

## «Мясо Мясо» и еще раз мясо

Весной на ресторанной карте Уфы появилось новое заведение — «Мясо Мясо», принадлежащее Dasko Group. Здесь может быть интересно даже просто посмотреть по сторонам: одно из окон изнутри обрамляют два вертикально подвешенных мотоцикла, где-то под потолком стоят винтажные торговые весы Bosch, а на нижнем уровне заведения выставлена небольшая экспозиция огромных чугунных сковородок. Даже кухня здесь открыта для глаз гостей: наблюдать за приготовлением блюд можно практически из любой точки ресторана.

Мы встречаемся с президентом Dasko Group Александром Антоновым возле входа в «Мясо Мясо». Ресторатор подрезает ножницами ветки горшечных растений на открытой террасе: хорошее заведение не терпит недоработок даже в мелочах.

— Ваш новый ресторан ориентирован в первую очередь на мужскую аудиторию. Почему проект получил столь неожиданное название?

— Название нашего нового проекта говорит само за себя. Дело в том, что ресторан целиком и полностью посвящен самому «мужскому» продукту — мясу. Наши повара готовят блюда на основе первоклассной мраморной говядины от компании «Мираторг». Центральное место в меню занимают, разумеется, стейки — здесь у нас представлены 14 видов отрубов на любой вкус.

— Можно ли сказать, что акцент на стейках отразился и в оформлении ресторана?

— Разумеется. Открывая «Мясо Мясо», мы задумались об истории стейк-хаусов и стейковой культуры как таковой. Это отразилось и в интерьере: ресторан стилизован под эпоху американской золотой лихорадки середины XIX века. То было время отважных мужчин, храбро покорявших новые земли. Именно они и сделали популярными стейк-хаусы по всему миру, дали толчок в развитии мясной ресторанной культуры.

Интересно, что и сам дом, в котором находится «Мясо Мясо», был построен в ту же эпоху — примерно в 1860 году. Полтора века назад этот особняк принадлежал купцу Сахарову. В этом же старинном здании на Коммунистической сегодня расположены еще несколько ресторанов Dasko Group — в частности, Cafe Barashki и Jagger Bar.

— Расскажите подробнее о коллентиве ресторана «Мясо Мясо».

— Мы собрали очень профессиональную команду управленцев, которые имеют очень большой опыт работы в ресторанном бизнесе. Это бренд-шеф Елена Огуля, легенда ресторанной жизни Уфы. За ее плечами такие проекты как «Пивнушка на мельнице», «Винная келья», «Шинок Солоха», Cafe Barashki и Jagger Bar.

Шеф-повар «Мясо Мясо» — Константин Минеев. Креативный, молодой, дерзкий на кухне, безумно общительный парень. Имеет огромный опыт в ресторанной жизни Уфы и Объединенных Арабских Эмиратов, долгое время был шефом и «правой рукой» легендарного для Уфы шеф-повара Фабрицио Лузенти. Для Константина выйти в зал и пообщаться с гостем, чтобы узнать его мнение — дело чести, и меня это безумно радует.

Бар-менеджер — Денис Михайлов, который, на мой взгляд, поднял на новый уровень барную индустрию нашего города. И, конечно же, душа и сердце команды — управляющий рестораном Вита Конох, профессионал, который не понаслышке знает, что такое настоящий мужской стейк-хаус.

— Что бы вы порекомендовали попробовать в меню ресторана «Мясо мясо»?



— Мои рекомендации очень просты. Попробуйте все 14 видов стейков. Я сам в свое время именно так и сделал, поэтому уверен, что каждый сможет выбрать среди них свой любимый вариант, на котором имеет смысл сосредоточиться. Но лично я предпочитаю стейк пиканья.

У нас есть классические стейки рибай и филе-миньон, но есть и альтернативное мясо — стейки топ-блейд, фланк-стейк и другие. Кроме того, специально для нового проекта были разработаны фирменные бургеры, которые уже стали предметом особой гордости для ресторана.

