

#4 (10) зима 2024

Maximum

МАКСИМУМ
УДОВОЛЬСТВИЯ

ТОП-9

САМЫХ БОЛЬШИХ
И БЫСТРОРАСТУЩИХ
РЕСТОРАНОВ БЫСТРОГО
ПИТАНИЯ В МИРЕ

КАК БРЕНД-РЕЖИССЕР И БИЗНЕС-ГЕДОНИСТ

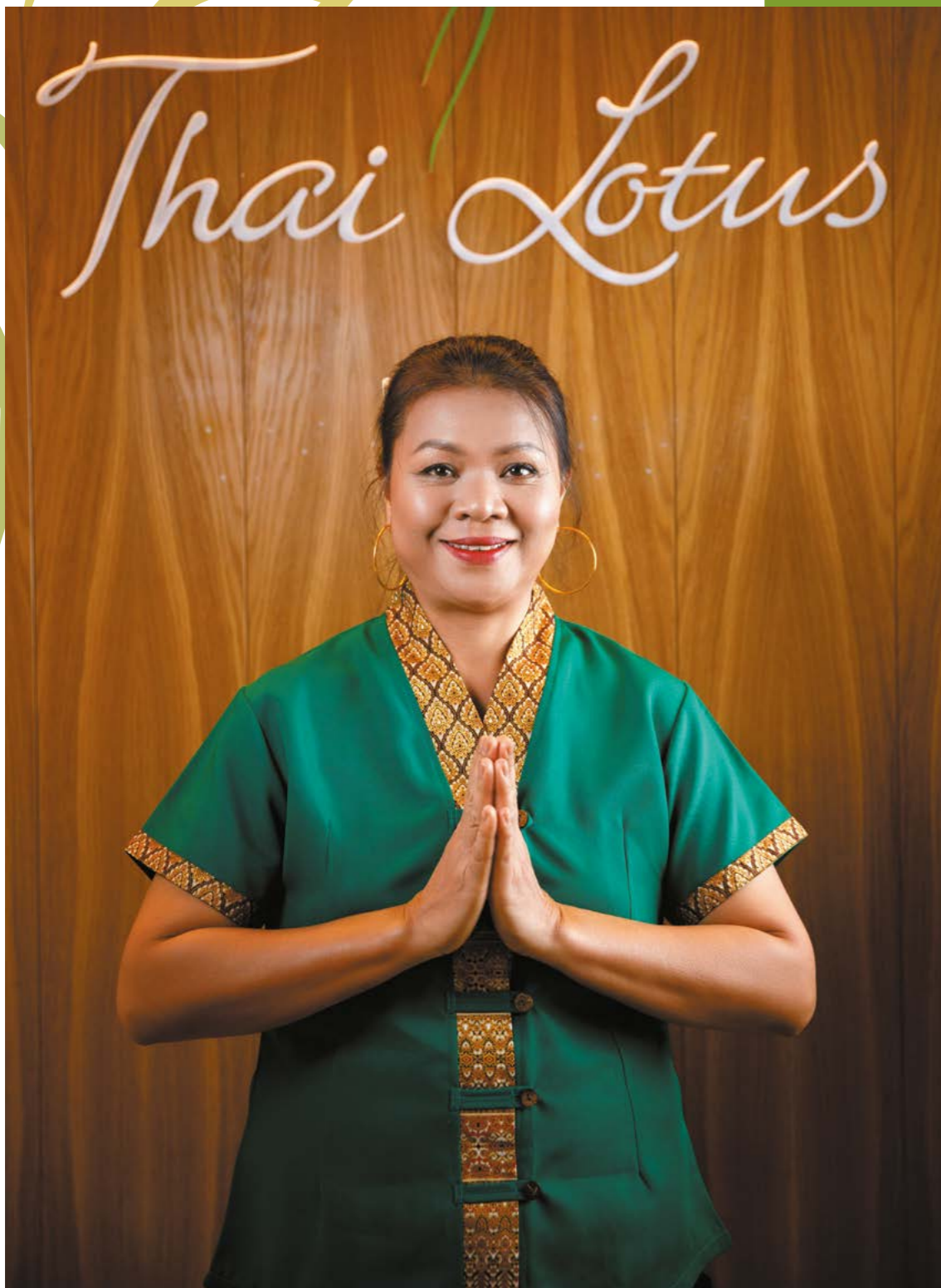
ДМИТРИЙ ЛЕВИЦКИЙ

СОЗДАЕТ ВАУ-ЭФФЕКТЫ ДЛЯ ДЕСЯТКОВ ТЫСЯЧ ЛЮДЕЙ

СПЕЦПРОЕКТ:

ПУТЕШЕСТВИЕ В КАТАР
Новое лицо Ближнего Востока

16+



СТУДИЯ ТАЙСКОГО SPA THAI LOTUS

Комсомольская, 8 | Малыгина, 86/1 | Севастопольская, 2/3
8 (3452) 55-55-33 | www.thailotus.ru



ПОЛУЧИТЕ КОНСУЛЬТАЦИЮ СПЕЦИАЛИСТА ПО ОКАЗЫВАЕМЫМ УСЛУГАМ И ВОЗМОЖНЫМ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯМ

ПОЛУЧИТЕ КОНСУЛЬТАЦИЮ СПЕЦИАЛИСТА ПО ОКАЗЫВАЕМЫМ УСЛУГАМ И ВОЗМОЖНЫМ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯМ

Срок действия акции: с 15 декабря по 31 января
ОГРН 1217200011137



ДОСТАВКА
БЕСПЛАТНО

АКЦИЯ 1+1

НА СПА-СЕРТИФИКАТЫ!

СЕРТИФИКАТ В THAI LOTUS

подарок, за который вам будут
искренне благодарны

Maximum

#4 (10) ЗИМА 2024



на обложке: Дмитрий Левицкий

Литературный редактор
Анна Высоцкая

Главный редактор
**Вероника Володяевна
Мелконян**

Арт-директор
Диана Жданова

Дизайн и верстка
**Ксения Голота
Виктория Кочук**

Корректор
Анастасия Мазейна

Авторы
**Наталья Горюнова
Анна Котугина
Дарья Арбатская
Олеся Потапова**

Авторы
**Андрей Шмаков
Елизавета Васенина
Маргарита Маношкина
Павел Алтынбаев**

Фотографы
**Анна Башмакова
Илья Медведев
Артем Мотелика**

Отдел рекламы: Veron_33@mail.ru

Рекламно-информационный журнал «Максимум удовольствия» зарегистрирован Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Тюменской области, Ханты-Мансийскому автономному округу — Югре и Ямало-Ненецкому автономному округу. Регистрационный номер средства массовой информации ПИ № ТУ72-01669 от 28.07.2022 г. Учредитель и издатель: Невидаило Лариса Кирилловна. Адрес: 625501, Тюменская обл., Тюменский р-н, д. Дударева, ул. Мирная, д. 16. Адрес редакции: 625501, Тюменская обл., Тюменский р-н, д. Дударева, ул. Мирная, д. 16. Тираж 4000 экземпляров. Периодичность: 1 раз в квартал (4 выхода в год). Дата выхода 29.12.2024 г. Отпечатано: ООО «Типография Вик», 625002, г. Тюмень, ул. Комсомольская, 58. Номер заказа 1613. Распространяется бесплатно.



Редакция журнала не несет ответственности за содержание рекламных материалов. Редакция не вступает в переписку и не рецензирует присланные материалы. Перепечатка любых материалов возможна только с письменного разрешения издателя. Информационная продукция с возрастным ограничением 16+



ГОРОДСКОЙ КРОССОВЕР ПРЕМИУМ-КЛАССА
HONGQI HS3
ЯРКАЯ ДИНАМИКА
КАЖДОГО ДНЯ

АВТОГРАД
Официальный дилер HONGQI
г. Тюмень, ул. Республики, 276
тел. +7 (3452) 215-251
hongqi-agrad.ru



НОВОСТИ
КОМПАНИИ 10



ПРАВИЛА ЖИЗНИ
МИРОВОГО ШЕФА,
МАСТЕРА АЛХИМИИ
РАСМУСА МУНКА



ИСТОРИЯ ПРО
НЕПОВТОРИМЫЙ
БОЛГАРСКИЙ
ФЕРМЕРСКИЙ СУП
ОТ ШЕФА

юмористическая колонка
от звездного шефа
Андрея Шмакова

ИСКУССТВО
ДАРИТЬ ПОДАРКИ 18
эксперт Олеся Потапова
про этикет подарков

ПРАВИЛА
УПРАВЛЕНИЯ 22
управляющего рестораном
«Чум» Александра
Барманжеева



ПЕРСОНА
НОМЕРА
ДМИТРИЙ ЛЕВИЦКИЙ

Как бренд-режиссер
и бизнес-гедонист
Дмитрий Левицкий
создает вау-эффекты
для десятков тысяч
людей

30

ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ
СЫРОВАРА 74
Инны Жуковой

ЧТО ЗА ДИЧЬ?
10 МИФОВ 78
о копченостях от
мит-мастера «Максима»
Евгения Мироненко

КОРОЛЕВА
СТРОЙКИ 80
профессия: технический
директор Татьяна Степанова

СРАЗУ И НЕ
ОТЛИЧИШЬ 85
в чем отличия
деревенского ресторана
«Сыроварня» и траптории
«МИНИСЫРОВАРНЯ»?

НОВЫЙ «МАКСИМЫЧ»
В СТАРОМ СТИЛЕ 88
обновление русского
ресторана

ПОДАРКИ МЕЧТЫ 94
собрали идеи подарков
от любимых заведений
компании «Максим»

ТЮМЕНСКАЯ FLORA 96
300 лет Сибирскому
махровому ковру

ПРОСТЫЕ РЕЦЕПТЫ 98
готовим дома как в ресторане
с Ксенией Вахрушевой

ВЫХОД В СВЕТ 100



ПРАВИЛА ЖИЗНИ
ЛЕВИЦКОГО 44



ЭТО СОВСЕМ
«ДРУГОЕ ДЕЛО»
как три харизматичных
парня сделали «Другое Дело»

БАРМЕНЫ, КОТОРЫЕ
МЕНЯЮТ ЖИЗНЬ...
И БИЛЕТЫ НА
САМОЛЕТ 70
вдохновляющие истории
от барменов

Большой спецпроект:
ПУТЕШЕСТВИЕ
В КАТАР
новое лицо Ближнего
Востока



Binova



С BINOVA ТЫ ВСЕГДА ШЕФ
НА СВОЕЙ КУХНЕ

Мебельный салон АГАСИ

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР ИТАЛЬЯНСКИХ КУХОНЬ BINOVA В ТЮМЕНИ
Тюмень, ул. 50 лет Октября, 12/1, тел.: (3452) 56-50-50, 56-50-60

WWW.AGASY.RU



ПРИ ВСЕЙ МАСШТАБНОСТИ,
КОТОРАЯ НЕВОЗМОЖНА БЕЗ
СИСТЕМЫ, В НАШИХ ЗАВЕДЕНИЯХ
СОХРАНИЛСЯ ДУХ МАЛЕНЬКИХ
СЕМЕЙНЫХ КОМПАНИЙ
С ИСКРЕННИМ СЕРВИСОМ
И ЖИВЫМИ ЭМОЦИЯМИ
СОТРУДНИКОВ

ЛАЙК, ЕСЛИ С НАМИ

Прямо под занавес 2024 года к нам в Тюмень приехали рестораторы со всей страны, которых собрала Ирина Авруцкая, основатель консалтингового агентства Like4Like и наш очень хороший друг. Мы с коллегами провели два насыщенных дня в Тюмени и день в Тобольске. Многие были у нас в гостях впервые, да и в Тюмени тоже. Наша встреча получилась такой теплой и душевной, наполненной настоящими эмоциями дружбы. И какую же обратную связь мы получили!

Во-первых, у гостей остались самые приятные впечатления от нашего города. Многие представляли себе, что Тюмень – это гораздо дальше, что логистика будет сложной, но после перелета длиной всего в 2,5 часа все заблуждения об этом рассеялись. Гости из Центральной России радовались яркому солнцу, которое мы для них любезно «организовали» (шутка), там, оказывается, оно зимой считается настоящей роскошью, а нам, тюменцам, повезло с таким количеством солнечных дней в году. А основная туристическая повестка – термальные источники и Тобольск, которые удалось посетить в короткий уик-энд, – заставили не просто влюбиться в наш регион, но и пообещать обязательно вернуться сюда.

Но главными для меня стали слова коллег в адрес нашей команды «Максим»: «При всей масштабности, которая невозможна без системы, в ваших заведениях сохранился дух маленьких семейных компаний с искренним сервисом и живыми эмоциями сотрудников», – такой комплимент от опытных коллег-рестораторов – настоящий подарок для меня! И мы будем изо всех сил стараться сохранить нашу индивидуальность на всю жизнь.

Лариса Невидайло,
основатель и владелец ресторанной
компании «Максим»



Отсканируйте QR-код,
чтобы найти нас



windsor.

Тюмень, 25 Октября, 40
8 999 343 28 30



ВДОХНОВЛЯЮСЬ МЕЧТАМИ

Уходящий год был непростым... Такие слова можно услышать от многих вокруг. Для меня он стал настоящим испытанием на прочность. Мы порой и сами не знаем своих возможностей, пока не окажемся в определенных обстоятельствах. В эти моменты важно мечтать о чем-то великом, чтобы найти в себе силы к действиям, которые приведут к лучшим изменениям. Ваши даже самые смелые мечты не должны пугать вас, они должны вас вдохновлять. Новый год – это прекрасная возможность составить список таких по-настоящему важных мечт, которые дадут силы постоянно двигаться вперед.

Я пишу это письмо из Парижа, и пусть это лишь одна из моих маленьких мечт, которая сбылась под самый Новый год, но я верю, что она положит хорошее начало. Bon voyage vers 2025.*

Вероника Мелконян,
главный редактор журнала Maxim

ВАШИ МЕЧТЫ НЕ ДОЛЖНЫ
ПУГАТЬ ВАС, ОНИ ДОЛЖНЫ
ВАС ВДОХНОВЛЯТЬ



*Счастливого пути в 2025 г.

КРАСОТА В ЧИСТОТЕ

ДЕЛИКАТНАЯ ЧИСТКА
ВЕЧЕРНЕЙ ОДЕЖДЫ



+73452 515 915
russians-seasons.ru





ОСНОВАТЕЛЬ РЕСТОРАННОЙ КОМПАНИИ «МАКСИМ» ЛАРИСА НЕВИДАЙЛО В FORBES

В октябрьском выпуске легендарного журнала вышла большая статья о Тюменской области, и одним из ее героев стала Лариса Невидайло, которая рассказала о развитии ресторанной сферы города за последние 20 лет, поделилась своим мнением, что Тюмень уже давно не «столица деревень», а наиболее комфортный для жизни город.

«Конечно же, это стало для меня очень значимым событием, хоть и весьма неожиданным, — делится с нами Лариса Невидайло. — В конце августа моей помощнице позвонили из Forbes, попросили дать интервью. Признаюсь, я даже сначала подумала, что это розыгрыш или мошенники, но вскоре мы встретились в нашем ресторане «Посейдон», пообщались, сделали фото, и сомнения рассеялись. Было очень приятно рассказать о нашей компании, в целом о городе, дать рекомендации, у кого еще в Тюмени можно взять интервью. Благодарю авторов издания за интерес и доверие! И, конечно, за очень хороший материал о нашем городе!»



