

Главный ресторатор города:

«Я сам готовить не умею»

Николай НИКОЛАЕВ
Фото предоставил О. ЗИЛЬБЕРГ

Открывая новую рубрику, мы не случайно первым собеседником выбрали Олега Зильберга. Согласно опросам, он ежегодно входит в десятку котлашан, которые внесли наибольший вклад в развитие города. Наш парк культуры и отдыха своим расцветом обязан именно Олегу Михайловичу. С его именем связано и появление в Котласе нескольких ресторанов. Интервью с известным в городе предпринимателем и ресторатором состоялось накануне Дня повара, который отмечается 20 октября.

— Олег Михайлович, как вы стали ресторатором?

— По образованию я станочник, работал на электро-механическом заводе. А в общественное питание попал, когда началась перестройка. Вернулся после службы в армии и задумался: чем заняться. Первая мысль была создать пивной бар со своей кухней и разливным пивом, которое тогда все любили. Недалеко от рынка стояло кафе Военторга — «Садко». И я обратился к начальнику, чтобы мне отдали здание в аренду. Но мне отказали.

Получив отказ, я решил начать свое дело в буфете драматического театра, где нам предложили работать в антрактах. Именно там за-

метил, что некоторые театральные остаются в буфете и после спектакля. С этого все началось. Потом был буфет в Лимендском ДК, ресторан «Речной», «ХХЛ»... Я понял, что ресторан — это не просто выпивка. Что люди приходят еще и вкусно поесть. И начал больше уделять внимания кухне, качеству блюд.

— Вы, наверное, очень хорошо готовите?

— Я сам готовить не умею. Но могу отличить степень прожарки мяса, определить качество на вкус. И когда повара приносят готовое блюдо, я точно могу определить, будем мы подавать его в этом виде или что-то изменим.

— Наверное, у вас были учителя, наставники?

— Не было. Знания, опыт пришли со временем. До всего доходил методом проб и ошибок. Когда сегодня читаю специальную литературу, советы рестораторов, понимаю, что я к этим же выводам пришел сам.

— Вы помните свои впечатления от самого первого в жизни посещения ресторана?

— В детстве, когда я жил в Уфе, меня часто водили в детское кафе. Запомнилось ощущение праздника из-за обилия вкуснейших пирожных. Наверное, и сегодня я, добывая разнообразия, изобилия блюд в своих ресторанах,



пытаюсь создать у наших гостей ощущение праздника, испытанного мной в детстве.

— Как вам это удается?

— Я, бывая в ресторанах в других странах и городах, обращаю внимание на блюдо: как оно приготовлено, как оформлено, как подается. И если что-то понравится, вернувшись домой, ставлю задачу: сделайте то же самое. И мы начинаем экспериментировать. Бывает, некоторые продукты приходится заменять. Так что блюдо получается уникальное и порой даже вкуснее оригинала.

— Но всю эту работу должен делать повар! Где берет профессионалов?

— Нередко бывает, что приглашаем. Когда готовились открыть «Прагу», я при-

гласил специалиста, который помогал нам освоить тонкости пражской, европейской кухни. Он делал 30 блюд, я их пробовал, отбирая те, которые понравились. Потом обучили поваров технологиям приготовления этих блюд. Когда мы делали китайский ресторан «Дракон», приглашали повара из Китая. Правда, из 30 его блюд я не мог съесть ни одного: настолько они были острыми. Повар признался, что сделал так, как готовят у него на родине. И в следующий раз приготовил блюда, адаптированные для европейцев. Так что китайские рецепты мы тоже переделывали под наш вкус.

— Многие рестораторы готовят собственные продукты и напитки: колбаски, пиво. А вы?

— У нас нет своего производства. Конечно, самоделное дешевле. Но при изготовлении маленьких партий очень трудно обеспечить стабильное качество. Сегодня значительно снизились требования контролирующих органов к точкам общепита. При открытии извести Роспотребнадзор, — и можно работать. Проверят, может, только через три года. И этим доверием нельзя злоупотреблять. А качество самоделки никто не проверяет, стандарта на нее нет.

— Ваша сеть ресторанов в городе известна давно. Наверное, уже сформировался и круг постоянных посетителей?

— Такое есть! Постоянные клиенты как старые знакомцы здороваются со мной, а я приглашаю их в гости! Наши рестораны стали для кого-то частью семейной истории и традиций: здесь знакомятся, справляют свадьбы, юбилеи уже несколько поколений котлашан.

— Благодарных посетителей наверняка много. Но ведь есть и другие, кому в тягость соблюдение правил заведения...

— Когда появился запрет на курение, мы сразу обозначили: курить нельзя! Некоторые, конечно, заявили, что больше не будут приходить к нам. Но мы не могли нарушать закон. И уважая привычки посетителей, создали им условия для курения на улице. Чтоб зимой не надевать свою одежду, можно взять шерстяную накидку и, покурив на улице, сдать ее обратно в раздевалку.

— Как вы разрешаете конфликты между посетителями и персоналом?