Самое главное, наши гости при желании могут наблюдать за процессом приготовления блюд, не вставая с удобных кресел: мы специально оставили кухню открытой. Даже столы в ресторанном зале расставлены таким образом, чтобы любой гость мог обратить взгляд на работу повара.

Не меньшего внимания заслуживает и собранная нами уникальная коллекция напитков. Некоторые позиции представлены эксклюзивно, и их можно попробовать только в ресторане «Мясо Мясо».

— Кроме стейк-меню, что еще может предложить ресторан своей аудитории?

— Все, что сделано в ресторане «Мясо Мясо», предназначено для того, чтобы наши гости могли увидеть знаковые спортивные соревнования и просто получать удовольствие от интерьера и еды, приготовленной нашими поварами.

Вы наверняка заметили, что в ресторанном зале повсюду установлены экраны. Несмотря на то, что «Мясо Мясо» — это не спорт-бар в его привычном понимании, у нас постоянно включены спортивные телеканалы. Во время важнейших соревнований гости могут наблюдать за игрой любимых команд в прямом эфире.

— Какие сюрпризы, нововведения ожидаются в этом году?

— Этот год получился очень насыщенным спортивными событиями, которые мы обязательно будем освещать: чемпионат Европы по футболу, летняя Олимпиада в Рио, Кубок мира по хоккею и, конечно же, новый сезон КХЛ!

Также мы планируем провести для наших гостей несколько гастрономических мастер-классов, посвященных приготовлению стейков. Мастер-классы будет проводить наш большой друг и один из самых крутых специалистов по мясу в России — бренд-шеф компании «Мираторг» Дмитрий Лазыко.

Кроме того, мы уже открыли летнюю веранду. На мой взгляд, получилось очень по-европейски. Создали тихий, зеленый уголок на очень активной и бурлящей жизнью улице Коммунистической. Здесь можно отдохнуть от суеты большого города.

**Ресторан «Мясо Мясо»**  
Уфа, Коммунистическая, 47  
Тел. (347) 246-55-52

На правах рекламы

## День предпринимателя отметили в Уфе

Представителей малого бизнеса пригласил на праздник Сбербанк

Мероприятие прошло в неформальной обстановке в White Hall ресторана Dasko Garden. Более 40 владельцев бизнеса и руководителей компаний получили возможность пообщаться друг с другом, завести полезные знакомства и обменяться опытом.

В развлекательной части вечера известная уфимская группа «Mega Dance» исполнила кавер-версии популярных песен и устроила флеш-моб, в котором были задействованы все гости. Особый интерес участников мероприятия вызвал мастер-класс кубинского торседора Феликса Мирандо, научившего всех желающих правильно крутить сигары, которые потом гости забирали с собой.

Участники мероприятия отметили интересный, а главное полезный формат мероприятия — непринужденная обстановка, возможность пообщаться с топ-менеджерами банка и решить множество бизнес-задач, обрета знакомых в самых разных отраслях бизнеса. Сбербанк же со своей стороны обещает и дальше радовать клиентов подобными встречами.



Управляющий Башкирским отделением Сбербанка Марат Мансуров



На правах рекламы

## БРОЙЛЕР НАБИРАЕТ ВЕС

Еще год назад племптицефабрика «Юбилейная» в селе Шингак-Куль Чишминского района Башкирии представляла собой печальное зрелище: полуразрушенные корпуса, выбитые стекла, отсутствие света, тепла и каких-либо перспектив. Вся инфраструктура требовала немалых вложений, которые бы позволили вернуть к жизни одно из крупнейших птицеводческих хозяйств республики. К счастью, «Юбилейная» получила второй шанс, войдя в инвестиционную программу компании «Русское зерно Уфа», которая объединила сразу несколько птицефабрик региона под единым брендом «Турбаслинские бройлеры».



«Среди всех наших птицефабрик именно «Юбилейная» первой завершила инвестиционный процесс, — рассказывает генеральный директор ООО «Русское зерно Уфа» Станислав Насимов. — На сегодняшний день мы уже полностью заселили корпуса птицы и можно сказать, что работа фабрики наконец вышла на замкнутый цикл».