ПО ИТОГАМ НЕЗАВИСИМОЙ ВИННОЙ ПРЕМИИ RUSSIAN WINE AWARDS 2024 РЫБНЫЙ РЕСТОРАН «ПОСЕЙДОН» ВЫБРАН ОДНИМ ИЗ ЛУЧШИХ СРАЗУ В ДВУХ НОМИНАЦИЯХ

«Лучшая классическая карта» премии RWA — заведения класса «А», в картах которых необходимо наличие более 150 наименований вин основных винодельческих стран мира и их регионов. Кроме того, винные карты должны включать редкие винтажи и бутылки нестандартных объемов. Плюсом для карты был баланс крупных брендов и наличие российских вин.

«Лучшая оригинальная карта» — эти карты должны были включать в себя от 20 до 100 наименований основных винодельческих стран мира и их регионов. Плюсом карты жюри считало наличие вин из редких сортов винограда, регионов и места происхождения, вина необычных стилей, а также наличие российских вин.

Карта вин ресторана «Посейдон» разработана шеф-сомелье компании «Максим» Дмитрием Гурьевым.



В ТЮМЕНИ ПРОХОДИТ АКЦИЯ ПО СБОРУ ТЮМЕНСКИХ СЕМЕЙНЫХ РЕЦЕПТОВ «МАМ, Я ПОКУШАЛ!»

На специальном сайте МАМЯПОКУШАЛ.РФ можно оставить рецепт своей мамы или бабушки. По итогам акции будет собрана электронная библиотека рецептов, а самые интересные рецепты с согласия авторов попадут в меню ресторанов сети.

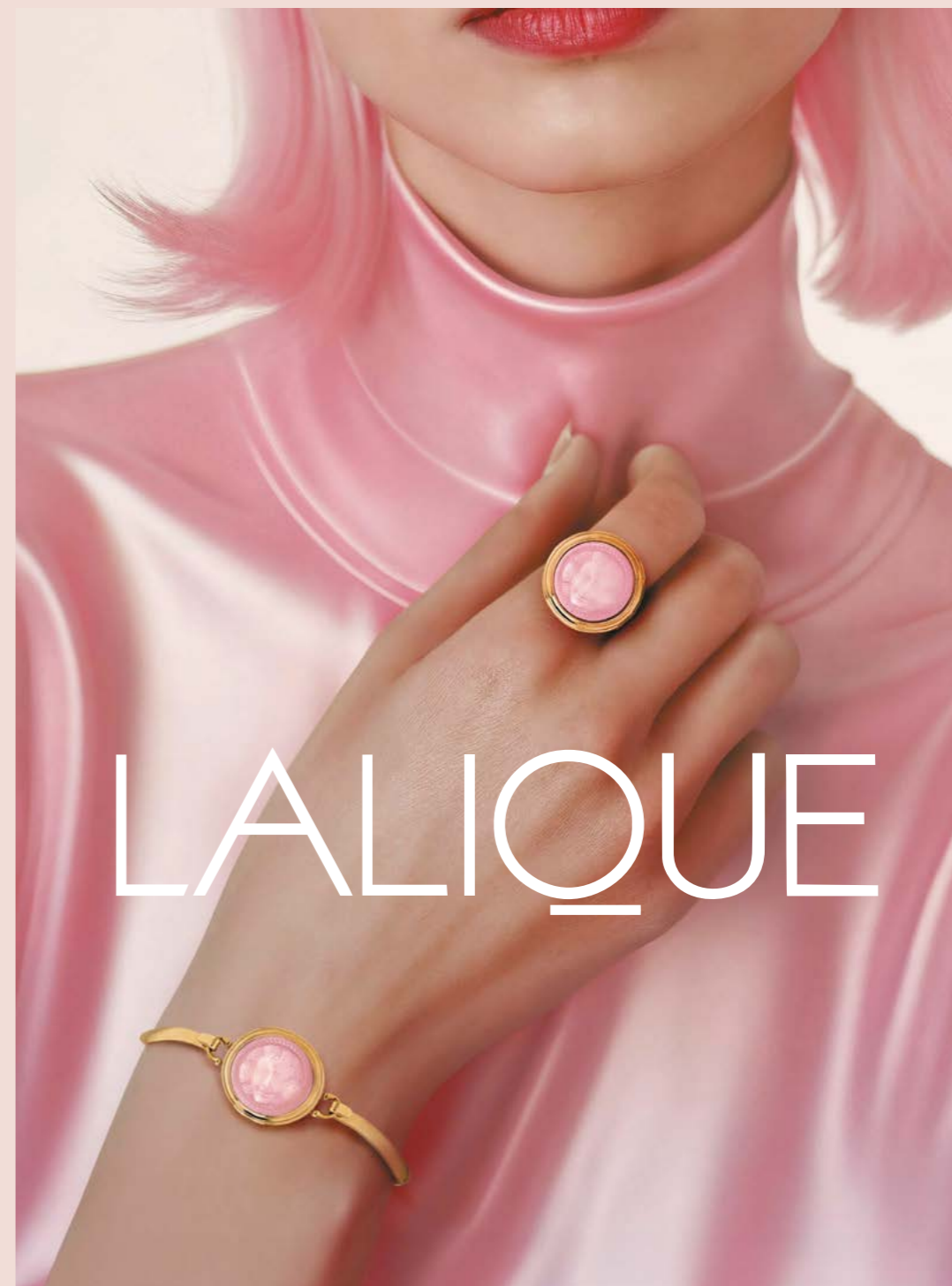
Рецепты, созданные нашими мамами и бабушками, — это не просто набор ингредиентов, а настоящие истории, за которыми стоят любовь, забота и труд.

Когда мы готовим по старым рецептам, мы не просто следуем инструкциям. Мы возвращаемся в детство, к тому времени, когда наши близкие собирались за одним столом, обсуждая жизнь и обмениваясь теплой улыбкой. Каждое блюдо сохраняет частичку этого тепла и света, которые могут согреть нас в любой момент жизни.

Компания «Максим» решила сохранить эти рецепты в качестве наследия для будущих поколений. Это способ передать не только блюда, но и ценности, которые они представляют: семейные традиции, историю Тюменской области, уважение к культуре, любовь к своему делу.

ЛУЧШИЕ БРЕНДЫ ЕВРОПЫ

у эксклюзивного представителя в Тюмени



г. Тюмень, ул. Володарского, д. 47/3
+7 904 474 06 40

ПРАВИЛА ЖИЗНИ РАСМУСА МУНКА

АЛХИМИЯ, КОСМОС
И MICHELIN

33-летний шеф датского ресторана «Алхимик» Рasmus Мунк стал лучшим в рейтинге The Best Chef 2024. У самого молодого титулованного шефа — две звезды Michelin, многомесячные очереди в ресторан и проект, связанный с космосом и отходами. Что хочет сказать миру Рasmus Мунк и зачем ему научно-исследовательский центр — в правилах жизни.

Расмус Мунк родился в Дании. В 2015 году шеф возглавил «Алхимик» — ресторан на три этажа в промышленном районе. Это не то заведение, куда приходят на деловые переговоры. Здесь люди получают впечатления — 50 съедобных экспонатов, мультимедийное шоу под планетарным куполом, шокирующие ингредиенты. Гости-участники представления видят на своих столах мозги ягненка в вишневом соусе, обезвоженный рыбный бульон, похожий на пластиковую обертку, замороженных бабочек и светящихся медуз. Столик в «Алхимик» бронируют за несколько месяцев.

Повара, особенно в последние пару лет, приобрели большой голос в нашем обществе. Важно правильно использовать этот голос, чтобы привлечь внимание к тому, что важно обсудить. Я думаю, что «Алхимик» — это испытание, квест, в котором мы используем еду как инструмент общения и таким образом говорим о чем-то важном, помимо ингредиентов.

Я родился в сельской местности, вдали от ярких огней и кулинарных приключений Копенгагена. Вырос на ферме своих родителей, граничащей с лесом, поэтому я никогда, как и многие шеф-повара, выросшие в городах, не считал, что поиск ингредиентов в сельской местности — это что-то новое и экзотическое. Для меня это была просто повседневная жизнь.

Самым потрясающим опытом для меня стало посещение Копенгагенского планетария — я тогда перенесся в совершенно новую 360-градусную реальность. Позже этот опыт вдохновил меня спроектировать главный обеденный зал в моем ресторане в виде купола планетария. Помню, как ребенком сидел в волшебной темноте среди звезд и планет, желая, чтобы если я когда-нибудь открою ресторан, то это был бы своего рода завораживающий планетарий. И это случилось. На выпускном экзамене в кулинарной школе, когда мне было 19, меня попросили написать о ресторане моей мечты. Когда открылся «Алхимик», мой учитель прислал мне эту работу. Моя мечта сбылась.

Вечер в «Алхимике» не имеет ничего общего с ужином в традиционном ресторане. Этот опыт настолько отличается от других лучших ресторанов, я с самого начала осознавал риск того, что гастрономические гиды, такие как путеводитель Michelin, могут полностью исключить нас. Я тем более благодарен, что они признали, что к кулинарному опыту можно подойти по-новому и нетрадиционно.

Для шеф-повара вызов — оставаться креативным. Иногда мне хочется, чтобы я, как музыкант, мог создать альбом, отправиться с ним в тур на год, а затем закрыться на несколько месяцев, чтобы сосредоточиться на следующем. Имея ресторан, который открыт круглый год, мне нужно придумывать что-то новое параллельно с «выступлением»

каждый вечер. Раньше я ходил в рестораны за вдохновением, но теперь обнаружил, что искусство — это то, что действительно может открыть мне глаза и подтолкнуть меня в новых направлениях. Нам так повезло, что в Копенгагене есть яркая художественная сцена. Центр инсталляций и искусства Copenhagen Contemporary — наш ближайший сосед, и я хожу туда так часто, как могу.

Путеводитель Michelin никогда не был моей целью, хотя, конечно, приятно быть признанным. Я хотел бы изменить гастрономический ландшафт, посмотреть, как далеко я смогу зайти в своих экспериментах, сохраняя при этом целостный подход и целостность кухни.

Однажды из-за моих экспериментов заболела вся команда. Я пытался понять, что можно сделать с коровьим выменем, мясники обычно его выбрасывают. Я посетил фермера, взял вымя и положил его в свою машину. Пока ехал, молоко поднялось к соскам и начало разбрызгиваться во все стороны. Полностью промокнув, я пришел к выводу, что вымя можно разрезать и подать так, чтобы гости могли наблюдать, как выливается жидкость, которая позже станет соусом. Однако, когда мы начали эксперимент, не учли опасности бактерий, и многие из нас слегли с кишечной инфекцией. Одного из поваров пришлось отвезти в больницу, а остальные выбыли из строя на пару недель.

Не секрет, что повара потребляют довольно много фастфуда. Это парадокс: вы тратите свое время, уделяя внимание мельчайшим деталям на кухне, но часто вам нужно быстро найти что-нибудь поесть — и нередко это бывает посреди ночи после обслуживания. Я сейчас пытаюсь ограничить потребление фастфуда, но время от времени срываюсь.

Мы реализуем проект с компанией Space Perspective в Штатах. Гости смогут подняться на высоту 30 километров над уровнем земли в капсуле Spaceship Neptune, подвешенной к водородному шару. Ужин будет стоить \$495 000. Нам дали два года на подготовку к этому ужину. В процессе проведения исследования мы разработали интересные методы приготовления еды, например, метод инкапсуляции — 10 000% воздуха в шести каплях соевого соуса. В итоге получается шарик размером с мяч для пинг-понга. Он очень хрустящий и мгновенно растворяется на языке. В детской больнице химиотерапия иногда затрудняет детям глотание. Но они любят хрустящую еду. Поэтому мы создали



Для шеф-повара вызов — оставаться креативным. Иногда мне хочется, чтобы я, как музыкант, мог создать альбом, отправиться с ним в тур на год, а затем закрыться на несколько месяцев, чтобы сосредоточиться на следующем

линейку пикантных, хрустящих закусок для детей, больных раком, используя эту технологию. Для меня это интереснее, чем обслуживание богатых людей в космосе.

Spoga — наш новый научно-исследовательский центр по пищевым наукам, который находит новые вкусы из ингредиентов и разрабатывает белки из отходов. Врачи онкологической больницы хотели, чтобы дети получали пищу, богатую жирами и белками. Им было все равно, что конкретно едят пациенты. Один врач отметил, что дети просят только мороженое. И я понял, что мы можем сделать очень жирное и богатое белком мороженое. Теперь делаем для больницы десерт три раза в неделю и получаем хорошие цифры, которые показывают, как сильно мы увеличили количество белка в рационе детей.

Сейчас мы изучаем возможности использования рапсового жмыха. Это остаточный продукт от производства рапсового масла. Он не используется в пищевой промышленности из-за токсичности. Тем не менее жмых удовлетворяет потребность в белке полу-миллиарда человек. Это огромный ресурс. Мы нашли технологию, которая снижает содержание токсинов и делает жмых вкусным. Я хотел бы масштабировать идею, потому что это может повлиять на мир.

В мире так много проблем, что я хотел, чтобы «Алхимик» стал побегом в другую реальность. Моей целью было создать продукт, который мог бы изменить людей, подарить им вдохновение и возможность совершать открытия. Я надеюсь, что после ужина гости покидают ресторан с чувством катарсиса от пережитого сдвига сознания. За нашими столиками многие часто обсуждают мировые проблемы: изменение климата, голод в странах третьего мира. Люди уходят не только с воспоминаниями о приятном ужине, но и с размышлениями о настоящем и будущем.

В нашем целостном подходе еда является частью мира, где все взаимосвязано. Мы стремимся к инновациям, выбирая продукты и методы, которые ранее не применялись. Например, мы работали с ахилловыми сухожилиями коров и легкими ягненка, которые обычно выбрасываются.

Если гостям нравится все в опыте, который мы передаем, значит, мы не выполнили свою работу должным образом. Мы хотим предложить пищу для размышлений, не навязывая своего мнения. Каждый может сделать свои собственные выводы.

FACEROOM
студии ухода за лицом

3 года в Тюмени
заботимся о вашей красоте

бережный уход за лицом и телом

ул. Советская, 55/1а
ул. Дмитрия Менделеева, 2 к2

Андрей Шмаков,

партнер ресторана «Посейдон»,
бренд-шеф ресторана Savva
в отеле Metropol (Москва),
обладатель звезды Michelin



ИСТОРИЯ ПРО НЕПОВТОРИМЫЙ БОЛГАРСКИЙ ФЕРМЕРСКИЙ СУП

ОТ ШЕФА

В АВТОРСКОЙ ЮМОРИСТИЧЕСКОЙ КОЛОНКЕ АНДРЕЙ ШМАКОВ ПРОДОЛЖАЕТ ДЕЛИТЬСЯ ИНТЕРЕСНЫМИ ИСТОРИЯМИ ИЗ ЖИЗНИ ШЕФА. СЕГОДНЯ О ТОМ, КАК ОДИН НЕПОВТОРИМЫЙ АВТОРСКИЙ СУП ЗАПОМНИЛСЯ КАПИТАНУ КОРАБЛЯ, НО НИКОГДА БОЛЬШЕ НЕ БЫЛ ВОСПРОИЗВЕДЕН ВНОВЬ.

