

29 → Хотя очевидно, что в случае каких-либо аварий убрать столики и стульчики летнего кафе гораздо проще, чем припаркованный неизвестным водителем на этом же месте автомобиль», — рассуждает господин Соломинский. По его словам, за последний квартал не было согласовано ни одного летнего кафе. Количество согласованных прочих НТО составило около 2–3%. В городском комитете по развитию предпринимательства и потребительского рынка в числе основных причин отказа включения участков в схему НТО называют расположение на тротуарах шириной менее трех метров, в охранной зоне сетей инженерно-технического обеспечения или ближе, чем на 25 метров от образовательных учреждений.

По данным городского комитета по развитию предпринимательства и потребительского рынка, примерно из 30 тыс. заявок, поданных на включение в перечень за последние три года, власти одобрили менее 9 тыс. Владельцы кафе и ресторанов, получившие отказ, недоисчислили выручки, а город — поступлений в бюджет. «Учитывая, что многие предприниматели годами до этого пытались узаконить „летники“, отчаялись и перестали даже подавать заявки, а другие, зная общую ситуацию, и не пробовали, то очевидно, что хотели бы выставиться гораздо больше тех, кто открылся, — двести тысячи», — подсчитывает Григорий Соломинский. По его оценке, ежемесячно доход от аренды участка под одно летнее кафе приносит в городской бюджет около 10–15 тыс. рублей. Если умножить эту цифру на все не открытые из-за сложных процедур заведения, то наберется приличная сумма. Речь может идти о нескольких сотнях миллионов рублей недополученных только от аренды в бюджет доходах. Кроме того, демонтаж, как правило, оплачивается также из бюджета города. И даже в самом простом варианте это сотни тысяч рублей.

Между тем комитет имущественных отношений на своем официальном сайте призывает рестораторов быть активнее в заключении договоров на размещение летних кафе. По данным КИО, на сегодняшний день действует более 350 до-



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

УДАЧНО РЕШЕННОЕ ПРОСТРАНСТВО СНАРУЖИ ЗАВЕДЕНИЯ ДОБАВЛЯЕТ ЕМУ ПОПУЛЯРНОСТИ В ТЕПЛОЕ ВРЕМЯ ГОДА

говоров под летние кафе. С осени 2015 года КИО заключил 120 договоров. Однако, если верить экспертным оценкам, эта цифра в три-четыре раза меньше количества ежегодно открывающихся летних кафе. К примеру, на улице Рубинштейна, которая негласно считается главной ресторанной аллеей города, только у пяти из пятнадцати ресторанов, открывшихся

после 2012 года, прилегающие участки включены в схему НТО.

«Нормы и правила регулярно меняются, нужно понимать, когда начинать процедуру, следить за регламентом работы чиновников, учитывать множество деталей. Менеджеру ресторана проще не тратить свое время и силы на изучение этой области, а за адекватную плату привлечь стороннюю

организацию. Задача будет выполнена, а у ресторана не возникнет постоянных затрат в связи с наймом в штат специалиста по согласованиям», — отмечает директор по развитию Reseptoria Group Татьяна Рудая. По мнению Андрея Перцева, ресторан может самостоятельно осилить эту процедуру, не привлекая посредников. «Если у управленца есть на это время», — добавляет он.

**НА СВОЙ СТРАХ И РИСК** Цель госрегулирования понятна. Летнее кафе не должно перегораживать тротуар и тем более действующий проезд, его внешний вид должен как-то сочетаться с окружающим пейзажем. Заведение, в котором подают алкоголь, лучше разместить подальше от школ и детских садов, а веранда или подиум не должны перекрывать доступ к сетям, чтобы при аварии не создавать помех ремонтным службам. Однако, как говорят эксперты, часть рестораторов, когда узнают о том, какой цикл согласований необходимо пройти, вовсе отказываются от идеи разместить летнее кафе. Как правило, такое решение принимают, если заведение расположено в не очень проходном месте или владельцы не уверены, что смогут покрыть расходы на оборудование и согласование.

По словам Валентины Карповой, часть рестораторов решают в первый сезон установить летнее кафе незаконно на свой страх и риск, чтобы оценить, какую дополнительную выручку оно будет приносить. «Они планируют приступить к согласованию, если останутся удовлетворены результатом. И это несмотря на то, что штраф может достигать суммы, которую они потратили бы на весь цикл согласования. Кто-то начинает согласование и в процессе устанавливает летнюю террасу, так как не хочет пропускать сезон и надеется договориться с проверяющими органами, показав, что он уже на полпути к получению разрешения. Для заведений, которые расположены в проходных местах, пропущенный сезон — недополученная прибыль. Лишь немногие решают дожидаться всех необходимых согласований и открывать летнее кафе на законных основаниях», — говорит госпожа Карпова. ■

## СЕВЕРНАЯ «ИТАЛИЯ» НА ПРОСПЕКТЕ ЭНГЕЛЬСА ОТКРЫЛСЯ РЕСТОРАН ITALY РЕСТОРАННОЙ ГРУППЫ ITALY GROUP (ITALY, HITCH, GOOSE GOOSE, «БРЮГГЕ», «БРЮССЕЛЬ», «ВАТЕРЛОО», «БИРРЕРИЯ»).

Ресторан разделен на две зоны: основной зал на 90 посадочных мест и закрытая терраса на 50 посадок. Летом должна появиться еще открытая терраса на 40 мест. Интерьер нового заведения группы минималистичен, ведь основополагающий принцип всех ресторанов группы — страсть к еде. Гастрономический акцент делается на аутентичную итальянскую кухню: паста, ньокки, равиоли готовятся вручную, а в основу теста для пиццы идет мука Caputo из пшеницы высшего сорта. В новом ресторане появятся и новые позиции в меню: паста с пармой, горгонзолой и грецким орехом; пицца с белыми грибами и трюфельным маслом; ризотто с тартаром из говядины; гаспачо с авокадо и крабом.

Для желающих попробовать блюда от бренд-шефа Евгения Энгельке, не выходя из собственной квартиры, предусмотрена доставка в радиусе 5 км от ресторана.

Обещают также винные ужины с представителем итальянских виноделов, школу вина под руководством шеф-сомелье группы Анны Москвитиной, кулинарную «школу выходного дня» для детей Bambini Dolci. Расположение в спальном районе обязывает уделять больше внимания детям, и в Italy есть детская комната, няня по будням и выходным дням, а также специальное детское меню. А еще в спальном районе и поспать можно подольше: завтраки в новом Italy подают с 9 до 13 часов, а по выходным — до 15 часов. ■



ГАСПАЧО С КРАБОМ