В целом схема работы «Юбилейной» выглядит так: в Шингак-Куль завозятся суточные цыплята и проводят здесь несколько месяцев своей жизни. В возрасте 140 дней молодняк вновь переезжает — на этот раз на птицефабрику «Уфимская», где начинает нести яйца; в это же время на «Юбилейную» прибывает свежая партия цыплят.

В общей сложности производственные мощности реконструированной птицефабрики рассчитаны на 180 тысяч голов. В год через Шингак-Куль будут проходить до 430 тысяч цыплят. Птицефабрика «Уфимская», в свою очередь, уже сейчас поставляет в среднем около двух миллионов яиц в месяц, а осенью планирует выйти на проектную мощность на уровне 3,6 миллиона яиц. Впоследствии именно эти объемы продукции позволят холдингу полностью обеспечить себя инкубационным яйцом для конечной цели — получения 60 тысяч тонн мяса ежегодно.

В компании такую систему работы объясняют балансовой экономией. Качественное инкубационное яйцо, импортированное с запада, при нынешнем курсе евро обходится птицеводам в 20-22 рубля за штуку. Себестоимость аналогичного яйца, полученного на собственных фабриках «Русского зерна» — порядка девяти рублей. Поэтому многомиллионные вложения в реконструкцию легко объяснимы. «При объемах в 45 миллионов яиц в год подсчитать экономии можно и без калькулятора», — отмечает генеральный директор компании.

По словам господина Насимова, инвестиционный процесс на «Юбилейной» был начат в июле 2015 года. За это время на фабрике газифицированы все птичники, отремонтированы подъездные пути, восстановлены 17 корпусов, в которых строителям пришлось менять кровлю и перестилать полы, не говоря уже об устранении косметических дефектов. Кроме

того, было смонтировано электронное весовое оборудование грузоподъемностью до 60 тонн, а на всей территории фабрики появилось видеонаблюдение.

Наконец, было закуплено современное оборудование немецкой компании Big Dutchman, позволяющее максимально автоматизировать уход за цыплятами. В общей сложности в реконструкцию птицефабрики было инвестировано 152 миллиона рублей.

«Оборудование Big Dutchman, которое мы используем, позволяет свести к минимуму человеческий фактор при уходе за птицей, — говорит директор ООО Племптицефабрика «Юбилейная» Артур Рязнов. — Первые результаты работы можно заметить уже сейчас по нормативам роста птицы. Аналогичным оборудованием сегодня оснащено большинство птицефабрик, оно показало себя с лучшей стороны. Можно сказать, что без подобной системы сегодня уже невозможно представить современное и эффективное птицеводство».

Управление системой микроклимата ведется изнутри: в каждом корпусе предусмотрена отдельная комната, в которой и размещается «командный центр». Два щита с регуляторами и переключателями отвечают за корм и температуру в корпусе; на соседней стене размещены три сенсорных монитора, с помощью которых работники птицефабрики могут корректировать состав смеси и объем поставляемого цыплятам корма.

«Кормление птицы происходит один раз в сутки, — объясняет схему работы системы слесарь КИПиА Александр Юзеев. — Объем рассчитывается строго по нормативам — в граммах на голову; еженедельно мы обновляем эти параметры с учетом роста стада. Помимо этого компьютер следит за микроклиматом в корпусе, поддерживая определенную температуру и освещенность. Аналогичные компьютеры установлены в каждом корпусе».

В штате птицефабрики на сегодняшний день — 90 человек, средняя зарплата установлена на уровне 25 тысяч рублей. Практически все сотрудники — жители села Шингак-Куль, причем многие из них работали на «Юбилейной» в те времена, когда старая фабрика еще не была разрушена. Конечно, с тех пор специфика работы сильно изменилась: современное птицеводство, в котором даже корм и воду для цыплят рассчитывает по программам компьютер, имеет мало общего со стандартами советской эпохи. Тем не менее, квалифицированные кадры в этой сфере по-прежнему имеют решающее значение.

