

Городская среда

Не сидят на потоке

— тенденции —

се на гостиничные номера. Мы не можем дать точный прогноз по увеличению потока туристов в наш регион, так как событийный календарь подается по факту. Но стоит отметить, что в данный момент в Перми наблюдается подъем в проведении спортивных мероприятий межрегионального уровня. Так, недавно прошли крупные чемпионаты всероссийского масштаба: первенство России по фигурному катанию среди юниоров в Перми, турнир «Золотая шайба» имени А. В. Тарасова, чемпионат по тайскому боксу. Будем надеяться, что эта тенденция сохранится и это увеличит поток туристов в наш регион», — рассказывает Александра Токарева. Сегодня в городе остался один крупный фестиваль международного масштаба — Дягилевский. Как отмечает Елена Шперкина, пермские гостиницы справляются с наплывом туристов на время его проведения. «Они загружены, но места есть», — говорит она.

Вторая причина — ухудшение экономической ситуации, рост курса валют и инфляция. «В связи со многими экономическими факторами компании максимально оптимизируют расходы, связанные с командировками, поэтому стали рассматривать различные альтернативы отелям. Вероятнее всего, «командированные» переехали из отелей в съемные квартиры и дома», — добавляет Александра Токарева.

Отельеры не ждут большого роста загрузки номерного фонда и дохода в этом году в сравнении с прошлым годом. В условиях стагнирующего рынка они включились в борьбу за клиента. Так, «АМАКС Премьер-отель Пермь» проведет модернизацию номерного фонда, а также построит новый, современный мультифункциональный зал вместимостью до 400 человек летом этого года.

Сеть Four Elements Hotels строит масштабные планы по развитию на ближайшие два года. «Мы хотим выйти в тройку лидеров российских гостиничных операторов по количеству управляемых отелей, расширяя наше присутствие не только на территории нашей страны, но и за рубежом. Мы планируем постоянно повышать качество обслуживания, анализируя быстроменяющиеся потребности наших гостей, делая Four Elements Hotels узнаваемым, стабильным качественным брендом», — говорит CEO управляющей компании «Фор Элементс Хоспиталити» Джордано Борри.

Вкус места

По оценке экспертов, ресторанный сфера в Перми развита хорошо.



Пермский рынок гостеприимства довольно разнообразен

ФОТО МАКСИМА КИМЕРЛИНГА

«Пермский рынок индустрии гостеприимства довольно разнообразен. Решая просто пойти перекусить или отметить день рождения с близкими, гость может выбрать удобное расположение заведения, необходимый уровень сервиса, направление кухни, уровень цен», — говорит владелец ресторана «Партизан» Евгений Юхневич. По его словам, приезжие и туристы посещают «Партизан» практически каждый день.

Культурная активность в городе в целом увеличивает поток гостей в заведения общепита. Иногда организаторы фестивалей напрямую сотрудничают с ресторанами и кафе. Порой рестораны выступают площадкой проведения ряда событий, как, например, было с фестивалем книг и путешествий «Гений места» в прошлом году. Тогда ресторан «Партизан», бар и гриль Rob Roy, бар Gatsby's, кафе «Улитка», ресторан-этнока La Bottega объединились в рамках фестиваля для проекта «Вкус места» и приготовили блюда, связанные с историей Перми. Во время фестиваля по этим заведениям проводили гастрономические экскурсии. «У нас есть позитивный опыт предложений для участников и гостей фестиваля. «Гений места» в 2018 году. В первую очередь для нас важно, как организаторы культурных мероприятий видят общую картину фестиваля. Другими словами, есть ли понимание, что гости фестиваля, участвуя в культурных событиях высокого уровня, должны иметь возможность оказаться в тех заведениях, в которых есть определенная атмосфера, где им рады и подготовлено что-то специальное, связанное с событием и местом, где оно происходит. Это общемировая практика, поэтому мы готовы к сотрудничеству», — поясняет Евгений Юхневич.