Мне было 23 года, я работал на большом контейнеровозе. Капитан у нас был немец. Контракт заключал на 8 месяцев. Долго работал один и кормил 23 человека. Поэтому каждый раз спустя несколько месяцев начинал придумывать новые блюда, чтобы разнообразить меню. А у меня много чего оставалось с предыдущих дней. Как говорила моя бабушка, нельзя ничего выкидывать, посуда любит чистоту, положи в холодильник! Поэтому остатки шли в дело.

И вот я решил сварить суп. В тот день в холодильнике оказалось два фаршированных болгарских перца, немного гуляша, чего-то еще. В итоге у меня получился вкусный чудо-суп, рецепта которого никогда не существовало. А в ресторане на доске надо было писать названия блюд. Я подумал и написал: Bulgarian Farmer's Soup – «Болгарский фермерский суп».

Пришел капитан, прочитал и со словами: «О, я никогда такого не слышал!» – заказал. Прибегает официант: «Можно еще порцию?» В общем, капитан съел четыре тарелки этого супа. И я был весь такой счастливый, радостный, что получилось изумительно.

Но проходит три недели. Ко мне подходит капитан и спрашивает: «Помнишь тот Bulgarian Farmer's Soup? Когда его еще можно будет попробовать? Очень вкусный был!».

И я понимаю, что это провал. Потому что я в тот суп накидал всего, что у меня тогда было наготовлено, и повторить такой же, естественно, не представлялось возможным. Но делать нечего. Начинаю на следующий день выдумывать что-то похожее – тушу перцы, добавляю чуть фарша. И понимаю, что вообще не получается. Пробую – на вкус не то.

Приходит капитан, видит, что в меню написано Bulgarian Farmer's Soup, просит тарелочку. Отдаю, официант уносит. Проходит пять минут, сам капитан заходит ко мне в кампус и спрашивает: «Андрей, а что случилось с рецептом? Не очень похоже, и прошлый суп был намного вкуснее». А я признаю: «Вы знаете, наверно, действительно сегодня какой-то не такой день, суп не получился, но в следующий раз обязательно приготовлю точно такой же!» А сказал я это, потому что знал, что через четыре дня он уезжает, его сменит другой капитан, и я больше уже никогда не приготовлю тот самый Bulgarian Farmer's Soup.



Олеся Потапова,
эксперт по международному этикету
и протоколу, член НАДЭП, автор
ТГ-канала «ЭТИКЕТ | ПРОТОКОЛ»



ИСКУССТВО ДАРИТЬ ПОДАРКИ

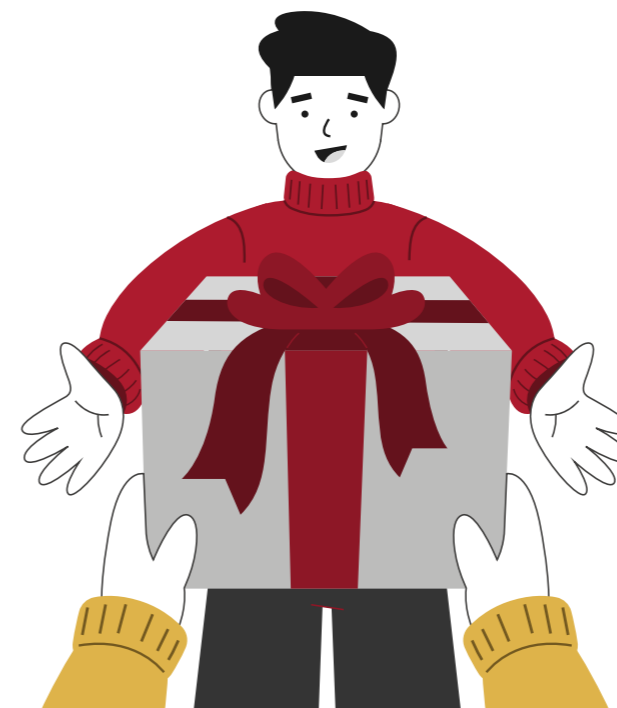
Дарить подарки – это тоже искусство! Чтобы подарок был удачным и уместным, необходимо учитывать пол, возраст, статус, личные отношения и интересы человека.

КАК ПРАВИЛЬНО ДАРИТЬ ПОДАРКИ

- ✓ Обязательно говорим небольшую поздравительную речь, пожелания, после чего протягиваем подарок.
- ✓ Не забываем убрать ценники и чеки. Если прилагается гарантия, передаем ее в отдельном конверте.
- ✓ Оформляем подарок, если он не запакован изначально.
- ✓ На крупных мероприятиях, когда у виновника торжества нет возможности открыть подарок сразу, прикладываем открытку или визитную карточку к подарку. В эпоху цифровизации открытка, подписанная вручнoу, считается хорошим тоном и всегда производит приятное впечатление!

КАК ПРАВИЛЬНО ПРИНИМАТЬ ПОДАРКИ

- ✓ Обязательно благодарим за подарок, не рассматриваем его как должное. Принимая подарок, показываем удовольствие, даже если такая вещь у вас уже есть или не нужна вам. Гостей без подарка приветствуем так же радушно, как остальных.
- ✓ Если условия позволяют, то подарок распаковываем в присутствии дарителя.
- ✓ За подарок благодарим 2 раза: при получении и после распаковки.
- ✓ При приеме подарка не следует произносить фраз, касающихся затрат на его приобретение, возможности получения подобной вещи («Ой, зачем вы так потратились?!», «Не знаю, смогу ли я принять такую вещь!» и т. д.).
- ✓ Не слишком восторгаемся подарком, который больше остальных пришелся вам по душе, при других дарителях – благодарность выскажем позже, наедине.
- ✓ Если же случилось так, что вы не хотите принимать подарок (он слишком дорогой/вы не хотите отношений с этим человеком или подарок преподнесен в качестве извинений, а вы не хотите прощать), отказываем дарителю только наедине. Выражаем извинения, объясняем причину и возвращаем в тот же день.



ТОЛЬКО НЕ ЭТО!

ПОДАРКИ-ТАБУ, ИЛИ ЧТО СЛЕДУЕТ ДАРИТЬ С ОСТОРОЖНОСТЬЮ



ЖИВЫЕ СУЩЕСТВА

Иногда маленькая рыбка в красивом аквариуме, подаренная без предварительного согласования, может стать источником неудобств, а не радости. Даже любимый лабрадор Президента России по кличке Конни – подарок бывшего министра обороны Сергея Шойгу – был согласован с протокольной службой.

СРЕДСТВА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ И ПАРФЮМ

Угадать предпочтения человека в этом вопросе довольно сложно.

ОДЕЖДА

Дарить одежду можно людям ближнего круга, дистанция с которыми у вас менее 35 см, и только если вы точно угадаете с размером, стилем и цветом.

ВСЕ, ЧТО АССОЦИИРУЕТСЯ С БОЛЕЗНЬЮ

Причины понятны: в праздник хочется радоваться, не вспоминая о болезнях. Опять же помним, есть вероятность, что бабушку порадует полезный подарок в виде новейшего аппарата для измерения давления/сахара в крови, если он будет более удобен в применении и точнее, чем предыдущий.

НОЖИ, ОСТРЫЕ ПРЕДМЕТЫ

Поверьте, остались люди, которые в эпоху искусственного интеллекта верят приметам.

ПРЕДМЕТЫ, ВЫЗЫВАЮЩИЕ ГЕНДЕРНЫЙ ДИСБАЛАНС

Не стоит дарить жене робот-пылесос или мультиварку даже с искренним намерением облегчить ей жизнь, если она об этом сама не просила.

ДЕНЬГИ

Что может быть проще, чем подарить деньги? Только передать ненужный вам подарок))) Согласно правилам этикета, дарить деньги – табу. Деньги можно подарить людям, крайне нуждающимся в них. Но следует всегда помнить, что такой подарок может и обидеть человека. Конечно, если вас заранее попросили подарить именно деньги, это условие должно быть соблюдено. Возможно, человек копит на дорогостоящую вещь.

Безусловно, этикет ситуативен. Если у вас есть договоренность на один из этих подарков, а может быть, вы точно знаете, о чем мечтает человек или чем он увлекается, это необходимо учитывать!

Также этикет допускает спросить у родного и близкого человека, что он хотел бы получить в подарок.

Обожаю этикет за удобство! На 2 события – рождение ребенка и свадьбу – международный этикет рекомендует составлять и заранее публиковать так называемый Wishlist, дабы облегчить муки выбора дарителям и не отвлекать виновников торжества перед столь важным событием!



Запоминайте, что дарите/получаете в подарок, дабы не попасть в неловкую ситуацию. Королева Великобритании, принимая в своей резиденции Дональда Трампа, спросила, узнает ли он оловянную лошадь, и получила в ответ искреннее: «Нет!», хотя Трамп сам подарил ее королеве

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ПОДАРКИ, СВИДЕТЕЛЬСТВУЮЩИЕ О ХОРОШЕМ ВКУСЕ ДАРИТЕЛЯ

СТОЛОВОЕ СЕРЕБРО, ФАРФОР, ХРУСТАЛЬ

Не зря фарфор называют «белым золотом».

КРАСИВО ОФОРМЛЕННЫЕ СЛАДОСТИ И ДЕЛИКАТЕСЫ

Современный тренд – подарок должен быть утилитарным. Главный критерий – «полезность».

КНИГИ В ХОРОШЕМ ПЕРЕПЛЕТЕ

Помним, что подписывать книгу может только сам автор.

ШАМПАНСКОЕ

Независимо от того, пьет человек или нет, это всегда уместный подарок к Новому году. А вот другой вид алкоголя допустимо дарить, только если человек его коллекционирует.

ЮВЕЛИРНЫЕ УКРАШЕНИЯ И ПРЕМИАЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Всегда статусный подарок, если вы не боитесь поставить человека в неловкое положение его ценой.

КАЧЕСТВЕННЫЕ КАНЦЕЛЯРСКИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Разумеется, человеку, кто ими пользуется. (Забываем про канцелярские принадлежности с логотипом своей компании – популярные подарки 2000-х годов.)

ЦВЕТЫ

Прекрасно, когда цветы на праздники, предполагающие большое их количество (8 Марта, день рождения), дарят сразу с вазой или коробкой, где они будут стоять, – это проявление заботы об обладательнице.



ДВА САМЫХ РАСПРОСТРАНЕННЫХ ВОПРОСА

1 ЧТО ДАРИТЬ ЧЕЛОВЕКУ, У КОТОРОГО ВСЕ ЕСТЬ?

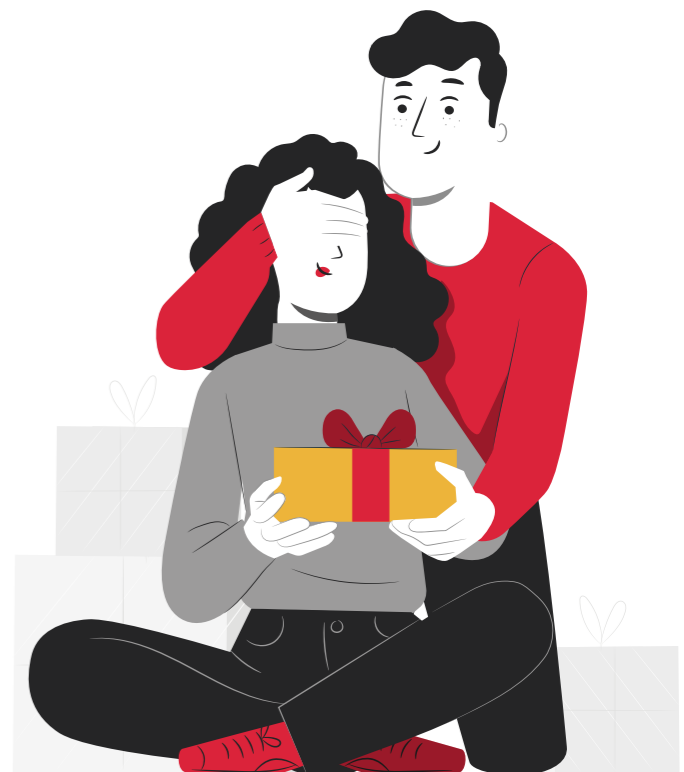
Постарайтесь вызвать у него эмоции. Можете узнать что-то о его детстве, подарить что-то необычное, то, что он не купил себе, но не забываем, что подарок должен быть персонализированным (то есть полет на воздушном шаре не дарим человеку, не склонному к экстриму) или утилитарным (например, торт, но с необычным оформлением).

2 ОБЯЗАТЕЛЬНО ЛИ «ОТДАРИВАТЬ» ПОДАРКИ (ТО ЕСТЬ ДАРИТЬ В ТОМ ЖЕ ЭКВИВАLENTE, В КОТОРОМ СДЕЛАЛИ ПОДАРОК ВАМ)?

Этикет предполагает, что мы дарим подарок от души и искренне хотим обрадовать человека. У всех разные финансовые возможности. Иногда подарок, не требующий больших материальных затрат, или вовремя написанные добрые слова в открытке приносят намного больше радости, чем дорогостоящий презент.

Позволю себе дать маленький совет: запомните, что дарите/получаете в подарок, дабы не попасть в ситуацию, которую несколько лет назад обсуждали многие мировые таблоиды, когда королева Великобритании, принимая в своей резиденции Дональда Трампа, спросила, узнает ли он оловянную лошадь, и получила в ответ искреннее: «Нет!», хотя Трамп сам преподнес ее королеве во время своего последнего визита.

Пусть все получают желанные подарки и приятные сюрпризы!



ПРАВИЛА УПРАВЛЕНИЯ

АЛЕКСАНДР БАРМАНЖЕЕВ,
УПРАВЛЯЮЩИЙ РЕСТОРАНОМ-МУЗЕЕМ «ЧУМ»

В «ЧУМЕ» АЛЕКСАНДР РАБОТАЕТ С МОМЕНТА ОТКРЫТИЯ. УПРАВЛЯЮЩИЙ СЧИТАЕТ, ЧТО УСПЕХ РЕСТОРАНА СВЯЗАН С ДРУЖНОЙ КОМАНДОЙ, КОТОРАЯ СТАЛА ПОЧТИ СЕМЬЕЙ, С УЮТНОЙ АТМОСФЕРОЙ И ВКУСНОЙ СЕВЕРНОЙ КУХНЕЙ. ГЛАВНОЕ ДЛЯ АЛЕКСАНДРА В УПРАВЛЕНИИ – ПОМОГАТЬ КОМАНДЕ.

Так сложилось, что кроме компании «Максим» я вообще больше нигде не работал. После девятого класса пошел учиться на повара-кондитера. Все мои одноклассники говорили: надо идти на практику в ресторан, и лучший среди всех – это «Максим». Я пришел в «Максим» и спросил, могу ли по вечерам работать. Лариса Кирилловна согласилась. С утра ходил на практику в столовую, а к пяти часам был в ресторане. Так началось мое знакомство с компанией.

Я начал совмещать работу с учебой, а потом ушел в армию на два года. Во время отпуска один или два дня даже умудрился прийти и поработать в ресторане. Меня знал весь коллектив, коллеги даже писали мне большое письмо в армию – оно до сих пор сохранилось, лежит у меня дома.

