессии – встроенные буфеты с яркими меню-бордами, без посадочной зоны, но с высокими столиками, где можно будет перекусить перед соревнованиями и в перерывах. В концессиях будет доступен широкий ассортимент блюд и напитков: шашлыки, хот-доги, пироги, пицца, сэндвичи, пончики. Также для зрителей предусмотрены ложи повышенной комфортности, так называемые sky box, где услуга питания входит в стоимость билета. В зонах отдыха для спортсменов и членов официальных делегаций на спортивных объектах будут организованы шведские столы.

В Олимпийском парке помимо четырех основных ресторанов будет воплощена «островная» концепция стрит-фудов: в каждом из пяти больших «островов» разместятся от пяти до восьми концессий. В качестве уличной еды предлагаются шашлыки, плов, блины, пирожки, пицца, разнообразные сэндвичи, пельмени, в Горном кластере планируются хачапури. Также в парке будет работать ресторанный дворик на 10 концессий, чайные домики в русском стиле и мобильные киоски питания – передвижные точки, торгующие монопродуктом, например мороженым. Кроме того, на всех объектах Игр разместятся вендинговые автоматы по продаже снежков, горячих и прохладительных напитков.

– Как и где планируется кормить журналистов и персонал Игр?

– В Главном медиацентре будут круглосуточно работать фудкорты, кофейные уголки, кафе, рестораны, бары и вендинговые автоматы. Кроме того, горячее питание для журналистов будет организовано на всех соревновательных объектах, в зоне отдыха каждого из пресс-центров, в Горном медиацентре.

Обслуживающий персонал будет питаться в 28 служебных столовых, за время проведения Игр им будет предложено более 3 000 000 рационов питания. К слову, в Сочи впервые в истории Олимпийских игр будут введены электронные ваучеры на питание для персонала. Всего за время Игр, как ожидается, будет приготовлено и съедено около 7 500 т продуктов.

– Какие блюда будут предложены спортсменам и гостям Олимпиады? Будет ли сделан упор на русскую кухню?

– Будет уделено внимание всем кухням мира. Конечно, мы не забыли о русском национальном колорите: в столовых для спортсменов будут организованы «русские чайные уголки» с медными самоварами, блинами, баранками и пирожками. В целом же перед Оргкомитетом «Сочи- 2014» стояла задача сохранить баланс между

национальными и зарубежными кулинарными традициями. Гости и участники Игр смогут отведать как классические русские блюда: борщ, пельмени, шашлык – так и блюда европейской, американской и азиатской кухонь: салат «Цезарь», пиццу, стейки, пасту, спринг роллы, тайский суп «Том Ям».

– Питание спортсменов должно отвечать строгим требованиям спортивной диеты. Расскажите об этом подробнее.

– Питание спортсменов будет организовано как в местах их проживания, так и на спортивных объектах. Основная задача – обеспечить здоровое и сбалансированное по соотношению жиров, белков и углеводов меню, учитывая не только индивидуальные потребности спортсменов в калориях, но и вкусовые предпочтения участников Игр из разных стран. В Олимпийских деревнях для них ежедневно будут готовиться по пять-шесть видов салатов, супов, вторых блюд и десертов – всего около 610 разных блюд за время Игр. На завтрак спортсменам будут предложены сырники, каши, мюсли, яйца, бекон, сосиски, мясные блюда, роллы, выпечка, кисломолочные продукты. В обед и ужин ассортимент будет состоять из салатов, супов, пиццы, пасты, блюд на гриле, горячих блюд с гарнирами, разнообразной выпечки, десертов. Меню спортсменов будет включать вегетарианские, кошерные и халяльные блюда, а также блюда, не содержащие глютен и лактозу. Энергетическая ценность блюд составит не менее 5500 ккал в сутки и более 4550 г на человека в сутки.

– Будет ли спортсменам доступна информация о пищевой ценности блюд?

– Да, конечно. Во всех Олимпийских деревнях в столовых для спортсменов будут организованы информационные стойки – так называемые nutritional desks. Благодаря установленным там терминалам спортсмен сможет в любой момент узнать, сколько калорий, белков, жиров и углеводов содержит то или иное блюдо и как оно приготовлено. Если у спортсмена есть специфический аллерген, он всегда сможет проверить, не опасно ли блюдо для его здоровья. В терминале напротив каждого блюда прописан его состав, и после ввода конкретного аллергена на экране красным флажком будут отмечены ингредиенты, потенциально опасные для спортсмена.

– Как разные клиентские группы будут оплачивать питание на Играх?

– Есть несколько социальных групп, так называемые obligatory, питание которых оплачивает Оргкомитет. Сюда входят спортсмены и лица, их сопровождающие, Олимпийская семья, первые лица государств, а также волонтеры и персонал Игр. Зрители, журналисты и гости Игр оплачивают питание самостоятельно за наличный расчет или кредитной картой VISA на всех объектах, куда они смогут пройти по билету или пропуску.

– С каким средним чеком будут работать точки питания, обслуживающие гостей Игр?

– Цены по всем форматам питания будут разумными и доступными. Например, средний чек точек питания в Олимпийском парке составит порядка \$15 на человека, включая напитки.

