

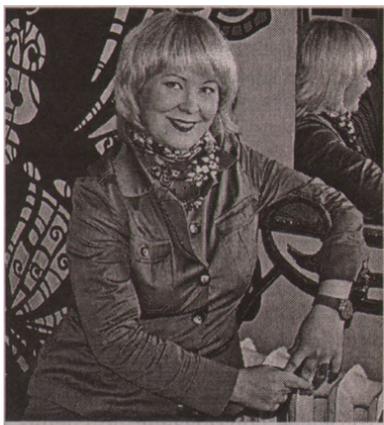
Как «цыганская столовая» стала популярным «Рататуем»

«Местный Макдональдс» - теперь с почетом называют заведение проезжие гости

Начну с одного говорящего о безусловном успехе мастерской вкуса «Рататуй» факта. Звоню управляющей - прошу посмотреть книгу отзывов посетителей. На часах - половина второго. «Приходите попозже, хотя бы после трех, - просит Елизавета Стрекаловская. - У нас сейчас очередь стоит до дверей...» Спустя всего полтора года с момента открытия посещаемость заведения выросла в 10 раз! Стоило лишь верно выбрать концепцию развития. И сегодня мы как раз говорим о том, чего в современном деловом Котласе стоит создать и сделать конкурентоспособным новый формат «евростоловых». Наш собеседник - Анна КАБАНОВА, директор по развитию сети ИП Елены Малых.

- Анна, ваша компания охотно взялась за развитие именно столовых-это действительно на сегодня настолько интересный рыночный сегмент?

- Нам совершенно не хотелось открывать столовые. Так получилось. Мы рассуждали, что столовая - это уже прошлый век. Вспомним: огромные алюминиевые баки, полные женщины в колпаках и белых халатах, тарелки, из которых кушать не хотелось, алюминиевые приборы. А как накладывали - бросят котлету, и скажи спасибо... Но сейчас мы понимаем, что это действительно очень востребованный и интересный сегмент рынка. Оказалось, люди хотят кушать в столовых, столовые - это модно, это хорошо, но они должны соответствовать современным стандартам людей. Запросы-то у гостей другие! Они хотят получать вкусную еду на хорошей посуде, чтобы бармен обслужил вежливо, атмосфера была благоприятная - чистота и уют. Когда мы шесть лет назад начали заниматься расширением - появился фуд-корт в «Адмирале», где мы стали кормить чизбургерами, гамбургерами, было очень сложно найти нужные продукты по поставщикам, пиццу



начинали делать - оборудование привозили из Питера. Сейчас все гораздо проще, и нам уже хочется двигаться вперед, вперед и вперед!

- А как «цыганская» и портовская столовые оказались в вашей сети?

- Эти площади мы арендуем. Когда открывали «Рататуй», я очень «болела» за то, что там должна быть именно мастерская вкуса, что все должно быть новое, но как показало время - «Рататуй» стоит на таком месте, где хочется кормить людей хорошей домашней кухней. Он предназначен для этого! Понимаю, что получилась хорошая евростоловая. Я смешала там много кухонь - и американскую (сэндвичи, картофель фри), и русскую (блины), итальянскую (пиццу). Хотелось дать людям все - там огромная линия раздачи, 15 метров. Казалось, все влезет - но всем задумкам места не хватало. В конце концов, вместо блинов встала кондитерская витрина.

- «Рататуй» сложился очень здорово, не раз слышала хорошие отзывы и о мастерстве его кондитеров. Торт «По щучьему веленью» шеф-кондитера Татьяны Поповой с успехом занял первое место на фестивале поморской кухни «Помор-Этнофуд» в 2012 году - это уже высокое подтверждение профессионализма ваших мастеров. Чего вам стоило за столь короткое время прийти еще и к кондитерскому успеху?

- Благодаря судьбу - давно хотелось открыть кондитерский цех, и это получилось сделать в «Рататуе». Найти профессионалов всегда сложно, случай - я оказалась в нужное время в нужном месте. Когда закрывался хлебокомбинат, мы взяли оттуда много ценных кадров. Девочки просто молодцы! Татьяна Попова и Наталья Пармухина помогли нам организовать кондитерский цех. Сейчас там работает еще два талантливых

кондитера: Дарья Башарина и Светлана Петухова. Это нереально сложное производство - надо быть художницей, много вкладывать души, нужно уметь, в конце концов. Единицам дано создавать кондитерские шедевры, делать праздник людям. Это дорогого стоит! Неслучайно заказы на торты кондитеры принимают лично.

- Сейчас, оглядываясь назад, вы бы хотели что-то изменить в «Рататуе»?

- ...Нет, пожалуй, ничего. Пусть там блины на заднем плане, и делаем мы сэндвичи - свои, ни на кого не оглядываемся. Люди приходят, пробуют, искренне верю, что любят нашу евростоловую. Книга отзывов и предложений очень радует - позитивных откликов много. Мы максимально вкладываемся, контролируем на всех этапах все, что можно. Реагируем на комментарии - всегда очень благодарна людям, которые звонят, говорят, подсказывают. Найти подход к каждому человеку нужно, но это очень сложно сделать. Тем не менее, стараемся. Очень приятно, что среди наших гостей масса приезжих. Когда утром смотрю на парковку - стоят машины с номерами других регионов, здорово!