На третий день после армии я вышел в один из ресторанов на должность повара-кондитера – печь хлеб, пирожки, булочки. Параллельно поступил на заочное отделение в Тюменский государственный нефтегазовый университет на кафедру «Экономика и управление». Два дня работал с 7 утра до 6 вечера, два дня отдыхал – но для меня это много. Поэтому поговорил с Мариной Александровной (Гильманшиной. – Прим. ред.), она тогда была, кажется, управляющей сети кофеен. Попросил, чтобы меня взяли еще и официантом в кофейню.

После сессии в институте принял решение уволиться. Думал, что пойду работать продавцом в Metro. Хотел знакомств, общения с людьми, потому что на кухне все одно и то же. Валентина Борисовна (шеф-



повар в компании «Максим». – Прим. ред.) расстроилась и рассказала Ларисе Кирилловне. Они пригласили меня в золотую кабинку в «Моцарте», мне предложили три варианта на выбор: в течение года дожидаться должности су-шефа в будущий ресторан на Малыгина (это и был будущий «Чум»), поработать официантом в ресторане «Максимилианс» – как раз в том месяце он открывался – либо барменом там же. Я выбрал второй путь, потому что возвращаться на кухню не хотел, а барменом работать для меня неинтересно.

Когда открылся «Чум», я перешел туда работать менеджером. А с 15 октября 2008 года я управляю этим прекрасным рестораном.

«Чум» для меня – это что-то родное. За эти 16 лет Лариса Кирилловна предлагала перейти в заведение побольше – в качестве карьерного роста. Но я понимал, что в этом ресторане столько моей души, что я не хочу никуда уходить.

В команде «Максим» работает практически вся моя семья. Кто-то даже шутит, что пора чат Барманжеевых создавать. (Улыбается.) Моя мама Светлана Ивановна – управляющая сеть кофеен, и, если не ошибаюсь, с нами она уже 15 лет. Также в «Максим» работает жена – сейчас она в декрете, еще жена брата, двоюродная сестра, моя родная тетя и мама жены. Какое-то время коллегами были родная сестра, двоюродный брат и муж сестры. Когда собираемся всей семьей, о работе не можем не говорить – это часть нашей жизни.

Периодически бывают эмоциональные взрывы, когда хочется все бросить, уйти, убежать куда-нибудь. А потом сядешь, посидишь-подумаешь – и снова в бой.

У нас устоявшаяся команда, коллектив небольшой – 25 человек. Наш шеф Наталья Ивановна работает в компании 28 лет. Когда я начинал поваром, то проходил у нее практику. Ирина, су-шеф, работает в «Чуме» с открытия, как и я. В зале менеджеры Светлана и Венера – по 15 лет. Есть ребята, кто по 12-13 лет с нами. Они мне почти как родные.

Два раза в год у нас проходит корпоратив – зимний и летний. Мы выбираем день – обычно это воскресенье – и с утра всем коллективом выходим на работу, делаем основательную генеральную уборку, а потом вместе едем отдыхать на природу, жарить шашлыки.

Я могу сам поработать официантом и обслужить гостей, если кто-то не вышел на работу из-за болезни или по какой-то другой причине. Мне несложно помочь приготовить закуски, накатать лепешки или начистить овощей, чтобы ребята не тратили на это время.

К нам часто приходят известные люди. Но меня всегда учили, что все гости одинаково важны. Поэтому никогда никого не делю. Гость есть гость, каждому нужно внимание.

Однажды у нас случился казус – мы не пустили Филиппа Киркорова. Его менеджеры заранее не забронировали столик, а свободных мест не оказалось. В последние два-три года мы очень рекомендуем гостям заранее делать бронь. У нас небольшое заведение – вместе с кабинкой всего 9 столиков. Мы просто физически не можем у себя разместить всех. На этот случай предлагаем несколько вариантов: встать в лист ожидания, забронировать на другой день или поехать в ближайший ресторан компании «Максим».

Лет 10-15 назад к нам пришел поужинать Александр Розенбаум. До встречи с ним я слушал его песни, но не был ярким поклонником. А после того, как исполнитель посетил наш ресторан, он стал мне близок и более понятен – простой, спокойный человек, с которым интересно общаться. Теперь, когда Александр Розенбаум приезжает на гастроли или закрытые мероприятия, то заезжает и к нам на ужин.

«Чум» часто бывает на гастролях в разных городах страны. Для меня это момент перезагрузки. Увидеть новое, показать, что мы умеем, – это интересно. В прошлом году мы с большой командой от компании открывали ресторан на четыре дня на Петербургском международном экономическом форуме (ПМЭФ). А перед этим часть команды была на фестивале GASTREET, мы работали в фудтраке. И все это в один месяц с интервалом в три дня. Такие события держат в тонусе.

Иногда на ПМЭФ не хватало столиков. Мы по-разному решали вопрос, например, старались предлагать те позиции из меню, которые можно быстро приготовить. Не задерживали с расчетом гостей. Все зависело от опыта, скорости, правильности решений. И мы успешно справились.

Ресторан северной кухни тепло бы встретили в Москве. Но он в любом случае должен быть небольшим, человек на 50. Потому что «Чум» – это камерность. Многие гости любят нас за то, что мы такие маленькие, аккуратные, компактные.

В последние года два-три идут разговоры о том, что ресторану нужно переехать, нужно расширяться, сделать его более современным. Но пока моих убеждений хватает на то, чтобы «Чум» оставался таким же маленьким, на этом самом месте, с тем же интерьером. Безусловно, мы обновляемся – мебель, посуда, столы, стулья. Но кардинально менять концепцию я не готов.

«Чум» – это ресторан-музей, у нас есть своя история. При встрече гостей у входа мы предлагаем экскурсию – либо сразу, либо после того, как они сделают заказ. Во время экскурсии мы проходим по ресторану и рассказываем о наших музейных экспонатах. Но если обновить и убрать часть интерьера, то ресторан потеряет свою изюминку.

ИМЕЮТСЯ ПРОТИВПОКАЗАНИЯ. НЕОБХОДИМА КОНСУЛЬТАЦИЯ СПЕЦИАЛИСТА

Лицензия № ЛО-72-01-001464 от 27.02.2014 г. На правах рекламы

КРАСОТА И МОЛОДОСТЬ

на весь год!

Выбор процедур для подготовки к главному празднику года – ответственное решение. Чтобы красота и сияние не пропали после боя курантов, мы выбрали ТОП косметологических процедур омоложения с долговременным нарастающим эффектом.

ЛАЗЕРНОЕ ОМОЛОЖЕНИЕ RecoSMA®

Безопасное воздействие обеспечивает четкий овал лица и обновление кожи на клеточном уровне за 1 процедуру.

RecoSMA® действует сразу на несколько слоев тканей. Процедура буквально стирает с лица возрастные признаки старения, несовершенства, подтягивает кожу и устраняет дряблость. При этом она не требует ни обезболивания, ни долгого восстановления – вам не придется «выпадать» из рабочего графика.

УЛЬТРАЗВУКОВОЙ SMAS-ЛИФТИНГ

Работает с «каркасом» лица именно в глубине – со связками и мышцами, расположенными в подкожно-жировом слое.

Подобно пластической подтяжке кожи, SMAS-лифтинг способен моделировать контуры лица – устранить дряблость тканей, убрать второй подбородок, плывущий овал, обвисание щек.

В СОЧЕТАНИИ ЭТИ ПРОЦЕДУРЫ ВОЗДЕЙСТВУЮТ НА ВСЕ СЛОИ ТКАНЕЙ, СТАНОВЯТСЯ ДОСТОЙНОЙ АЛЬТЕРНАТИВОЙ ПЛАСТИКЕ И ДАЮТ ПОТРЯСАЮЩИЙ РЕЗУЛЬТАТ НА ЦЕЛЫЙ ГОД!

БИОРЕВИТАЛИЗАЦИЯ

Обеспечит длительное глубокое увлажнение кожи. Курс инъекций усиливает эффект от аппаратных процедур и питает ткани.

Препараты на основе гиалуроновой кислоты воссоздают условия для жизнедеятельности клеток и замедляют процессы старения. Каждый препарат имеет сертификат и свой уникальный идентификационный номер, что гарантирует безопасность и отличный результат. Процедура проходит комфортно и безболезненно.



Будьте здоровы и счастливы!



ЛИНЛАЙН
сеть клиник

КОМСОМОЛЬСКАЯ, 75/1
LINLINE.RU

Москва Екатеринбург Краснодар Новороссийск Нижний Новгород
Пермь Ростов-на-Дону Сургут Тюмень Уфа Челябинск

САМЫЕ БОЛЬШИЕ БЫСТРЫЕ

ТОП-9 КРУПНЕЙШИХ РЕСТОРАНОВ БЫСТРОГО ПИТАНИЯ В МИРЕ

В ЭТОМ РЕЙТИНГЕ СОБРАЛИСЬ ГИГАНТЫ С МНОГОМИЛЛИАРДНОЙ ВЫРУЧКОЙ. ЛИДЕРЫ РЫНКА, КОТОРЫХ КТО-ТО РУГАЕТ, А КТО-ТО ХВАЛИТ – ОТНОСИТЬСЯ К ПРОДУКТУ РЕСТОРАНОВ БЫСТРОГО ПИТАНИЯ МОЖНО ПО-РАЗНОМУ. НО ЧТО ТОЧНО ВЫЗЫВАЕТ УВАЖЕНИЕ – СПОСОБНОСТЬ ПОСТРОИТЬ ТАКУЮ БИЗНЕС-СИСТЕМУ, КОТОРАЯ МОЖЕТ ЕЖЕДНЕВНО ЗАКРЫВАТЬ ПОТРЕБНОСТИ МИЛЛИОНОВ ЛЮДЕЙ. ЭТИ РЕСТОРАНЫ КОРМЯТ ЗНАЧИТЕЛЬНУЮ ЧАСТЬ НАСЕЛЕНИЯ ПЛАНЕТЫ.



MCDONALD'S

📍 США 🌐 43 422 точки в мире

Лидер рейтинга и компания-легенда. Крупнейшим рынком McDonald's остаются США с 13 438 точками, за ними следуют Япония с 2975 точками и Китай с 2700 точками. Почти 30% от числа потребителей мировой сети — люди от 25 до 34 лет. Основали сеть в 1940 году Ричард и Морис Макдоналд. Они начали с небольшого ресторана-барбекю в Сан-Бернардино, штат Калифорния. Но связывают бурный рост сети с другим именем — это один из самых гениальных предпринимателей — Рэй Крок.



БИГ-МАК — САМЫЙ ПОПУЛЯРНЫЙ ПРОДУКТ В MCDONALD'S, КОТОРЫЙ ПРОДАЮТ БОЛЬШЕ 90 МИЛЛИОНОВ ШТУК В ДЕНЬ

НАЗВАНИЕ БЫЛО ВДОХНОВЛЕНО ЗНАМЕНЫТЫМ РОМАНОМ ГЕРМАНА МЕЛВИЛЛА «МОБИ ДИК». СТАРБАК — ИМЯ ПЕРВОГО ПОМОЩНИКА НА КИТОБОЙНОМ СУДНЕ «ПЕКООД»



STARBUCKS

📍 США 🌐 40 199 точек в мире



Starbucks тоже вряд ли нуждается в представлении — с этим названием прочно ассоциируется культура кофе. Выросла сеть благодаря вкладу Говарда Шульца, он управлял развитием компании с 1986 по 2000 год. Больше всего кофеен Starbucks работает в США и Китае. Сеть крайне популярна во всем мире — среднестатистический клиент кофейни заходит туда примерно шесть раз в месяц. Но что еще важнее, так это то, что 20% клиентов Starbucks посещают его 16 раз в месяц.



SUBWAY

📍 США 🌐 35 982 точки в мире

Сеть началась с того, что семнадцатилетний Фред Делюка занял у своего друга Питера Бака 1000 долларов, чтобы открыть забегаловку в штате Коннектикут. Молодые люди стали партнерами. Делюка так хотел заработать на учебу в медицинском колледже. Через два года у партнеров было уже четыре точки. И в итоге Делюка вошел в 1000 самых богатых людей мира. Subway — второй по величине рекламодатель фастфуда в США, уступает он только McDonald's. В 2011 году компания потратила 516 000 000 долларов на рекламу.



ФРАНЧАЙЗИ SUBWAY ТАКЖЕ ВЫПЛАЧИВАЮТ ОДНИ ИЗ САМЫХ ВЫСОКИХ ПРОЦЕНТОВ ПРИБЫЛИ (ОКОЛО 12,5%) ОБРАТНО SUBWAY ПО СРАВНЕНИЮ С КОНКУРЕНТАМИ

ТРИ ГЛАВНЫХ ПРОДУКТА MIXUE — ЛЕДЯНАЯ СВЕЖАЯ ЛИМОННАЯ ВОДА, МОРОЖЕНОЕ И ЖЕМЧУЖНЫЙ МОЛОЧНЫЙ ЧАЙ



MIXUE ICE CREAM & TEA

📍 Китай 🌐 36 153 точки в мире

Пожалуй, самая цифровая сеть в рейтинге. Крупнейшая в Китае компания по производству напитков на заказ продает фруктовые напитки, чай, мороженое и кофе. Сила компании — в интеллектуальном производстве. Это единственная китайская сеть с собственным заводом. Mixue владеет пятью производственными базами с совокупной мощностью 1,4 млн тонн. Примерно 60% ингредиентов для напитков для франчайзи компания производит самостоятельно. Также Mixue внедрила цифровое стандартизированное управление в выборе места, типах магазинов, операциях и маркетинге франчайзи.



LUCKIN COFFEE

📍 Китай 🌐 13 273 точки в мире

Крайне скандальная, но быстрорастущая китайская сеть, которую называют конкурентом Starbucks. Компания Luckin Coffee основана в октябре 2017 года. Оцените скорость: в январе 2018 года открыла свои первые кафе, в июле 2018 года привлекла 200 млн долларов инвестиций и к началу 2019 года сеть компании насчитывала около 2 тыс. точек по всему Китаю. Но быстрый рост стал поводом для скандала. Компанию обвинили в подделке финансовых отчетов, директор завысила выручку компании примерно на 310 млн долларов. Luckin Coffee вышла из банкротства в марте 2022 года и заменила большую часть своего высшего руководства.



ПОСЛЕ СКАНДАЛА С ПОДДЕЛКОЙ ОТЧЕТНОСТИ КОМПАНИЮ ЖДАЛА ПЕРЕЗАГРУЗКА, ТЕПЕРЬ ЕЮ УПРАВЛЯЕТ ВЕДУЩАЯ ЧАСТНАЯ ИНВЕСТИЦИОННАЯ КОМПАНИЯ CENTURIUM CAPITAL



KFC

📍 США 🌐 29 000 точек в мире

История KFC началась с харизматичного полковника Харланда Сандерса, который начал продавать еду путешественникам с заправки в Кентукки. Простая деревенская еда нравилась людям. Но еще больше они оценили курочку от Сандерса, которую тот готовил по особому рецепту с 11 травами и специями. Красивая история и отстроенные процессы помогли сделать KFC одной из самых быстрорастущих сетей в мире.