К крупным событиям типа Дягилевского фестиваля заведения общепита готовятся заранее. Так, практически в каждом кафе и ресторане, который находится в шаговой доступности от событий фестиваля, есть меню на английском языке и часто на смене работают англоговорящие официанты. «Если в Москве и Санкт-Петербурге много людей со знанием английского, которые работают в сфере общепита, то в Перми с этим дела обстоят не очень. Именно поэтому мы у себя проводили серию языковых лекций для наших сотрудников. На период Дягилевского фестиваля и других крупных событий в городе у нас как минимум один человек в смене, который говорит на английском языке. И когда мы набираем персонал, то отдаем предпочтение тем, кто владе-

Глобального спроса на гостиничные услуги в Перми не наблюдается

ФОТО МАКСИМА КИМЕРЛИНГА

ет английским», — говорит управляющий сети кофеен Cup by Cup Максим Белов.

На протяжении нескольких лет Cup by Cup сотрудничала с Дягилевским фестивалем. На время его проведения сеть разворачивала кафе в шатре перед Пермским театром оперы и балета. Специально к каждому фестивалю сотрудники кофейни разрабатывали новые напитки и еду. «Для нас самих фестиваль был интересным событием. Это была такая небольшая экспериментальная площадка, где мы могли попробовать сделать что-то новое и интересное», — пояснил Максим Белов. По его словам, за время сотрудничества с фестивалем у кофейни появились постоянные гости, около 30 человек, которые каждый раз, приезжая на фестиваль, заходят в кофейню. В прошлом году Cup by Cup закрыла направление кейтеринга и участвовать в работе Дягилевского фестиваля не будет.

Пермские кафе и рестораны готовы кормить группы туристов, но организаторы туров сталкиваются с тем, что зачастую у заведений общепита нет парковок для экскурсионных и туристических автобусов. «Мы устали просить, чтобы нам дали бесплатные парковки в городе не только у достопримечательностей, но и у точек питания, например ресторанов на улице Сибирской. Те парковки, которые есть, зачастую заняты машинами персонала, либо администрация кафе не волнуется, куда поставить экскурсионный автобус», — говорит Павел Ширинкин.

Нестандартная ситуация

Что касается сферы гостеприимства в отдаленных территориях региона, то ситуация с качественным номерным фондом там оставляет желать лучшего. «Построить гостиницу в муниципалитете края — это «длинные» деньги, здесь окупаемость мо-

жет быть 10–15 лет и более. Владельцы гостиничного бизнеса в основном вышли из советского или постсоветского периода сырьевого рынка, зачастую не всегда понимая в тонкостях гостиничного бизнеса. А это целая отрасль по своей философии. Отель — это не просто «множество комнат с кроватями и унитазами». Вторая проблема заключается в том, что пришлось «лепить из того, что было». Кому-то досталось старое здание аэропорта, кому-то старое общежитие, кому-то купеческий дом, и все это по собственному усмотрению переделывалось в гостиницы. Эти люди мыслили изначально не сервисом и гостеприимством, а кафельной плиткой, сантехникой, заменой пола, потолка и прочим. Правильнее было начинать с «фундамента», строить с нуля, но это очень дорого», — пояснил Павел Ширинкин. Он подчеркнул, что построить отель — еще половина успеха, затем нужно продовать свои услуги и обслуживать гостей.

Одна из главных проблем гостиничного рынка в отдаленных территориях — это отсутствие стандартных номеров с чистым постельным бельем, качественной мебелью, телевизором с цифровыми каналами, санузлом в номере, доступом к Wi-Fi, горячей водой и так далее. По словам Елены Шперкиной, предпринимателям, выбравшим для себя гостиничный бизнес, особенно в муниципалитетах, необходимо помочь с обучением основам индустрии гостеприимства, рассказать об опыте частных, небольших семейных отелей как в России, так и за пределами страны. «В городах края есть частные гостиницы, и в достаточном количестве, но они не соответствуют сегодняшним запросам потребителя, отсутствует элементарное понимание гостиничного сервиса. За пределами Перми можно отметить гостиницы в Березниках, Соликам-