- В книге отзывов много добрых отзывов в адрес персонала столовой. Расскажите о коллективе, кто-то из прежних кадров остался работать?

- Коллектив замечательный! Управляющая Елизавета Петровна Стрекаловская болеет за свое дело всей душой, старается очень. Есть люди и из прежнего коллектива столовой, кто работал в орсе: повара Зоя Сафарова, Елена Меньшикова, хозяйка зала Татьяна Голдина. У нас и на повышение люди из прежнего коллектива идут - Елена Балдакова, например. В нашей компании есть карьерный рост - открывая новое предприятие, мы черпаем кадровый резерв, в первую очередь, в наших коллективах. Молодая девчонка приходит мыть посуду - мы ее никогда долго на этом месте не держим, иначе никак - кадровая проблема в сфере общественного питания стоит очень остро. С удовольствием отмечу наших бригадиров - Елена Гончар и Екатерина Бакланова. Нужно сказать, что коллектив, который мы собрали к открытию «Рататуя», работает практически в полном составе. Есть небольшая текучка барменов, кухонного персонала, но это понятно.

- Что вместе с кардинальной сменой концепции столовой появилось там впервые?

- Оснащение кухни во многом изменилось в сторону упрощения ручного труда. Мы используем современные пароконвектоматы, слайсеры для тонкой нарезки колбасы, овощерезки, машины для приготовления пюре. Оборудование современное.

- А чем объясняется ваш интерес к столовой «На Набережной»?

- «Рататуй» успешно работает, мы этим своим детищем довольны и гордимся, у нас все, безусловно,



Молодое поколение коллектива «Рататуй»: Ирина Олькина, Наталья Пармухина, Елизавета Стрекаловская, Анна Кабанова, Елена Гончар, Елена Кузнецова, Олеся Тюкавина

Бизнес-досье

Сеть общественного питания предпринимателя Елены Вениаминовны Малых началась с ресторана «Легенда». Он был и остается главным ее успешным детищем - признанным лидером в инновациях в своей сфере. Первые крепкие ветви «Легенды» - «Чикен-бум» и «Пицца-Тайм» в уютной компании ТЦ «Адмирал» (2007 г.) В 2011 г. открылась мастерская вкуса «Рататуй», а с 1 марта этого года команда Елены Малых развивает сегмент общественного питания на базе столовой «На Набережной». Кроме того, в единую сеть входят ряд закусочных и буфетов, столовая на Новой Ветке. Компания не стоит на месте, постоянно реализует все новые бизнес-проекты. Так, в ближайшее время в одном здании с «Легендой» откроется бар «Гараж». А с открытием торгового центра на пр. Мира в сети появится еще один современный фуд-корт с новой, зонированной, системой обслуживания посетителей.



Стажисты столовой: Елена Балдакова, Татьяна Стрекаловская, Надежда Корепина, Светлана Чиркова, Ирина Красавцева, Зоя Сафарова



Посетители заметили хорошие перемены в столовой «На Набережной». Кассир - Наталья Коломина

получилось, людям нравится. Столовая «На Набережной» продолжает формат евростоловых. Ее управляющей стала бригадир из «Рататуя» Ольга Якимова - молодая, очень грамотная, мегаперспективная. Это ее не последнее повышение. Здесь мы особо не меняли концепцию. Ремонт в столовой был недавно. Мы сменили алюминиевые приборы, посуду, весь текстиль банкетов, униформу, моющие средства, внесли новое техническое оснащение, поставили вторую кассу, парковку обустроиваем. Повесили рулонные шторы на раздачу - во время банкетов гости теперь не видят внутренности кухни. Все для удобства людей. Коллектив остался практически тот же. Столовая начала работать без выходных, ее рабочий день продлился до 17 часов. Со

всей ответственностью говорю, что свой день рождения могу с удовольствием провести не в «Легенде», а в столовой «На Набережной». Для меня это один из критериев оценки уровня проделанной работы. Уютно, чисто и вкусно. Мы очень стараемся для людей, прекрасно понимаем, что с позиции «лишь бы выжать» перспективы не построишь. Чтобы что-то иметь, нужно вкладывать. Средства вложены большие, пока сложно сказать, повторится ли в столовой «На Набережной» успех «Рататуя». Тем не менее, хочется город делать лучше, цивилизованнее, современнее. А лучшая благодарность - что гости к нам ходят, возвращаются.

Елена КРЮКОВА.
Фото Ксении ПИРОГОВСКОЙ.

Народное мнение

Запись в книге отзывов посетителей от 22 апреля этого года: «Большое спасибо за ваше (для нас, проезжих пассажиров) новое кафе. Очень актуальная для нас тема, когда-то сутками (в 90-х годах) живших на вашем вокзале с маленькими детьми! Его бы в те времена... А сейчас все относительно вкусно, дешево, девочки (нас обслуживали Олеся, Екатерина, Елена!) улыбочивые, даже к концу смены не нервные, как в больших городах. Спасибо за то, что вы есть!.. П.С. А вот большой баннер на вокзале с местом вашего расположения и ценами явно не помешает! Людмила Галтенко».

Еще запись: «Мы студенты из Архангельска. В Котласе всего три дня. И за этот короткий промежуток времени это кафе стало нашим любимым местом...»

«Заказывали на свадьбу торт и каравай - торт был очень необычный, очень вкусный, красивый, украшен цветами из мастики. Все гости были в восторге!»