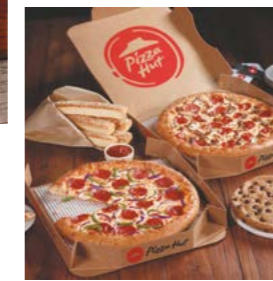
БЛАГОДАРЯ ГРАМОТНОМУ МАРКЕТИНГУ В ЯПОНИИ KFC ПРЕВРАТИЛСЯ В КУЛЬТУРНЫЙ ФЕНОМЕН — СЕМЬИ ПО ТРАДИЦИИ ПРАЗДНУЮТ РОЖДЕСТВО ИМЕННО С КУРОЧКОЙ ИЗ KFC, НЕЗАВИСИМО ОТ УРОВНЯ ДОХОДА



PIZZA HUT

📍 США 🌐 19 866 точек в мире

PIZZA HUT РАЗРАБОТАЛА ПИЦЦУ ДЛЯ ДОСТАВКИ НА МЕЖДУНАРОДНУЮ КОСМИЧЕСКУЮ СТАНЦИЮ В 2001 ГОДУ, ЕЕ ЗАПЕЧАТАЛИ В ВАКУУМ, ОНА БЫЛА ЗАПУЩЕНА НА «СОЮЗЕ» И СЪЕДЕНА ЮРИЕМ УСАЧЕВЫМ НА ОРБИТЕ



Сеть пиццерий родом из Канзаса была основана в 1958 году братьями Дэном и Фрэнком Карни. Шесть месяцев спустя они открыли второе заведение, а в течение года у них было уже шесть заведений. Поворотным моментом для компании стал ноябрь 1977 года, когда PepsiCo приобрела Pizza Hut. Отличительная черта пиццерий — особый стиль здания с красной крышей, его разработал чикагский архитектор Джордж Линдстром. В некоторых из зданий до сих пор действует концепция старого формата с коктейлями и игровыми автоматами.



DOMINO'S

📍 США 🌐 20 591 точка в мире

Бургеры, кофе и курочка в рейтинге были, но вот мы добрались и до пиццы. Domino's — самая большая сеть в мире, где готовят пиццу. Начался бизнес с Тома Монагана — он купил одну точку DomiNick's в одном из городков штата Мичиган за 1400 долларов. А спустя 38 лет владения компанией Том Монаган продал свою долю в 93% за 1 млрд долларов. Меню у ресторана обычно простое, чтобы обеспечить эффективность работы сети. Но компания подстраивается под вкусы потребителей из разных стран. Например, в Китае подают пиццу с мякотью дуриана и пиццу с соленым яичным желтком.

В ИНДИИ НАХОДИТСЯ САМОЕ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО ТОЧЕК DOMINO'S В МИРЕ, ЕСЛИ НЕ УЧИТЫВАТЬ США. А ВОТ В ИТАЛИИ СЕТЬ ОБАНКРОТИЛАСЬ



BURGER KING

📍 США/Бразилия 🌐 19 500 точек в мире

Компания была основана в 1953 году в штате Флорида, и называлась она сначала Insta-Burger King. Но у сети возникли финансовые трудности, тогда два франчайзи выкупили два партнера Дэвид Эджертон и Джеймс МакЛамор. За годы существования Burger King четыре раза менял собственников, сейчас сетью владеет бразильская компания 3G Capital. Самый большой рост сети случился благодаря тому, что в 1978 году в руководство наняли экс-руководителя McDonald's Дональда Н. Смита. Он начал кампанию под названием «Операция Феникс» и предложил новое меню, правила для франчайзи и стандартизированные проекты ресторанов.



BURGER KING ИЗВЕСТНА СВОИМ НЕТРИВИАЛЬНЫМ И ДЕРЗКИМ МАРКЕТИНГОМ. ОДИН ИЗ СВЕЖИХ ПРИМЕРОВ — СЕРИЯ БАННЕРОВ, НА КОТОРЫХ ТОЛЬКО ЧТО РОДИВШИЕ МАМЫ ЕДЯТ БУРГЕРЫ



КАК БРЕНД-РЕЖИССЕР
И БИЗНЕС-ГЕДОНИСТ

ДМИТРИЙ ЛЕВИЦКИЙ

СОЗДАЕТ ВАУ-ЭФФЕКТЫ ДЛЯ
ДЕСЯТКОВ ТЫСЯЧ ЛЮДЕЙ

ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ, РЕСТОРАТОР, БИЗНЕС-ГЕДОНИСТ И СПИКЕР — ТАК НАЗЫВАЕТ СЕБЯ ДМИТРИЙ ЛЕВИЦКИЙ, ОСНОВАТЕЛЬ HURMA GROUP OF COMPANIES. ЕГО ФЕСТИВАЛЬ GASTREET — ОДНО ИЗ ГЛАВНЫХ СОБЫТИЙ В ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ СРЕДЕ РОССИИ. РЕСТОРАН RIESLING BOYZ ПОЛУЧИЛ РЕКОМЕНДАЦИЮ ГИДА MICHELIN. ПЛЮС К ЭТОМУ СЕЙЧАС ЛЕВИЦКИЙ СТРОИТ БОЛЬШОЙ ВИННЫЙ ГОРОД В ГЕЛЕНДЖИКЕ, КОТОРЫЙ ИЗМЕНИТ ПРЕДСТАВЛЕНИЕ О РОССИЙСКОМ ВИНЕ. КАК ЕМУ УДАЕТСЯ СОЧЕТАТЬ ТАКИЕ РАЗНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ И ДОБИВАТЬСЯ УСПЕХА, ДМИТРИЙ РАССКАЗАЛ В ЭКСКЛЮЗИВНОМ ИНТЕРВЬЮ ГЛАВНОМУ РЕДАКТОРУ ЖУРНАЛА MAXIMUM.

Про рестораны

Вероника Мелконян: Дмитрий, ты занимаешься многими проектами, но ресторанная сфера — основная, с которой ассоциируется твое имя. 10 декабря было 4 года, как открылся ресторан Riesling Booz — первый гастрономический проект и один из самых успешных, который к тому же получил рекомендацию гида Michelin. Расскажи, как получилось создать такой успешный проект, чем он отличается от остальных?

Дмитрий Левицкий: Не могу сказать, что он самый успешный, но эффективный, хороший, крепкий, уверенно работающий проект. История у него достаточно интересная. Я же сам из барменов, приходил в ресторанную отрасль через барные проекты. Я всегда больше был про атмосферу, про какое-то настроение, чем про гастрономию.

В какой-то момент наши жены сказали, что им некуда ходить. Сначала они ходят к кому-нибудь поужинать, а потом заходят к нам. Потому что наши заведения как будто бы не про еду, а больше про вечер, про атмосферу, про повеселиться, потанцевать.

Мы с моим партнером Гошей Карпенко подумали: а почему у нас действительно нет ни одного заведения, куда бы девушка хотела наряжаться и прийти в пятницу вечером? Мы решили, что сделаем заведение, куда можем с женами пойти поужинать или где жены могут собраться с подругами. Так появился проект, который получил название Riesling Booz — и это был первый проект, где мы решили заниматься едой.

Мы не метили ни в какие Michelin. Но сейчас спустя 4 года я понимаю, что Riesling Booz — место очень хорошего уровня. Меню для нас — это творчество, наше и наших шефов. До этого мы едой никогда не занимались всерьез, не славились своей кухней. А то, что он вошел в гид, — конечно приятно, но не более того. Что касается других, думаю, есть те, кто лукавит. Многие бы хотели получить звезду и попасть в гид, особенно после того, как Michelin пришел в Россию.

В 2008 году ты открыл свой первый бар. Если вернуться туда, когда только начинал свой путь, изменилось ли с тех пор представление о том, как надо делать бизнес в ресторанной индустрии?

Самое важное — изменилась культура потребления. Люди стали ходить в рестораны не на праздники, ресторан стал ежедневной социальной площадкой в городе. По утрам люди заглядывают на чашку кофе, днем — на кружку пива, вечером — на бокал вина.

А когда мы начинали, бары в Москве можно было почитать на пальцах одной руки. Были рестораны, ночные клубы. Но что такое заведение под названием «бар» — было не очень понятно. Это потом пошли волны — крафтовые, винные, speakeasy.

Поэтому, если говорить про изменения, — они огромные. В Россию пришло большое количество кухонь: итальянская, грузинская, японская. Целая жизнь прошла в нашей индустрии с 2008 года. Начала появляться собственная гастрономия, заведения с локальной кухней.

АЛКОГОЛЬ НА РАБОТЕ НЕДОПУСТИМ НИ ДЛЯ КАКОЙ ПОЗИЦИИ. ТО, ЧТО ТЫ ПРОДАЕШЬ АЛКОГОЛЬ, НЕ ОЗНАЧАЕТ, ЧТО ТЫ МОЖЕШЬ ЕГО ПИТЬ ВМЕСТЕ С ГОСТЯМИ. В НАШЕЙ СЕТИ — ЭТО ТАК. НЕ ОДИН БАРМЕН «ПОЛЕГ» ИЗ-ЗА ЭТОГО ПРАВИЛА

Если тогда барная культура только формировалась, на что вы ориентировались, когда создавали свое заведение?

Мы с партнером Гошей Карпенко сами вышли из американской сети T.G.I. Friday's — это бар-ресторан, где барная зона живет отдельной жизнью, где бармены — это герои, которых учат крутить бутылки и разговаривать с гостями за стойкой.

Мы понимали культуру американского бара и хотели ее воссоздать. В Москве тогда таких форматов не было — чтобы просто прийти в бар без повода и выпить пива. Потом в 2010-м мы открывали первое заведение сети «Дорогая, я перезвоню». У нас была концепция — бар за углом. Это один из самых громких наших проектов. Тогда журналисты спрашивали: зачем к вам приходите, что у вас такого, чтобы люди приходили ежедневно? В чем ваша уникальность? А мы отвечали: «Ничего такого, кроме того, что тебя там знают, у тебя есть твой стул, а бармен помнит твой любимый сорт пива». Это третье место, куда ты заходишь после работы перед домом, заведение, куда можно прийти без повода. Наша уникальность в том, что у нас не было уникальности.

А возможно ли, что ваша уникальность заключалась в том, что вы правильно понимали роль бармена в заведении?

Конечно, и это тоже. Для рынка такой подход был новым — бармен может общаться с гостем, пошутить, сесть за столик и рассказать какую-то историю. Сейчас таких заведений много, а тогда этого практически не было.

Допустимо ли при этом пить вместе с гостем?

В нашей сети за это сразу увольнение. Алкоголь на работе недопустим ни для какой позиции. Даже нечего обсуждать — то, что ты продаешь алкоголь, не означает,



МЫ С МОИМ ПАРТНЕРОМ ГОШЕЙ КАРПЕНКО ПОДУМАЛИ: А ПОЧЕМУ У НАС НЕТ НИ ОДНОГО ЗАВЕДЕНИЯ, КУДА БЫ ДЕВУШКА ХОТЕЛА НАРЯДИТЬСЯ И ПРИЙТИ В ПЯТНИЦУ ВЕЧЕРОМ? МЫ РЕШИЛИ, ЧТО СДЕЛАЕМ ПЕРВОЕ ЗАВЕДЕНИЕ, КУДА МОЖЕМ С ЖЕНАМИ ПОЙТИ ПОУЖИНАТЬ. ТАК ПОЯВИЛСЯ ПРОЕКТ RIESLING BOOZ



НАМ ВАЖНЕЕ ЕДИНОМЫСЛИЕ С ЧЕЛОВЕКОМ, ЧЕМ ТО, ЧТО ОН КОНКРЕТНО СЕЙЧАС УМЕЕТ И ЗНАЕТ. НАУЧИТЬСЯ МОЖНО ВСЕМУ, А НАШЕМУ ПОДХОДУ К РАБОТЕ ВРЯД ЛИ НАУЧИШЬСЯ

что ты можешь его пить. В нашей сети это так. Не один бармен «полег» из-за этого правила.

В телеграм-канале ты рассказал о трех принципах, по которым фильтруешь людей с точки зрения возможной совместной работы. Первый — «Если делаешь что-то — делай на 100%», второй — «Смелость быть искренним» и третий — Work hard & have fun. Как давно ты их сформулировал для себя, какой из них считаешь важнее и это справедливо к партнерам или сотрудникам в команде?

Эти принципы появились достаточно давно, практически со дня основания первого нашего бара. Почему? Потому что нужно было дать понять сотрудникам, что у нас за команда. Мы — я, мой партнер Гоша и наш третий партнер — мы все когда-то работали в одном ресторане T.G.I. Friday's и хорошо друг друга чувствовали. Поэтому, когда в бар приходил новый сотрудник, мы обсуждали: ну что, наш чувак или не наш? Когда людей стало чуть больше, появилась необходимость сформулировать, что же такое — «наш чувак». Кого мы, как отцы-основатели, считаем своим человеком, с кем нам комфортно работать? Это не значит, что мы других считаем плохими. Но мы вот такие, и вот с этими людьми нам комфортнее.

На прошлой неделе у нас в компании проходил welcome-тренинг — событие, когда собираются те, кто устроился к нам на работу в последние 2-3 месяца. Я и Гоша проводим первую часть сами. Все эти годы мы рассказываем о наших правилах, чтобы все новички понимали, что они означают. По этим принципам в компании делают карьеру быстрее, чем по профессиональным навыкам.

Нам важнее единомыслие с человеком, чем то, что он конкретно сейчас умеет и знает. Научиться можно всему, а нашему подходу к работе вряд ли научишься.

Я правильно понимаю, что для тебя важнее не профессиональные качества сотрудника, а личные? На что смотришь в первую очередь при найме руководителей?

Эти три принципа — основа. Я даже смотреть не буду на профессиональные качества, если по этим понятиям я с человеком не бьюсь. Если не мой чувак, я с ним рубиться не смогу.

Дима, еще ты регулярно снимаешься в шоу... Уже забил.

Забил? Еще недавно выходили выпуски.

Они идут и, наверное, будут еще идти. Я снялся в последнем сезоне, по-моему, весной. Закончил съемки и все, пока прекратил сниматься. Я сейчас делаю большой проект в Геленджике. И он выходит на финальную стадию, а телевидение занимает достаточно много времени.

Благодаря ТВ-шоу ты побывал во многих городах России — Новосибирск, Чита, Томск. Как ощущения от путешествий? Чем отличается региональная ресторанная культура от московской?

НАША КОМПАНИЯ ВЗЯЛА В УПРАВЛЕНИЕ ПРОЕКТ ВИННОГО ГОРОДА, МЫ ДОДЕЛАЛИ КОНЦЕПЦИЮ, ЧТОБЫ ГОРОД СТАЛ ЕЩЕ ЯРЧЕ И ИНТЕРЕСНЕЕ. У НАС ОТКРОЕТСЯ ПЕРВЫЙ БОЛЬШОЙ ОБЪЕКТ — ВИНОТЕКА НА 900 КВАДРАТНЫХ МЕТРОВ, ЭТО БУДЕТ САМАЯ БОЛЬШАЯ ВИНОТЕКА РОССИЙСКИХ ВИН В СТРАНЕ

Скажем прямо: конечно, регионы смотрят на Москву. Если не брать Питер, который на Москву смотрит свысока. Город живет своей ресторанной жизнью, у него своя история. А остальные смотрят на столицу и повторяют все, что происходит. Это нормально — так не только в ресторанной сфере. Москва — столица, сюда приходит все новое — технологии, оборудование. Рестораторы смотрят на Новикова, Пинского, Зарькова, Гинзу и затем открывают похожие концепции в регионах. Почему? Потому что жители региональных городов — неважно, каких — едут в Москву, возвращаются домой и хотя у себя такие же форматы. А рестораторы — люди, которые в первую очередь делают бизнес и стараются удовлетворять интересы аудитории. Что интересного наблюдается в последние годы? Это перелом в сторону локальности. Люди наравне с интересом к итальянской и японской кухням стали интересоваться локальной кухней, продуктами, рецептами. Во многом этому способствует развитие внутреннего туризма. Люди приезжают из Москвы куда-нибудь в Тюмень и им, конечно, интересно пойти в тот же «Чум», где ты попробуешь что-нибудь локальное. Таких ресторанов стало появляться все больше. И уровень региональных поваров стремительно растет. Почти в каждом регионе или даже небольшом городе ты найдешь ресторан, где какой-нибудь талантливый шеф берет местные продукты и с помощью современных техник и оборудования делает высокого уровня гастрономию.

