

Массовые проверки заведений общепита на наличие газовых баллонов в связи с участившимися взрывами в ресторанах, повлекшими человеческие жертвы, начинает МЧС. Эксперты дают советы бизнесу, как подготовиться.

После взрывов газовых баллонов в ресторанах Москвы (Ill Pittore) и Петербурга («Харбин») Главное управление МЧС России по Петербургу открыло горячую линию, по которой петербуржцы могут рассказать, в каком из заведений общепита на кухнях используют газовые баллоны. После звонка сотрудники подразделения смогут нагрянуть в заведение с внеплановой проверкой. Как рассказали в петербургском отделении Федерации рестораторов и отельеров, проверки уже начались. «Но не ясно, как такие сведения могут быть получены. Исходя из санитарных норм, доступ на кухню посторонним запрещен. Возможны злоупотребления», – отмечают в организации.

Вынужденный баллон

По оценкам участников рынка, баллоны со сжиженным газом на кухнях ставят примерно в 20% всех заведений общепита, расположенных в центре Петербурга. На окраинах чаще применяют электрическое оборудование, считает ресторатор Леонид Затуливетров.

В основном баллоны устанавливает малый бизнес, которому не хватает ресурсов для подведения магистрального газа или получения дополнительных мощностей, утверждает президент Федерации рестораторов и отельеров Игорь Бухаров. Приходится устанавливать опасное оборудование также тем, кто столкнулся с затянувшейся процедурой подключения к монополистам. «Баллоны для меня были вынужденной мерой. Ставил их на 1 месяц, – рассказал «ДП» ресторатор, пожелавший остаться неизвестным. – Как объяснить соинвестору, что ресторан не может начать работу из-за срывов сроков подключения?»

По его словам, опасаясь взрыва, он разработал целую систему безопасности: в

перекрытии газа по вечерам участвовало по три сотрудника – один закрывал клапаны, второй следил за ним, а третий проверял после и заносил запись в журнал. «Но все равно за тот месяц чуть не поседел от нервного напряжения. Рестораторы идут на это не от хорошей жизни», – заключил он.

Долго и дорого

В среднем газификация одного заведения потребует от предпринимателя расходов размером около 1 млн рублей, тогда как получение электрических мощностей еще больше – до нескольких миллионов рублей (ресторану требуется не менее 100 кВт). При том что газовое оборудование на 20–30% дороже электрического, предприниматели все же отдают предпочтение газификации из-за экономии при эксплуатации в будущем. Окупить расходы на подведение магистрального газа можно за 5–6 лет работы. Но газовые баллоны появляются на кухнях не только из-за дороговизны подключения к монополистам, но и из-за сроков выполнения работ. По словам генерального директора ООО «Газэнергосервис» Раниля Амирова, для того чтобы подвести газ в ресторан и газифицировать железобетонный завод, потребуется одинаковое количество времени. Причем монтаж занимает максимум 2 месяца, а 10 месяцев тратится на проектирование и согласование в инстанциях, отмечает он. В конечном итоге цена вопроса и длительность подключений приводят к дефициту помещений на рынке и тормозят развитие индустрии общепита в целом.

«Приходится отказываться от мест с хорошей проходимостью, если на них изначально не хватает мощностей или они не газифицированы. Из 10 осмотренных помещений редко подходит одно», – рассказал управляющий директор по Северо-Западному региону компании «Г. М. Р. Планета гостеприимства» (сеть Sbarro) Юрий Ламыкин. Он отметил, что арендодателю все равно, кому сдавать свои помещения, поэтому чаще всего площади, на которых могли бы открыться рестораны, занимают магазины.

Что делать

В Петербурге работает более 6500 заведений общепита, совокупный оборот которых составляет 4,2 млрд рублей в месяц. По оценке экспертов, на газу работает до 30% от общего числа всех заведений. Как подчеркнул Игорь Бухаров, использовать баллоны законодательно не запрещено. Взрывы происходят из-за нарушения правил эксплуатации такого оборудования, подчеркивают эксперты. Игорь Бухаров

рекомендовал рестораторам обязательно проводить инструктаж сотрудников.

По словам рестораторов, вскоре предприятия отрасли смогут застраховаться от любого ущерба третьим лицам – совместно со Всероссийским союзом страховщиков они разрабатывают страховые стандарты в связи с ситуацией на рынке и участившимися случаями взрывов. «К апрелю представим их государственным органам», – рассказал начальник управления страхования имущественной ответственности ООО «ИСК «Евро-Полис» Михаил Алексеев.

Советы экспертов

Как обезопасить свое заведение при использовании газового оборудования:

- не нарушать правила эксплуатации газового оборудования;
- проводить регулярный инструктаж сотрудников;
- застраховать свой бизнес от любого ущерба третьим лицам.

Источник: [Деловой Петербург](#) , № 45, 20.03.12