– Какие компании будут обеспечивать питание на Играх и по каким критериям они отбирались?

Остальные операторы выбирались в ходе открытых закупочных процедур. Условия участия были доступны на официальном сайте www.sochi2014.ru. Всего во время Игр обслуживать спортсменов, персонал и зрителей будут более 7 000 шеф-поваров, поваров и су-шефов, официантов, барменов и кассиров. Некоторые операторы специально для Игр привлекли в команду известных специалистов в области кейтеринга и питания. Персонал будет привлекаться операторами из всех регионов России. Оргкомитет разработал и внедрил собственную программу тренингов для персонала по организации питания и пищевой безопасности.

– Расскажите, пожалуйста, что такое политика чистого объекта?

– В Олимпийской хартии прописано, что спорт нельзя коммерциализировать, превращать в праздник брендов. Соответственно, все точки питания, кроме официального ресторана Игр, будут дебрэндированы, их названия будут строго соответствовать предлагаемым категориям продуктов: пицца, паста, хот-дог. Названия будут написаны на трех языках: обязательные английский и французский плюс язык принимающей стороны, в данном случае – русский. Вся упакованная продукция будет оформлена в официальных паттернах Олимпийских игр либо будет иметь нейтральную упаковку. Вся одноразовая посуда также будет дебрэндирована.

– Как будет организовано производство и логистика? Будут ли построены фабрики-кухни?

– Снабжать предприятия питания на Играх полуфабрикатами высокой степени готовности и готовой продукцией будут восемь фабрик-кухонь. Специально для Игр в Сочи будут построены продовольственные распределительные центры общей площадью 8000 кв. м в трех температурных режимах, холодильное оборудование которых будет функционировать в режиме 24/7. Доставка продуктов будет осуществляться единым логистическим оператором. Таким образом, все поставки будут строго централизованы, что позволит обеспечить высокую пищевую безопасность.

– Операторы работают с собственными поставщиками продуктов питания или только с теми, что

прошли аккредитацию Оргкомитета?

– Все продукты поставляются только аккредитованными поставщиками, сертифицированными на соответствие требованиям стандарта ISO 22000:2005. Подчеркну, что концепция питания «Сочи-2014» будет отвечать самым строгим санитарным правилам. Система пищевой безопасности в период Игр будет использовать лучшие мировые практики, в частности систему HACCP. В соответствии с требованиями HACCP будет осуществляться 24-часовой цикл контроля безопасности сырья, полуфабрикатов, готовых блюд и изделий. Во время Игр будут использоваться как импортные, так и отечественные продукты, включая продукцию агропромышленных комплексов Краснодарского края.

– В течение какого периода будут работать точки питания на Играх?

– У каждой точки питания есть свое расписание. Например, первые столовые откроются в волонтерских городках уже 4 января, 7 января начнут функционировать первые три столовые в Олимпийском парке и далее согласно расписанию. Остальные точки будут работать с первого дня Олимпийских игр – 7 февраля – до последнего дня Паралимпийских игр – 16 марта 2014 г.

– Какая судьба ждет их после окончания Игр?

– Все объекты, построенные для Олимпийских игр, были возведены капитально и после их проведения станут пост олимпийским наследием. Например, Главный медиацентр будет переоборудован в торговый центр. Соответственно, останутся концессии на капитальных площадках, кафе, кафетерии и рестораны, сопровождение питанием в ложах, а также фабрики-кухни. Их дальнейшую судьбу будет определять собственник помещения. В свою очередь, модульные быстроразборные конструкции: столовые для персонала, пространство для стрит-фуда, тенты для хранения – это временная инфраструктура, которая будет демонтирована после окончания Игр.

Биография

Марала Чарыева, вице-президент функционального подразделения по организации питания, уборки и утилизации отходов Оргкомитета «Сочи-2014». Доктор экономических наук, профессор РАНХ и ГС при Президенте РФ. Родилась в Ашхабаде. Окончила Туркменский институт народного хозяйства и аспирантуру Московского института народного хозяйства имени Г.В. Плеханова. До прихода в 2010 г. в Оргкомитет «Сочи-2014» являлась генеральным директором сети пивных ресторанов «Тинькофф». С 2005 по 2009 г. занимала должность генерального директора компании «Росинтер Ресторантс» (бренды «IL Патио», «Планета Суши», «1-2-3 кафе» и др.). В 2001–2004 гг. управляла сетью кинотеатров «Формула кино» в качестве генерального менеджера.

Организация питания на Играх Сочи-2014 в цифрах:

- 7500 т произведенных и потребленных продуктов
- Около 1000 точек питания 15 форматов на площади 40 000 кв. м
- 30 000 посадочных мест в зонах отдыха и питания
- Более 300 разнообразных блюд для зрителей
- Более 600 блюд для спортсменов
- 3 000 000 порций еды в 28 служебных столовых
- 8 центральных кухонь
- Более 7000 сотрудников

*Расчетные данные

Источник: пресс-служба «Сочи-2014», 2013

По материалам <http://www.food-service.ru/>