Многие региональные рестораторы с успешными проектами у себя в городе рано или поздно заглядываются на Москву и думают открыть заведение в столице. Размышляют так: если здесь пошло, то там тоже пойдет. Насколько это справедливо? Любой ли хороший ресторан будет также успешен и в Москве? Конечно, нет. Таких примеров немного — чтобы рестораторы зашли в Москву и закрепились. Исключая Питер, конечно. Питерские ребята успешно работают — Italy & Co, Леша Буров с Dreamteam. Они в Москве как свои. Заходил Денис Иванов из Новосибирска, открыл «Сибирь-Сибирь» и [КУ:], но по каким-то причинам дальше развиваться не стал. Вот Bellini Group из Красноярска тоже открыли здесь свою сеть кондитерских «РомБаба». Но мне непонятно, зачем выходить на Москву, если ты успешен у себя в регионе?

Например, тот же «Чум». Ларисе Кирилловне постоянные гости говорят: «Открой «Чум» в Москве». В Тюмени этот ресторан популярен именно у туристов. Для них оленина, крольчатина, строганина — это непривычно, и многие остаются в диком восторге. Поэтому появляются мысли открыть «Чум» в столице.

У меня большие сомнения, что эта концепция может сработать в Москве. Потому что «Чум» — символ Тюмени, символ местной кухни. Зачем приезжать в Москву и идти в ресторан тюменской кухни? Мне не очень понятно. В ресторан «СибирьСибирь» как будто бы хочется идти в Сибири, а не на Арбате. Туристы, приезжая в Москву, будут выбирать «Пушкин» или другие знаковые рестораны Москвы. Спорить не буду, возможно, свою аудиторию он найдет, и там будут собираться тюменцы.

МОЯ ПРОФЕССИЯ — ПРОДАВАТЬ ЛЮДЯМ ВПЕЧАТЛЕНИЯ. В ЛЮБОМ МОЕМ ПРОЕКТЕ — БУДЬ ТО ТЕЛЕВИЗИОННОЕ ШОУ, БАРНОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «ПРОФСОЮЗ» В МОСКВЕ ИЛИ ФЕСТИВАЛЬ «ЕСТЬ» В ТОМСКЕ — Я ДЕЛАЮ ВАУ-ЭФФЕКТЫ. В ЭТОМ Я ПРОФЕССИОНАЛ

О вкусах и качестве

В этом году у тебя выходил второй сезон ТВ-проекта «Оно того стоит», где ты пробуешь одно и то же блюдо в разных чеках. Какой вывод ты сделал по итогам двух сезонов? Насколько сильно стоимость блюда влияет на вкус? Или все же в дорогом ресторане человек платит больше не за вкус, а за нетривиальную подачу, атмосферу?

В первую очередь цена зависит от качества продуктов, которые используются в ресторане. Пиццу можно сделать из разного теста, муки и сыра. Поэтому в 90% случаев разница в цене оправдана качеством продуктов, которые используются для приготовления. Но, конечно, Москва — это лакшери. Рестораторы добавляют неоправданно много лакшери — черную икру, которую можно не класть, какое-нибудь пищевое золото, обязательно — краб и трюфель. Конечно, есть определенные локации по типу Патриков, которые, исходя из стоимости аренды, просто обязывают ресторатора держать верхнюю планку чека. Поэтому, ужиная на Патриках, ты платишь и за качество продуктов, и за место.

То есть, пробуя одно и то же блюдо с разным чеком, ты ощущаешь разницу в качестве?

Конечно. Не могу сказать, что дороже — всегда вкуснее. У нас в шоу не всегда побеждали самые дорогие блюда. Потому что иногда жареный чебурек в масле из самой простой чебуречной на деле оказывается самым вкусным, родным и понятным. Это дешевое масло, тесто и мясо неочевидного происхождения. Но это тот самый чебурек, который ты знаешь с детства. И он прекрасен.

Здесь уже работает элемент ностальгии...

Да, бутерброд с вареной колбасой все равно возвращает нас в воспоминания, которые никакой гастрономии не удастся воссоздать. *(Улыбается.)*

Про Винный город

Расскажи про статус проекта Винный город в Геленджике. Это территория винных баров и ресторанов топовых российских винных производителей, от огромных заводов до частных семейных виноделен. Кому принадлежала идея создать Винный город? На какой стадии сейчас проект?

Это группа компаний «Акционерного банка «Россия». Они владеют несколькими винодельческими компаниями в нашей стране — «Массандра», «Инкерман», «Новый свет» — и выступили основными инвесторами, инициаторами. Проект создается с целью поддержки российского винного производителя и продвижения винной культуры.



Первая задача Винного города — стать домом для профессионалов, для тех, кто работает в винной индустрии. И вторая — сделать так, чтобы мы были не только местом для профессионалов, но и для тех, кто может быть, пока особо с вином и не связан. Мы добавили к этому еще одну цель — влюблять людей в вино. Даже если ты никогда вино не пил, не хотел и не думал в эту сторону, наша задача — сделать так, чтобы, попадая на территорию нашего Винного города, ты заинтересовался. Что это за продукт, кто его делает, как люди с ним работают? Почему это вообще самый популярный напиток в мире?

Поэтому у нас, с одной стороны, совмещаются винные бары от разных винных брендов, с другой — музей вина, дегустационные залы, лаборатория. Все, чтобы ты мог погрузиться в изучение продукта, узнать про него больше.

В каком статусе ты участвуешь в проекте?

Я руковожу проектом полтора года. И буду им управлять после окончания стройки. Наша компания взяла его в управление, мы доделали концепцию, чтобы город стал еще ярче и интереснее. В марте начинаем запускать. У нас откроется первый большой объект — винотека на 900 квадратных метров, это будет самая большая винотека российских вин в стране. И надеюсь, до конца весны запустим первое кафе в партнерстве с Аркадием Новиковым. А за лето должны будем подготовить к открытию наш прекрасный винный сад.

Почему именно Геленджик?

Инвесторы выбрали Геленджик. Это Краснодарский край — один из самых винных регионов страны. Прекрасное место, исторически здесь всегда отдыхала элита — писатели, поэты, художники. И говорят, Геленджик переживает второе рождение, курорт превращается в российскую Ниццу.

Ты в своем блоге написал, что главное для проекта — не наполнение, а именно эмоция. Какую эмоцию вы будете закладывать в это место?

Хороший вопрос. Мы много говорили об этом и пришли к тому, что Винный город — праздник жизни. Мы поднимаем бокал вина, радуясь солнцу, морю и вину как напитку, с которым человечество на протяжении веков отмечает особые события. Поэтому Винный город — город праздника, чествования вина и жизни.

В Винном городе будет представлено только отечественное вино?

Подавляющее большинство вин будет российским. Именно про это весь город — во славу российских виноделов. И нам есть чем гордиться. Конечно, можно будет найти и выпить импортные вина. Но основная роль отведена именно отечественным.

Как считаешь, российское вино достигло того уровня, когда оно может по-настоящему конкурировать с великими итальянскими, французскими винами или нам есть куда расти?

Абсолютно не лукавлю и говорю, что российские винодельни делают более чем достойное вино. Это можно сегодня спокойно и честно заявлять. Я не знаю, что ты называешь великими винами. Наверно, нам великими не стать просто по возрасту — наши винодельни достаточно молодые.

Но вина, которые выпускают наши ведущие винодельни, не стыдно ставить в карты лучших ресторанов Москвы. И это уже происходит.

Другое дело, что такого качества вина очень мало. Не все заведения, которые бы хотели себе в карту топовые российские вина, могут их найти. Вина быстро раскупают — они уходят к частным коллекционерам или просто к друзьям винодела.



ДЛЯ МЕНЯ СЧАСТЬЕ И ЕСТЬ УСПЕХ. ЭТО ПРИНЦИП БИЗНЕС-ГЕДОНИСТА. СЧАСТЬЕ — В ПРОЦЕССЕ, КОТОРЫМ ТЫ ЗАНИМАЕШЬСЯ

Я СНАЧАЛА ПРОСТО ПОБАИВАЛСЯ, ПОТОМУ ЧТО НЕ ПОНИМАЛ ТЕХ ЦИФР, В КОТОРЫХ ИДЕТ СТРОЙКА. КОГДА ТЫ НИ РАЗУ НЕ СТАЛКИВАЛСЯ С ТАКИМ КОЛИЧЕСТВОМ НУЛЕЙ, ТЕБЕ ПО НАЧАЛУ ОЧЕНЬ ДАЖЕ НЕУЮТНО ПОДПИСЫВАТЬ БУМАЖКИ

Конечно, массовый рынок пока не готов к цене на хорошее российское вино. Поэтому именно массовый рынок по качеству пока отстает от рынка Италии.

У тебя дома есть винотека, винный шкаф?

У меня дома нет винотеки и винного шкафа. Я не большой знаток вин и вообще малолюбующий человек. (Смеется.) В Винном городе я больше продюсер проекта. Мне удастся вокруг города объединить людей, которые гораздо лучше понимают в вине, тягаться с ними бессмысленно. Я все-таки предприниматель — завтра займусь проектом, связанным с пивом, послезавтра, возможно, отелями или чем-то еще. А чтобы разбираться в многообразии вина, который предлагает рынок, нужно постоянно быть с бокалом. Я не могу себе этого позволить, да и не хочу, пожалуй.

Как раз об этом хотела спросить. Ты вышел из барной темы, но сейчас делаешь Винный город. Почему вообще вино? Ты говоришь, что можешь завтра заняться пивом или чем-то другим. То есть ты выбираешь проект, а не тему?

Ты начала интервью с того, что у меня много разных проектов в разных сферах. Но по сути я всегда занимаюсь одним делом. Моя профессия — это шоу-бизнес. Я делаю шоу. Оно может быть вокруг еды, коктейлей, вина или пива, фестиваля Gastreet или гастрономического фестиваля «Есть» в Уфе и Томске. И для меня Винный город — возможность сделать большое шоу, большую постановку, куда будут приходить тысячи людей в день. Мне нужно сделать так, чтобы они уходили, получая вау-эффект и погружаясь в атмосферу. Моя профессия — продавать людям впечатления.

Хорошо, а есть тогда какие-то направления, которые ты не будешь никогда делать, даже если они требуют того же самого навыка от тебя? Тебе важно, чем конкретно ты будешь заниматься?

Конечно. Если я понимаю, что кайфую от бокала вина в Геленджике, я смогу это растиражировать на 3000 человек. Но я никогда бы не смог организовать спортивные события, потому что спорт в моей жизни присутствует, но никакого вау-эффекта от него не получаю. Для меня тренировки — осознанная необходимость. Поэтому я бы вряд ли мог вовлечь тысячи людей в спортивное событие. Хотя механика, наверное, та же самая.

То есть все-таки разбираться в этом продукте на 100% не обязательно, но кайфовать от него надо?

Да, ты должен понимать то удовольствие, которое хочешь продать людям. Ты должен в нем купаться, чтобы воссоздать. У нас есть такой термин — carnivalite — это такой французский термин, который означает момент, когда все совпадает. Я понимаю, каким будет настроение в Винном городе, и я буду диктовать это настроение до тех пор, пока его там не воссоздадут.

Когда по плану вы хотите завершить проект в Геленджике?

Нам предстоит настраивать его еще пару лет. Если брать точку запуска, то к следующей осени должны все запустить. Но чтобы проект зажил своей жизнью, надо провести первую конференцию виноделов, которая, скорее всего, пройдет следующей осенью. Организовать первую винную премию и т. д. Поскольку Геленджик — город сезонный, мы запустим проект перед окончанием сезона. По сути, осенью будет технический стартовый запуск, а разгонять проект начнем летом 2026 года. Это реально огромный комплекс — 40 тысяч квадратных метров, три футбольных поля. Пространство большое и разнотипное — бары, рестораны, винотека, лаборатория, театр, музей.

Это твой первый проект такого масштаба?

Да, конечно.

И как впечатления? С какими сложностями пришлось столкнуться?

Я сначала просто побаивался, потому что не понимал тех цифр, в которых идет стройка. Заходя в проект, я, конечно, осознавал, что это гораздо дороже, чем открыть ресторан. Но когда ты ни разу не сталкивался с таким количеством нулей, тебе по началу очень даже неуютно подписывать бумажки. (Смеется.) Открыть ресторан стоит 50-100 млн рублей. Это тоже приличные деньги, но они как-то более понятны, сравнимы с какими-то бытовыми вещами, со стоимостью квартиры, например. А когда ты строишь такие огромные объекты, к тебе приходят и говорят: «Дим, ты принял решение изменить вот это, оно будет стоить столько-то». Ты смотришь на цифру и понимаешь, что цена твоего шага сильно выросла. Она очень велика. Кроме контроля стройки у нас маркетинг, HR. А там с персоналом целая история — нам нужно 500 сотруд-

КОНЕЧНО, МОСКВА — ЭТО ЛАКШЕРИ. РЕСТОРАТОРЫ ДОБАВЛЯЮТ НЕОПРАВДААННО МНОГО ЛАКШЕРИ — ЧЕРНУЮ ИКРУ, КОТОРУЮ МОЖНО НЕ КЛАСТЬ, КАКОЕ-НИБУДЬ ПИЩЕВОЕ ЗОЛОТО, ОБЯЗАТЕЛЬНО — КРАБ И ТРЮФЕЛЬ

ников. Это самая больная точка. Геленджик — курортный город, где взять летом людей? Поэтому мы строим отдельный кампус для сотрудников. Поэтому мне сначала было страшновато. Но что делать? Глаза боятся, руки делают. Искренне благодарен инвесторам за лимит доверия к нам, к моей команде, к нашим идеям.

Вы как-то изменили проект, когда пришли?

Когда мы заходили в проект, нам показали Винный город, и он был круто придуман, да и сама идея нас поразила — идея поддержки российского виноделия. Уже тогда была история с музеем, лабораториями, дегустационными залами. Но мы решили добавить праздника. Когда делали презентацию инвестору, говорили: «Вот здесь надо ресторан построить, лаборатория будет в другом месте, а тут бар и концерты». Потом это переросло в изменение строительных документов огромного здания и превратилось в огромные цифры. Потому что, когда ты меняешь систему вентиляции в здании на 40 тысяч квадратных метров, — это дорого. Вот с этим мы столкнулись. Было непросто, и мы до сих пор «воюем» со стройкой, которая каждый раз берется за голову: опять вы тут стену ломаете?!

А каков объем инвестиций в проект?