ке и Лысьве. В Чердыни койко-мест достаточно, но номера с удобствами единичны: сегодня среди туристов нет желающих иметь душ и туалет на этаже. Качество постельного белья ужасно. Другая проблема Чердыни для самостоятельного туриста — точки общественного питания. При этом в гостиницах нет завтраков. Идея лежит на поверхности. Не понимаю, в чем сложность организации континентального завтрака, никто не ждет «шведского стола», — сетует она. По словам эксперта, туристический поток должен стать драйвером для создания достойного сервиса местными предпринимателями в муниципалитетах, но и гастрономические изыски, и отличный гостиничный сервис являются генератором этих самых турпотоков.

Другая проблема заключается в том, что в территориях работают небольшие гостиницы, не готовые разместить разом экскурсионный автобус в 45 человек или несколько таких автобусов. «Предприниматели, владеющие гостиницами в муниципалитетах, должны начинать мыслить от объема большого экскурсионного автобуса на 40–50 мест. Нам нужны гостиницы от 45 человек, а пока они лишь в среднем на 15–20», — говорит Павел Ширинкин. По его словам, на улучшение гостиничного сервиса нужно системно действовать с трех сторон. Во-первых, предприниматели должны реагировать на обратную связь и идти навстречу спросу, исправлять недочеты в обслуживании (колота плитка в санузле, продуваемые окна, протекающие душевые кабины и другое). Во-вторых, администрации муниципалитетов должны вести координационную работу с местным гостиничным бизнесом. «Если власти муниципалитета говорят о развитии туризма, то они должны понимать, куда поедут гости, где они остановятся, где они будут питаться. Соответственно и они, и профильный бизнес должны работать на опережение. Гостиниц должно быть больше, чем требуется по средним показателям заполняемости, это специфика бизнеса. Случится фестиваль в муниципалитете, а размещать негде», — добавляет Павел Ширинкин. В-третьих, турфирмы должны предоставлять гостиницам полную обратную связь от гостей, например по пятибалльной шкале.

Эксперты отмечают, что у региона есть потенциал стать более привлекательным для туристов. «Несмотря на особое географическое расположение и красоту природных ландшафтов, Пермь пока не входит в число крупнейших туристических центров России. На наш взгляд, интерес проявляется к разделам культуры в части проведения музыкальных и театральных фестивалей. Хотелось бы видеть создание проектов с постоянным туристическим трафиком, что будет способствовать привлечению средств в регион и увеличивать заполняемость номерного фонда отелей города. Еще одна потенциальная отрасль развития — организация спортивного туризма», — пояснил Сергей Бухгаммер. В качестве позитивного примера стимула развития внутреннего туризма он отмечает краевой проект «Не сиди дома». «Мы рассчитываем на более быструю реализацию данных полезных инициатив, так как в Европе и Америке практика путешествий по стране на выходные показывает удачный пример развития внутреннего туризма», — резюмирует эксперт.

Алина Комалутдинова

Сезон активности

Весна для специалистов компании «НОВОГОР-Прикамье» — не только время половодья, а значит, усиленного контроля качества воды и стоков. В этот период начинается активная реализация планов обновления сетей водоснабжения и водоотведения (ВиВ), которые составляются по результатам мониторинга всей системы. Плюссовая температура позволяет форсировать работы по капитальному ремонту и реконструкции трубопроводов. Хотя, используя современные технологии, коммунальщики обновляют сети в течение всего года.

ВНИМАНИЕ — СЕТЯМ

Почти 440 млн рублей потратит компания «НОВОГОР-Прикамье» в 2019 году на обновление сетей водоснабжения и водоотведения. По словам технического директора ООО «НОВОГОР-Прикамье» Алексея Политова, зачастую технология обязывает проводить капитальный ремонт при полном осушении трубопроводов. Для этого участки сетей по возможности временно выводятся из системы ВиВ.