В ближайших планах компании «Русское зерно Уфа» — развитие фабрик холдинга и увеличение объема производства до 60 тысяч тонн мяса птицы в год. Реконструкция ведется на всех птицефабриках холдинга. На сегодняшний день уже поставлено оборудование системы микроклимата для выращивания цыплят-бройлеров производства Big Dutchman, оборудование убоя и первичной обработки Meup, оборудование инкубации производства Pas Reform, про-



водятся строительные-монтажные работы. К примеру, фабрика «Туймазинская», которая прежде профилировалась на производстве яйца, переоборудована в бройлерную и будет готова к запуску 12 августа. По плану первая птица пойдет на убой уже в сентябре. Аналогичные планы и у Ашкардарской птицефабрики, которая также переведена на разведение цыплят-бройлеров. Птицефабрика «Уфимская», как отмечалось выше, сосредоточится на производстве инкубационного яйца. Реконструкция цехов здесь будет полностью завершена к осени.

«К началу 2017 года мы рассчитываем выйти на ежемесячное производство 5 000 тонн птицы в месяц, — делится планами гендиректор ООО «Русское зерно Уфа» Станислав Насимов. — До конца этого лета мы должны завершить все инвестиционные процессы на фабриках холдинга, а осенью и зимой будем постепенно выходить на запланированные объемы выпуска продукции».

Чтобы скоординировать работу всех фабрик, необходимо обеспечить качественное логистическое сопровождение. Когда речь идет о хрупком курином яйце или суточных цыплятах, понятно, что без специального транспорта не обойтись. Поэтому в рамках инвестиционной программы были закуплены два цыплетовоза и один яичевоз MAN, а также 11 бройлеровозов Mercedes-Benz. Как отмечают руководители компании, обновление автопарка позволило обеспечить сохранность цыплят при перевозке на уровне 98%.

Реконструкция сети птицеводческих хозяйств для «Русского зерна» была связана и с другими сложностями. Так, в Уфимском районе территория находилась уже на грани экологической катастрофы. Чтобы избавиться от вредных веществ в почве, пришлось провести рекультивацию земли — отсутствие химических последствий было подтверждено лабораторными исследованиями. Одновременно компания «Русское зерно Уфа» взялась и за сопутствующие направления — в частности, за производство собственных комбикормов. Не менее важным вопросом стала и утилизация куриного помета: в Шингак-куле,

например, было выстроено здание пометохранилища, одновременно холдинг при поддержке партнеров взялся за производство гранул из помета, которые используются в качестве органического удобрения. Пилотный проект будет реализован на базе птицефабрики «Башкирская».

«В течение 2017 года мы установим такое оборудование повсеместно и тем самым окончательно избавимся от неприятного запаха вокруг птицефабрик. У нас нет задачи куда-то эти гранулы продавать, мы всего лишь избавляем себя от расходов на утилизацию помета, а местных жителей избавляем от повода для жалоб», — объясняет генеральный директор компании.

Впрочем, стратегия развития компании рассчитана и на более отдаленное будущее. Реконструкция ОАО «Птицефабрика «Башкирская», которая стартует в следующем году, позволит увеличить производство куриного яйца до 1 миллиарда штук в год. Тем не менее, достичь такого результата удастся лишь в том случае, если холдинг сможет получить дополнительные земли на территории Уфимского района: для столь крупного выпуска птицефабрике потребуется порядка пяти тысяч гектаров земельных ресурсов. Также планируется увеличить объемы производства мяса птицы до 80 тонн в убойном весе на фабриках «Ашкардарская», «Туймазинская» и «Турбаслинские бройлеры».

Всего для достижения поставленных целей компания «Русское зерно Уфа» привлекла порядка 5,7 миллиарда рублей, что сделало программу холдинга крупнейшим инвестиционным проектом в регионе. Немаловажно, что инициативу компании поддержали и в Правительстве РБ, включив ее в перечень приоритетных проектов республики: масштабная реконструкция птицефабрик станет важнейшим шагом для обеспечения продовольственной безопасности региона и позволит полностью обеспечить население продукцией птицеводства. Кроме того, в перспективе продукция под брендом «Турбаслинские бройлеры» сможет выйти и на федеральный уровень.

На правах рекламы