За бюджет я не отвечаю, тем более, стройка началась еще до меня — в 2020 году. Я отвечаю за то, чтобы получилось то, что должно получиться. Да, иногда мне говорят, что какие-то решения слишком дороги, тогда от чего-то отказываемся. Мы адекватно относимся к деньгам инвестора. Эта привычка у нас зашита где-то на подкорке, потому что мы сами предприниматели и все проекты делали за свои деньги, всегда их считали.

Как вы вообще попали в проект? Почему предложили именно вам?

Ты знаешь, это получилось достаточно интересно и, как мне показалось, легко. Это потом я понял, что мне показалось. Мне позвонил Аркадий Новиков и рассказал про проект, отметив, что я, скорее всего, могу помочь. В Винном городе спроектировали большой флагманский ресторан и хотели, чтобы Аркадий Новиков его забрал. А он посмотрел и ответил: «Ребята, вашему концепту не хватает праздника». Хорошая идея, но скучновато. Чтобы город жил жизнью, нужны эмоции. И Аркадий подумал, что я могу быть тем человеком, который мог бы помочь. И я понял, что да, мы умеем организовать праздник и привносить жизнь в пространство — можем на фестиваль Gastreet привезти 5000 человек, на фестиваль «Есть» собрать 100 000 горожан. Поэтому мы встретились с инвестором, съездили в Геленджик, рассказали первому лицу свое видение. На презентации спросили: кого будем в конце расстреливать, если ничего не выйдет? Я ответил, что меня. (Смеется.) Поэтому финальная ответственность за Винный город на мне.

То есть тебя привел в проект Новиков?

Да, по сути, так. Но, зная уровень инвестора и то, как они работают, понимаю, что нас со всех сторон изучили и проверили. Приезжали в наши заведения, в «Профсоюз» и на Gastreet прошлым летом.

В один из приездов вы с мэром Геленджика обсудили возможное совместное проведение в городе интересного гастрономического ивента весной 2025 года. Как часто, в целом, ты получаешь предложения сотрудничать и вместе реализовывать какие-то проекты с городскими властями?

Я регулярно получаю предложения от разных регионов на проведение гастрономических движух. Но не очень хотел бы быть связанным с государством договорными отношениями и делать что-то за бюджетные деньги. Это сложно. Мы совсем из разных структур и мы мыслим по-разному. Сейчас с московским правительством обсуждаем проведение гастрономического фестиваля, и с Геленджиком обсуждаем, но... это всегда статус отдельного коммерческого проекта с поддержкой города. Нам проще сделать независимый проект, а деньги мы найдем.

Про Gastreet

Ты один из инициаторов фестиваля Gastreet, которому исполняется в следующем году 10 лет. Как изменилась концепция мероприятия за это время?

Все, что мы делаем, — это одно большое шоу, будь то ресторан, Винный город или фестиваль. Мы всегда начинаем с вопроса: какие эмоции, настроение и ощущение должен испытать человек, соприкасаясь



МНЕ ПОЗВОНИЛ АРКАДИЙ НОВИКОВ И РАССКАЗАЛ ПРО ПРОЕКТ ВИННОГО ГОРОДА, ОТМЕТИВ, ЧТО Я, СКОРЕЕ ВСЕГО, МОГУ ПОМОЧЬ. ОН БЫЛ УВЕРЕН, ЧТО КОНЦЕПТУ НЕ ХВАТАЕТ ПРАЗДНИКА И, ЧТОБЫ ГОРОД ЖИЛ ЖИЗНЬЮ, НУЖНЫ ЭМОЦИИ, КОТОРЫЕ Я МОГУ ПРИВНЕСТИ



КОГДА ЛЮДИ
В СОСТОЯНИИ СЧАСТЬЯ
ДЕЛАЮТ ЧТО-ТО
БОЛЬШОЕ, ДЕНЬГИ
ПРИКЛАДЫВАЮТСЯ
САМИ СОБОЙ

с нашим проектом. Gastreet — это три ключевых элемента: обучение, общение и вдохновение. Мы хотим, чтобы каждый участник чему-то научился, познакомился с новыми людьми и уехал вдохновленным. За 10 лет многое изменилось. Первый Gastreet был небольшим, на 500 человек, с одной ночевкой. Сейчас это масштабное мероприятие, у нас будет целый город с дорогой застройкой и генеральным партнером — Сбером. Но главное, что мы сохранили, — это вайб: искренность, открытость и дружелюбие.

Планируете что-то новое к юбилейному фестивалю?

Мы обсуждали с нашим партнером (продюсером) Евгенией Суфияновой, что пора предложить что-то рево-

люционное, но при этом сохранить то, что составляет основу фестиваля. Долго думали, что это, и оказалось, что Gastreet — это отношение к участникам, формат теплой дружеской встречи, пропагандирующей искренность, свободу высказывать разные мнения, открытость для знакомств и общения.

Судя по анонсу, вы готовите что-то невероятное. Можешь дать намек, чего ждать?

Пока еще сложно сказать что-то конкретное, подготовка только началась. Но от лица организаторов хочу заверить, что мы выложимся на максимум. Например, у нас будет необычная вечерняя программа. Рестораторы всегда работают в праздники и не празднуют. Поэтому

мы решили каждый день создавать праздник. У нас будет 8 Марта, День Святого Валентина, Мужской день и Новый год. Это помимо дня рождения фестиваля, который мы планируем отпраздновать тепло и камерно. В деловой программе мы тоже соберем всех звезд за 10 лет — главных деятелей ресторанной индустрии. Будут сюрпризы и неожиданные имена, но все, что могу сказать, — мы на стадии переговоров.

За эти годы ты наблюдал рост и изменения фестиваля Gastreet. Как изменилась аудитория?

Мы начинали с 500 человек, а сейчас стабильно собираем 5 тысяч. Это максимум, который может вместить наша площадка на Красной Поляне. Один год мы дошли до 7 тысяч участников, но было сложно: люди жаловались, что не могут попасть в аудитории, вокзал был переполнен. Теперь мы ограничиваем продажи, чтобы сохранить комфорт. Продаем не больше 5 тысяч билетов. И это уже предел нашего города. Мы повышаем цены каждый год и в этом году опять повысим.

Почему фестиваль не стал массовым гастрономическим событием для широкой аудитории?

Это больше B2B-мероприятие, съезд рестораторов, а не фестиваль еды в привычном понимании. Здесь учатся, общаются и черпают вдохновение. Мы не стремимся к массовости, а фокусируемся на качестве.

Про бизнес

Ты упоминал в своем блоге, что совершал в своем деле как ресторатор ошибки. О каких ошибках ты сожалешь?

Мы достаточно неординарные ребята. Наш подход к делу необычен. Все, что мы начинаем, получается с сумасшедшинкой, чуть-чуть странненькое. Начиная от первых баров и заканчивая Gastreet. С того дня, как мы открывались, я как-то для себя решил, что мы не будем интересны массово, у нас больше субкультурная история.

Мы открывали свои бары всегда за углом и даже никогда не думали, что у нас получится увозить друзей подальше от Москвы, тусоваться в Сочи и создавать такие грандиозные события. В итоге наши проекты стали известными, тот же Gastreet и Riesling Boyz. И как будто бы вся жизнь подсказывала мне, что на самом деле наш подход не такой уж и непонятный для людей. А мы в голове еще держали, что там, где большие рестораны — Новиковы, Зарьковы — это не наше. Возможно, если бы я раньше понял, что времена поменялись и что наш стиль востребован, наш tone of voice понятен большому количеству людей, то мы бы сделали больше проектов. Это в плане стратегических ошибок. Тактических тоже, конечно, было много.

Каких, например?

Главный урок, который поняли, — не открывать рестораны удаленно. Мы пробовали управлять проектами в Праге, Сочи, но поняли, что это не работает. Мы должны чувствовать город, быть частью его жизни. Поэтому теперь все наши проекты — только там, где мы лично можем присутствовать.

Как ты описал бы свою роль в проектах?

Одна умная девушка назвала меня бренд-режиссером. Я создаю видение: что это за объект, какие эмоции он вызывает, как детали соединяются в единую картину. Моя задача — удерживать концепцию, чтобы проект не отклонялся от задуманного, и создавать «тягу», которая вовлекает людей, ресурсы и энергию. Когда проект набирает правильную инерцию, команда справляется сама, а я могу переключаться на что-то новое.

У тебя большой опыт в ресторанном бизнесе.

Почему вы не хотите открывать франшизы?

Франшиза — головная боль. Да, она может приносить деньги, но у нас другая мотивация. Мы делаем проекты ради кайфа, ради удовольствия. Если мы не видим в проекте радости, мы туда не идем, как бы экономически выгодно это ни выглядело.

Ты считаешь себя больше успешным человеком или счастливым?

Хороший вопрос, потому что для меня счастье и есть успех. Это принцип бизнес-гедониста. Счастье — в процессе, которым ты занимаешься.

То есть для тебя успех равен счастью? Я знаю много людей, которые успешны и богаты, но они глубоко несчастны...

А что такое успех по-твоему?

Например, профессиональное признание, достижения в своей сфере деятельности...

Вот ты сейчас, отвечая на вопрос, поймешь, что нет никакого единого определения успеха, каждый определяет его для себя сам. Для кого-то это слава, деньги, самореализация.

Но у успеха все равно есть измеримые показатели, есть объективные цифры, критерии. А вот счастье — это то, как ты сам себя ощущаешь, и никто со стороны не может за тебя это определить, я глубоко убеждена.

Я очень хорошо понимаю, счастлив я или нет. Бизнес-гедонисты счастье и успех цифрами не измеряют. Есть такая фишка — поток. Вот это состояние потока, когда ты делаешь что-то, не замечая ни времени, ни усталости, и есть самое главное человеческое счастье. Тебя увлекает процесс. Когда я строю Винный город, я нахожусь в этом творческом процессе. Когда делаю Gastreet, я в этом процессе. А приносит это деньги или не приносит — не так важно. Но в целом, когда люди в состоянии счастья делают что-то большое, деньги прикладываются сами собой.

ПРАВИЛА ЖИЗНИ ЛЕВИЦКОГО



Дмитрию Левицкому не так важно, каким направлением заниматься – ресторан, организация мероприятия или стройка целого Винного города. Главное – быть в потоке и получать удовольствие от того, что ты делаешь, с кем и где. О принципах, которые помогают ощутить счастье и быть успешным, в его «Правилах жизни».

Каждый Новый год во время отпуска отвечаю себе на три главных вопроса. Делаю ревизию проектов и процессов, в которых участвую. Первый вопрос — чем хочу заниматься? До сих пор ли мне кайфово или нет? Проходит чистка процессов, чтобы не брать в следующий год то, что делать не хочется. Второй вопрос — что за люди рядом с тобой? Мне важно, чтобы я хотел видеть человека. Если вижу, что в календаре с ним назначена встреча, для меня день начинается позитивно. И неважно, о чем мы будем говорить. Поэтому я стараюсь минимизировать общение с теми, кто не «свой». И третий вопрос — где ты хочешь быть? Место для меня также важно. Места, в которых я нахожусь, вдохновляют, наполняют меня. Вот такие три вопроса — чем я занимаюсь, с кем я занимаюсь и где я занимаюсь. С них начинаю год.

Всегда придерживался принципа: «бери людей, которые лучше тебя знают свою работу, и это единственный путь сделать ее гениальной». Финансовый директор лучше меня знает финансы, Гоша лучше меня знает рестораны, Женя Суфиянова лучше меня умеет продюсировать события. Люди, которые в Винном городе работают, лучше меня знают вино и я даже не пытаюсь с ними тягаться.

У меня максимально демократичный стиль управления, я доверяю профессионалам. Если человек лучше меня знает свое дело, не лезу контролировать — мне это не надо. У него есть ответственность за результат. Но есть базовые вещи, которые я не могу игнорировать. Например, если забор покрашен в черный, а он должен быть белым, пусть хоть 10 дизайнеров скажут, что сейчас такая мода, я буду настаивать на своем. Люди знают, что если я докапываюсь, то это не потому, что мне так хочется, а потому, что меня действительно беспокоит этот черный забор. В моей картине мира он не должен тут стоять.

Я ДОСТАТОЧНО ДОЛГО СНИМАЛСЯ В РАЗНЫХ ПЕРЕДАЧАХ — С ЛЕНОЙ ЛЕТУЧЕЙ И НА СТС В РЕАЛИТИ-ШОУ «МАСТЕРШЕФ». ПОПРОБОВАЛ, ПОЛУЧИЛ УДОВОЛЬСТВИЕ. НО ПОСТЕПЕННО ЭТО СТАНОВИЛОСЬ РАБОТОЙ, А РАБОТАТЬ НА ТВ НЕ ХОЧУ. Я ВЫБРАЛ ДРУГОЙ ПУТЬ

Телевидение в моей жизни появилось как хобби в пандемию, когда делать особо было нечего. Я достаточно долго снимался в разных передачах — с Леной Летучей и на СТС в реалити-шоу «МастерШеф». Но это всегда были разовые истории. Увлекательные, забавные, интересные. В какой-то момент позвали делать свою программу — грех не попробовать. Попробовал, получил удовольствие. Но постепенно это становилось работой, а работать на ТВ не хочу. Я выбрал другой путь.

Для меня открывать рестораны, большие проекты, заниматься реальным бизнесом как будто бы гораздо более

интересно, чем вести передачи, сниматься в рекламах, рекламировать майонезы. Хотя в финале, наверное, та работа более денежная, менее ответственная и не настолько сильно, может быть, сопряжена со стрессами.

Есть три главных принципа, по которым я понимаю, что это «свой чувак»: если что-то делаешь, делай на сто процентов; в любой ситуации будь человеком — открытым, свободным, искренним в проявлении себя, своих эмоций, своих мыслей; работай много и получай удовольствие. Это некое представление того человека, с которым мне кайфово рубиться. Если какого-то принципа нет, мне с этим человеком немного не по пути. Это применимо ко всем, с кем я общаюсь.

У меня были проекты, которые вытягивали слишком много крови, поэтому пришлось от них отказаться. Это типичная история — ты открываешь заведение и «сдаешь кровь». Но дело по каким-то причинам не идет. Постепенно проект начинает забирать кровь уже без твоего желания. Пример: сеть баров «Дорогая, я перезвоню», которую мы продали в пандемию. Барам было около десяти лет, сеть подустала, проекту нужна была свежая кровь — ребрендинг, перезапуск. Ей надо было заниматься, поэтому мы с Гошей решили продать долю партнерам.

Моя профессия — продавать людям впечатления. В любом моем проекте — будь то телевизионное шоу, барное объединение «Профсоюз» в Москве или фестиваль «Есть» в Томске — я делаю вау-эффекты. В этом я профессионал. Если буду заниматься пивом, мы сделаем пивной фестиваль, и это будет крутой пивной фестиваль, куда вы будете приходить и понимать: о, это круто!

Первый вопрос, который мы себе задаем, если берем проект в работу, — а мы кайфанем? Если не кайфанем, какие бы деньги и выгоды нам не сулили, мы туда не идем.

Мне важно получать удовольствие от того, что я двигаю. Например, у меня никогда не получится организовать спортивное мероприятие. Я знаю людей, которые делают Ironman. Это компания очень крутых ребят, увлеченных своим делом. Но я не могу организовать Ironman, потому что просто не понимаю вообще ничего: что чувствуют люди, что влечет их, зачем им эти мучения, зачем отдавать огромную часть жизни под это?