— Такое, к сожалению, бывает. И я всегда открыт для замечаний, предложений. В сети «ВКонтакте» у меня есть страница, в которой уже более 10 тысяч посетителей, которые могут задать вопрос и получить от меня ответ. Если есть жалоба на работника, всегда провожу разбор, исследуя видеозаписи, опра-

шивая очевидцев. Персонал тоже нельзя наказывать незаслуженно.

— Многие рестораторы как черт ладана боятся Елены Летучей с ее «Ревизорро». А вы бы выдержали ее проверку?

— Мне даже говорили, что к нам она может приехать. Думаю, особых претензий не получим. Ведь если не требовать порядка от персонала в производственной зоне, то рано или поздно это проявится в беспорядке на столе у гостя. И, отпугнув посетителя, мы завтра останемся без работы.

Потеряв клиентов, очень сложно вернуть их обратно. В городе много открывается точек общепита. Всем кажется, что наш бизнес очень доходный и простой. Но это не так. Чтобы привлечь посетителей в ресторан, мы рядом оборудуем парк детям, чтобы создать комплексную зону отдыха. А детский отдых — это, согласитесь, другие требования и другие доходы.

— Интерьеры ваших ресторанов не похожи друг на друга. Такое разнообразие случайно или есть какая-то логика?

— В нашем бизнесе нет случайностей. Сначала выбираю стиль ресторана, его интерьеры, а затем подгоняю кухню. Именно это сочетание создает особую атмосферу заведения. Хотя город у нас и маленький, но у людей должен быть выбор.

— Вы задумали преобразить бульвар на проспекте Мира. На каком этапе реализация этого проекта?

— На сегодня готовы чертежи и бульвара, и зданий, которые там будут расположены. Это семейный вегетарианский ресторан, детский центр развития, цветочный магазин и салон красоты. Все, чтобы дать возможность горожанам приятно и с пользой провести время.

— А появившийся там самолет не мешает воплощению планов?

— По проекту на этом ме-

сте у нас большой газон с клумбой. Так что все будет органично сочетаться.

— А как реализуются ваши планы по созданию зоопарка рядом с боулинг-центром?

— Все идет по плану. Хотя не так быстро, как хотелось бы. Уже привезли рысь, медведя. Оказалось, что содержание экзотических животных очень сложно, и мы решили, что у нас будут жить те, которые обитают на территории России.

Эта часть парка будет использоваться очень разнопланово. Зимой там будет каток, а летом лужайки для проведения семейных пикников. А если говорить о развитии парка в целом, то здесь планируется установка еще пяти аттракционов. Конечно, хотелось бы сделать все быстро. Но нужны огромные средства.

— Все ссылаются на кризис. А спрос на ваши услуги снизился?

— Кризис мы почувствовали в начале 2014 года. Тогда обороты у нас упали в три раза. Сейчас обстановка стабилизировалась. Но прибыль значительно скромней.

— Что вас занимает в нерабочее время?

— Работаю! Вот вечером приду в ресторан, вроде не по работе, но вижу, что люди отдыхают, им комфортно, они смеются. И мне хорошо от того, что я вижу это. И хочется еще что-то придумать, чтобы было лучше. И этот процесс не прекращается. Выходит, мое хобби — это работа.

— Вы известны в городе как благотворитель и меценат. Знаю, как трудно говорить «нет» людям, которые просят помощи. А вы умеете говорить «нет»?

— Раньше я действительно не мог отказать. Но в трудные времена, когда в первую очередь приходилось решать проблемы свои, своего коллектива, я научился отказывать. И теперь, если ко мне приходят за помощью вполне здоровые, состоявшиеся

люди, я предлагаю им решить проблему своими силами. Другое дело, если попали в беду дети, инвалиды, кто не может сам себе помочь.

— Чем для вас стал Котлас?

— Город стал для меня родным. Здесь я большую часть жизни прожил (в следующем году мне исполнится 50 лет). Здесь родились и выросли мои дети.

— А дети готовы продолжить дело, начатое отцом?

— Старший уже работает со мной. Он закончил институт и помогает мне. А младшие, хотя им по 12 лет, тоже летом работают официантами, помогая в дни праздников и в зале, и на кухне.

— Не возникало желание уехать куда-нибудь, где с вашим трудолюбием и опытом вы могли бы достичь большего?

— Конечно, хотелось бы жить там, где теплее, где мягче климат. Но слишком много уже вложено здесь сил. Да и противоречило бы это моему правилу: не бросать начатого. Хотя некоторые знакомые сейчас уезжают в другие города, устраивают своих детей. Но мне нравится Котлас. Здесь есть все необходимое для работы и досуга. Даже приезжие из больших городов отмечают, что не ожидали увидеть такое в северной глубинке. А делается все силами предпринимателей, которые в разных сферах вкладывают в дело свою душу.

— В завершении — о планах, может быть о мечтах.

— Все что сделано — сделано не на века. Все должно регулярно обновляться, следуя велению времени. Может быть, через несколько лет готовить на кухне, обслуживать в зале будут уже роботы, а продукты будут распечатываться на 3D-принтере. Но всему этому нам нужно будет соответствовать, покупать новое оборудование, строить новые здания. Если не вкладываться в свое дело, оно развалится. Нужно всегда соответствовать времени.