В течение года будут ремонтироваться трубопроводы разных диаметров протяженностью более 35 км практически в каждом районе Перми. Один из наиболее популярных методов обновления сети — санация ветхих участков трубопроводов.

Более 200 млн рублей компания направит на перекладку и санацию 16 км канализационных трубопроводов. Уже завершили работы на одном из первых объектов этого года — коллекторе по улице Трамвайной. Здесь специалисты продлили жизнь железобетонному трубопроводу бестраншейным методом: с помощью са-

нации трубой меньшего диаметра — 1200 мм. Обновленный участок трубопровода не потеряет пропускную способность. Кроме того, современная труба не подвержена газовой коррозии, из-за которой со временем, как правило, разрушаются своды железобетонных канализационных сетей.

Железобетонный коллектор диаметром 1500 мм эксплуатируется с 1970-х годов. По нему перекачиваются стоки в основном из Дзержинского района на канализационную насосную станцию ГНС-5 «Вишерская» и далее на биологические очистные сооружения (БОС). После нескольких аварийных ситуаций на этом участке сети решили заменить часть трубопровода. Подрядная организация обновила участок протяженностью около 330 м, который проходит по территории маргаринового завода от ул. Шпалопропиточной до ул. Трамвайной.

Еще один крупный объект, который сейчас капитально ремонтируется, — коллектор диаметром 600 мм по ул. Маршала Рыбалко. По нему стоки транспортируются на главную

насосную станцию правого берега, после чего перекачиваются на БОС г. Перми. В прошлом году участок протяженностью около 600 м открытым способом был заменен трубопроводом меньшего диаметра. Частично на этом объекте применялся и бестраншейный метод прокладки трубопровода без вскрытия грунта. В этом году работы продолжались на следующем участке коллектора — от ул. Ямбольской до ул. Шишкина.

РЕМОНТ БЕЗ ОСТАНОВКИ

Помимо капитального ремонта сетевого хозяйства, «НОВОГОР» ведет модернизацию головных сооружений. Так, компания приступила к очередному этапу реконструкции биологических очистных сооружений (БОС) в пос. Новые Ляды. Работу сооружений очистки сточных вод в Новых Лядах, где проживает около 10 тыс. человек, полностью остановить нельзя даже для проведения модернизации. БОС ежесуточно принимают от потребителей и очищают в среднем 2–3 тыс. кубометров сточных вод. Очистные сооружения, эксплуатируемые с 1979 года, характеризуются высокой степенью физического и морального износа, неэффективной технологической схемой очистки сточных вод.

По словам Алексея Политова, модернизация очистных сооружений проводится поэтапно, в рамках концессионного соглашения. Строительство новой очереди сооружений



предусмотрено «Планом снижения сбросов», согласованным с природоохранными органами, и направлено на увеличение эффективности очистки и обеззараживания сточных вод, сбрасываемых в местные реки. Общая стоимость проекта составляет около 250 млн рублей.

Демонтаж старых сооружений начался в 2014 году. В 2016 году площадка подготовлена к реализации следующего этапа реконструкции. В 2017 году были сооружены приемная камера, песколовки, илоуплотнители. В прошлом году построены производственный корпус и здание решеток с технологическим оборудованием.

В течение 2019 года будет построен блок очистных сооружений, устроены наружные

сети электроснабжения и внутриплощадочные сети, благоустроена территория. Ввод в эксплуатацию новой очереди сооружений намечен на второй квартал 2020 года. После проведения пусконаладочных работ действующая очередь сооружений будет выведена из эксплуатации.

После реконструкции производственная мощность сооружений увеличится до 4500 кубометров в сутки, создав ресурс для дальнейшего развития микрорайона. Строительство и запуск новой очереди сооружений позволит очищать сточные воды в соответствии с современными требованиями природоохранного законодательства, которые постоянно ужесточаются.