

NEWSLETTER

HORECA

2 - 9 dicembre 2024



Nuovi hotel apriranno a Blagoveshchensk nel 2025

A maggio 2025 a Blagoveshchensk, città russa al confine con la Cina, il centro amministrativo della regione dell'Amur, si prevede di aprire contemporaneamente 2 nuovi alberghi, che avranno 216 camere. Inoltre, in altri 2 alberghi saranno ristrutturate 79 camere. Entro dicembre 2025, è prevista l'apertura di un albergo a 4 stelle nello storico edificio dell'ex ospedale cittadino. L'investitore ha già avviato i lavori. A Blagoveshchensk ci sono 69 hotel e hostel, di cui 4 di categoria 4 stelle. **(Hoteliernews)**

Le migliori città per condurre un business alberghiero in Russia

Nell'ambito del *National Hotel Award 2024*, 186 partecipanti in 43 nomination hanno raggiunto la finale. Kazan è diventata la migliore città per condurre business alberghiero tra le città "milionarie". In questa categoria hanno ricevuto premi altre 4 città: Zelenogradsk, nella Regione di Kaliningrad, è diventata la migliore tra le città con una popolazione fino a 100 mila, Kaliningrad ha vinto la nomination per le città con popolazione da 100 a 500 mila e Khabarovsk è stata nominata la migliore città per condurre un business alberghiero tra gli insediamenti con popolazioni da 500 mila a 1 milione di persone. **(Unifest)**

Yandex Food ha lanciato un progetto pilota di prenotazione online di tavoli nei ristoranti

A questo scopo, l'azienda ha precedentemente acquistato il servizio *LeClick* e il software specializzato *SmartReserve*. Ora l'opzione è disponibile in più di 1.000 ristoranti di Mosca e San Pietroburgo. Per prenotare un tavolo, è necessario andare nella sezione "Dove andare" e compilare uno speciale modulo online nella scheda dell'istituzione. Le prenotazioni sono disponibili presso le catene di ristoranti *Novikov Group*, *ilFORNO Group*, *Rappoport*, *Pinskiy&Co* e *Bazar Family*. **(Rbc)**

NEWSLETTER

HORECA

2 - 9 dicembre 2024

A San Pietroburgo aumentano i locali di ristorazione

Nell'ultimo anno, il numero di caffè e ristoranti nelle città russe con un milione di abitanti è cresciuto del 5%, arrivando a quasi 98.000. Gli esperti di mercato ritengono che il fatturato dell'industria della ristorazione di San Pietroburgo potrebbe raggiungere i 500-550 mld di rubli (ca. 4,4-4,9 mld di euro) entro la fine del 2024. Un ruolo significativo nel settore è giocato dal turismo, un tempo molto sviluppato anche in entrata, ma ora riorientato sull'interno del paese. Le difficoltà di viaggiare all'estero hanno reso la Città sulla Neva una delle destinazioni più ambite. **(Delovoy Peterburg)**

Il mercato della ristorazione della capitale russa è in crescita

Da gennaio a novembre 2024, il mercato dei ristoranti di Mosca ha registrato un aumento dell'assegno medio e delle entrate di oltre il 10% rispetto all'anno precedente. Nonostante l'aumento dei prezzi, secondo gli esperti, i consumatori non sono pronti a cambiare il loro solito stile di vita e continuano ad andare al ristorante. Tuttavia, i moscoviti ora preferiscono visitare i locali nei centri commerciali della periferia, mentre i ristoranti del centro città sono popolari tra i turisti. **(Kommersant)**

Un abitante di Mosca su due preferisce le food hall

Le food hall sono diventate le strutture di ristorazione più popolari tra i moscoviti. Sono preferite dal 46% degli abitanti della capitale. A seguire nella lista dei luoghi di ristorazione pubblica più popolari ci sono le caffetterie (45%), secondo i risultati del sondaggio del gruppo ADG. I ristoranti sono preferiti dal 39% dei moscoviti, mentre i fast-food e le mense, rispettivamente, dal 30% e dal 7%. **(New Retail)**

VII Forum Ramo di palma del business della ristorazione

Il 2 dicembre 2024 si è svolto al *Moscow Marriott Imperial Plaza* il settimo Forum dei leader dell'industria alimentare, organizzato sotto l'egida della comunità professionale *Palm Branch of the restaurant business*. Il programma dell'evento consisteva tradizionalmente in una conferenza con i leader del settore, nella cerimonia di premiazione del *Best in the Industry* e nell'annuncio della *Top 100 New Restaurant Concepts 2024*. Lo chef del ristorante *Butler* Giuseppe Davi è stato premiato con il premio *Best in the Industry 2024*. **(Palmafest)**

Fantasia di caccia nel ristorante Veter di San Pietroburgo

La gastronomia e l'arte del balletto a volte vanno di pari passo. Un nuovo esperimento di successo è la collaborazione tra Mikhail Bobylev, capo chef del ristorante *Veter*, e Yury Smekalov, famoso artista e maestro di balletto. Agli ospiti del ristorante viene offerto un piatto speciale *Faraona selvatica*, dedicato alla prima dell'opera teatrale *Il cappotto* di M. Come si sa, Gogol si ispirò alla storia di un povero funzionario che perse il suo costoso fucile durante la prima battuta di caccia. Lo chef ha reinterpretato in modo creativo questa storia, inserendo anche la faraona. **(Wheretoeat)**



ITALIAN TRADE AGENCY
ICE MOSCA

NEWSLETTER

HORECA

2 - 9 dicembre 2024

Il ristorante italiano Villa Roberto è uno dei migliori di Krasnoyarsk

Il ristorante con cucina italiana Villa Roberto, un nuovo progetto della società WE ARE food community, è riconosciuto come uno dei migliori ristoranti di Krasnoyarsk e nominato per il premio "Persona dell'anno" nella categoria "Ristoratore dell'anno: Nuovo progetto". Il menù è presentato con ricette classiche di diverse regioni d'Italia, oltre a piatti d'autore dello chef. Gli articoli di punta includono pizza napoletana, pasta fatta a mano e più di 10 gusti di gelato esclusivo. Vi sono vini italiani classici e autentici e il limoncello fatto in casa può essere versato direttamente dal rubinetto del bar. **(DK)**

(traduzione e redazione a cura di ICE MOSCA, da fonti aperte)