Когда прихожу в ресторан, перестать оценивать его не могу. Все равно подмечаю интересную вилку или деталь униформы официанта. Конечно, это не значит, что я сижу и только об этом и думаю. В новом ресторане ты всегда оцениваешь атмосферу. Но у меня есть любимые заведения, куда я прихожу и не думаю о том, что и как там происходит.

Я очень редко ем фастфуд, потому что стараюсь следить за питанием. В Москве огромное количество фудхоллов, маркетов, где есть такая же быстрая еда, но гораздо более интересная по выбору, качеству, по своей сути. Поэтому я, скорее, пойду в гастромакет, чем во «Вкусно и точка».

Фастфуд всегда дает понятный набор. Это вкусно, потому что они над этим работают — панировки, добавки, соусы. Калорийно — ты быстро получаешь насыщение. И дешево. Люди потребляют много калорий за минимум денег, и это вкусно.

Наконец, еще одна причина — предсказуемость. Ты точно знаешь, что получишь за свои деньги, — вот я знаю эту картошку, и она будет такой же картошкой, как и в прошлый раз, приготовленной за столько же минут, в таком же объеме, такого же вкуса, с точно таким же кетчупом. Я не рискую, что получу что-то не то, что хочу. Предсказуемость — одно из главных преимуществ сетевых ресторанов быстрого питания.

Зимой каждый год я на месяц улетаю в Таиланд. Месяца мне хватает, чтобы забыть про то, что я работаю, и успеть соскучиться по работе. И вообще, семейные поездки для меня — хорошая перезагрузка. Мы несколько раз в год с женой и ребенком куда-нибудь улетаем — отличный способ переключиться.

Винный город, да и любой наш проект, делает огромное количество людей, которые гораздо более талантливы, чем я. Моя роль — сделать так, чтобы они не сбились с пути. Часто же бывает так, когда в процессе мы то стеночку подкрасим, то логотип поменяем или музыку не ту поставим. Миллион мелочей. Кто-то должен держать в голове, как должно получиться в итоге. Вот это и есть первая моя задача в Винном городе. А вторая моя задача — создавать тягу проекта. Когда проект в хорошем смысле слова затягивает людей, ресурсы, и вокруг все начинает крутиться. Моя роль как лидера и бренд-режисера — придумать историю и создать вокруг нее тягу.

Бизнес-гедонисты цифрами жизнь не измеряют. Я счастлив, когда в состоянии потока что-то делаю, не замечая ни времени, ни усталости. Это главное человеческое счастье. В том продукте, который ты любишь и которым ты занимаешься, не думая — хочу / не хочу. Если я проживаю день в таком потоке, то считаю себя счастливым и успешным человеком.

БИЗНЕС-ГЕДОНИСТЫ ЦИФРАМИ
ЖИЗНЬ НЕ ИЗМЕРЯЮТ.
Я СЧАСТЛИВ, КОГДА
В СОСТОЯНИИ ПОТОКА
ЧТО-ТО ДЕЛАЮ, НЕ ЗАМЕЧАЯ
НИ ВРЕМЕНИ, НИ УСТАЛОСТИ.
ЭТО ГЛАВНОЕ ЧЕЛОВЕЧЕСКОЕ
СЧАСТЬЕ. В ТОМ ПРОДУКТЕ,
КОТОРЫЙ ТЫ ЛЮБИШЬ
И КОТОРЫМ ТЫ
ЗАНИМАЕШЬСЯ, НЕ ДУМАЯ —
ХОЧУ / НЕ ХОЧУ

ESTD 2002
ПОСЕЙДОН
ПЕРВЫЙ РЫБНЫЙ
РЕСТОРАН



Ленина, 2а
+7 (3452) 43-40-30



СЕРГЕЙ КУЯНОВ

ЕФИМ ТАРАН

ВЛАД ПЕРСИАНИНОВ

ЭТО СОВСЕМ «ДРУГОЕ ДЕЛО»

СИТУАЦИЯ СЛЕДУЮЩАЯ: БАР «ДЕЛО» УХОДИТ В ПРОШЛОЕ. НА ГЛАВНОМ ПЕШЕХОДНОМ БУЛЬВАРЕ ТЮМЕНИ ЗАМЕЧЕН ХУЛИГАНСКИЙ ПРОЕКТ С ФРАНЦУЗСКИМИ НОТКАМИ. МЕНЯЮТСЯ НАПИТКИ, МЕНЯЕТСЯ МЕНЮ И АТМОСФЕРА. В НОВОМ ГАСТРОБАРЕ МЫ ПЕРЕНОСИМСЯ В УЮТНЫЕ УЛОЧКИ МАРСЕЛЯ, ЧТОБЫ ОЩУТИТЬ ДУХ СВОБОДЫ И НАЙТИ БАЛАНС МЕЖДУ ЭСТЕТИКОЙ И БУНТАРСТВОМ. ВИНОВНИКИ – ТРИ ХАРИЗМАТИЧНЫХ ПАРНЯ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ СОВСЕМ «ДРУГОЕ ДЕЛО».

ДОСЬЕ №1 ЕФИМ ТАРАН

ДОЛЖНОСТЬ:

Бренд-бармен компании «Максим», автор концепции и управляющий бара «Другое Дело»

КАРЬЕРА:

Профессиональная карьера Ефима началась в 19 лет с коктейльного бара Mix Music, это был один из лучших баров в Тюмени. За четыре года дорос до старшего бармена, затем в должности бар-менеджера открыл на этом же месте новый бар Remix. Параллельно развивал комьюнити барменов Bartender TMN – одно из самых дружных, мощных и сплоченных профессиональных комьюнити в России. Затем Таран стал бар-менеджером трех заведений Brasserie, параллельно участвовал в открытии «Сыроварни» и других заведений «Максим». Постепенно, как спрут, захватил все заведения и стал бренд-барменом всей компании. Признан лучшим барменом России по версии бренда ирландского виски Jameson. Регулярно организует обучающие мероприятия и конкурсы.

ГЛАВНОЕ ПРАВИЛО:

Фраза «Я не знаю» приравнивается к «Мне это безразлично». Правильный ответ на любой возникающий вопрос – выяснить, решить, попытаться самому исправить. И этим правилом руководствуется вся команда.

ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ:

Хотим, чтобы для нашего гостя бар стал третьим местом, где он сможет получить комплекс впечатлений: от атмосферы, еды, напитков, обслуживания. На первом месте у нас всегда отношение и эмоции, которые получает гость. А вкусную еду и напитки может приготовить каждый. Но вот подарить нужную эмоцию, угадать, что нужно человеку, – это уже зависит от мастерства.

КОММЕНТАРИЙ:

С концепцией бара мы размышляли недолго. Сначала собрались с ребятами и сверили ценности, поняли, что для каждого из нас близко, и выявили несколько пунктов, которые нас объединяют, – стиль, качество, бескомпромиссность. При этом отрицаем зазнайство, снобизм, занудство. И еще руководствовались трендами – прекрасно понимаем, что сейчас в тренде Франция. Страна ассоциируется с эстетикой, духом свободы и сплочения. Решили двигаться в этом направлении, ориентировались на атмосферу Марселя. Совсем скоро у нас на стене появится граффити, потому что Марсель – один из самых исписанных городов в мире, мы гуляли в Google-картах по улочкам и, кажется, не нашли свободного метра от граффити.

ФРАЗА «Я НЕ ЗНАЮ» ПРИРАВНИВАЕТСЯ К «МНЕ ЭТО БЕЗРАЗЛИЧНО»

ШУТКА ПРО БАР:

Долго пытался вспомнить какую-нибудь цензурную шутку про бар. Но так и не вспомнил, поэтому постараюсь зацензурировать неприличную, надеюсь, она останется такой же забавной:

ДЕВУШКА ВОЗВРАЩАЕТ КОКТЕЙЛЬ БАРМЕНУ СО СЛОВАМИ: «МОЛОДОЙ ЧЕЛОВЕК, У ЭТОГО КОКТЕЙЛЯ ОТВРАТИТЕЛЬНЫЙ АРОМАТ!» НА ЧТО БАРМЕН ЕЙ ОТВЕЧАЕТ: «ПОПРОБУЙТЕ ВЗЯТЬ ЕГО В ДРУГУЮ РУКУ».

ДОСЬЕ №2 СЕРГЕЙ КУЯНОВ

ДОЛЖНОСТЬ:

Бар-менеджер гастробара «Другое Дело»

КАРЬЕРА:

В 2020 году начал свою работу в сфере гостеприимства с должности официанта. Затем открыл для себя мир алкоголя, проработал 2,5 года в баре Fresca. Замечен в ряде побед на конкурсах разного уровня: ТОП-30 в международном Patrón Perfectionists, ТОП-3 в России на BarFights и 1-е место в командном конкурсе «Бар России» на Frucko Shulz Star Bars. Таран пригласил Куянова в «Посейдон», бармен быстро втянулся, и в конце лета 2024 года Куянову предложили возглавить второе заведение – «Другое Дело».

ГЛАВНОЕ ПРАВИЛО:

Быть человечным, честным и справедливым к себе, персоналу и компании, в которой я работаю.

МЫ РЕШИЛИ С ШЕФОМ ВЛАДОМ, ЧТО ЕДА И НАПИТКИ НЕ ДОЛЖНЫ СОПЕРНИЧАТЬ. ОНИ ДОЛЖНЫ УСИЛИВАТЬ ДРУГ ДРУГА

ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ:

Давно знаком с шефом Владом, и мы решили, что еда и напитки не должны соперничать, они должны усиливать друг друга – это perfect serve. У нас это получилось! Я разработал наш ликер из черной смородины, шеф попробовал и понял, что он идеален к паштету. В дальнейшем мы добавили ликер в блюдо в качестве конфитюра.

КОММЕНТАРИЙ:

Коктейльную карту я придумывал исходя из концепции нового заведения, старался не идти на компромиссы и доводил каждый напиток до идеала. Это классическая коктейльная карта, но с ноткой бунтарства, чтобы учесть вкусы людей из нашего региона. Естественно, изначально погрузился в аутентичку Франции и их традиционные напитки, начал интерпретировать их под свое виденье и баланс. Вся карта – это кладезь интересных сочетаний и эмоций. Я считаю, что каждый напиток стоит попробовать.

Отмечу коктейль «French 13» с отсылкой в цифре 13 к региону Марселя. Он одновременно очень похож на классический вариант и в то же время сильно отличается от всех: джин, улучшенный сок лимона, капля сахара для баланса, абсент, и в конце – игристое + мы воссоздали один из самых популярных ликеров во Франции, «Крем де касис». Это ликер из черной смородины на коньяке с ванилью.

Второй напиток, который хочется отметить, – «Прелюдия». В основе коктейля – джин, самодельный ликер из кумина, абсент, белый сладкий вермут, на украшение – большой каперс на ножке вместо оливки и цедра лимона для свежести. Почему рекомендую именно его? У меня давно случилась большая любовь к классическому коктейлю под названием «Сухой Мартини». Можете заметить, у меня во всех проектах есть его вариации, например, в «Посейдоне» – Plume.

ШУТКА ПРО БАР:

ЭТОТ АНЕКДОТ ПОДСКАЗАЛ МНЕ СНАТ ГРТ: В БАР ЗАХОДИТ ПАНДА, ЗАКАЗЫВАЕТ БУРГЕР. ПОТОМ ВСТАЕТ, ДОСТАЕТ ПИСТОЛЕТ, СТРЕЛЯЕТ В ПОТОЛОК И УХОДИТ. БАРМЕН ШОКИРОВАНО СПРАШИВАЕТ:
– ЧТО ЭТО БЫЛО?
КЛИЕНТ ОТВЕЧАЕТ:
– ПАНДА. ПОСМОТРИ В ВИКИПЕДИИ:
«ПАНДА ЕСТ, СТРЕЛЯЕТ И УХОДИТ».

ДОСЬЕ №3 ВЛАД ПЕРСИАНИНОВ

ДОЛЖНОСТЬ:

Шеф-повар бара «Другое Дело»

КАРЬЕРА:

Персианинов начинал с домашнего кондитера, затем работал кондитером и шеф-кондитером в кондитерской Pastel. Тяга к барной культуре перетянула в бар «Молодость» и ресторан «Счастье». Замечен в участии в таких проектах, как Champanzee bar, «Исуси», сотрудничал с Kml Family и Esenin group как приглашенный шеф.

ГЛАВНОЕ ПРАВИЛО:

Каждый день совершенствоваться.

ЦЕНЫ У НАС ВПОЛНЕ СЕБЕ ДЕМОКРАТИЧНЫЕ. МЫ СТРЕМИМСЯ К ТОМУ, ЧТОБЫ БЫТЬ ДОСТУПНЫМИ ДЛЯ ВСЕХ, КТО БЛИЗОК НАМ ПО ДУХУ

ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ

Я люблю Францию, но не ту попсовую и излишне романтизированную, как многие привыкли ее видеть. Мне больше нравятся творческие закоулки, которые наполнены свободой и духом бунтарства.

КОММЕНТАРИЙ:

В баре мы готовим довольно понятную всем еду, с небольшим уклоном во Францию и соседние страны. В каждое блюдо добавили что-то особенное, слегка дурачешское и бунтарское, например, корнишоны или милейшие патиссоны, паштет подаем под видом крем-брюле, а лазанью переворачиваем набок.

Ежедневно перед вечерним сервисом мы пробуем с командой разные комбинации напитков и блюд, а лучшие варианты фиксируем в отдельный список, чтобы потом делиться с гостями. Каждое блюдо и напиток дороги нашему сердцу, а что касается цен, то они вполне себе демократичные. Мы стремимся к тому, чтобы быть доступными для всех, кто близок нам по духу.

ШУТКА ПРО БАР:

ПОКА ВСЕ ОСНОВНЫЕ ШУТКИ СВОДЯТСЯ К НАШЕМУ ОБНОВЛЕННОМУ НАЗВАНИЮ, А НАМ КАК БУДТО ЭТО И НРАВИТСЯ. БЫТЬ ДРУГИМИ – КЛАССНО.



КАТАР

НОВОЕ ЛИЦО БЛИЖНЕГО ВОСТОКА

Катар — арабское государство в восточной части Аравийского полуострова. Его называют новым конкурентом ОАЭ за стремительное развитие, схожие климатические условия и основной источник дохода — нефть и газ.

По размерам страна примерно в четыре раза меньше Московской области, но это не мешает Катару оказывать сильное влияние на мировую экономику. Это третья страна в мире по уровню запасов природного газа после России и Ирана.

Ресурсы дали возможность Катару быстро расти. С 2009 года по 2011 год население страны увеличилось почти в два раза — с 1,5 млн до 2,8 млн. А проведение Чемпионата мира по футболу в 2022 году стало переломным моментом для туристического направления. В рамках подготовки Катар инвестировал миллиарды в инфраструктуру. В этот момент

весь мир обратил внимание на маленькое государство, что неизбежно повлияло на турпоток.

Люди приезжают в Катар, чтобы познакомиться с арабской культурой, увидеть необыкновенную природу, где море встречается с пустыней, поучаствовать в ловле жемчуга и прочувствовать атмосферу города будущего — столица страны Доха поражает своими небоскребами. А еще — попробовать невероятную кухню от лучших шефов, потому что здесь сосредоточились одни из лучших ресторанов мира.

Виза россиянам для посещения Катар не нужна, а приезжать сюда лучше с ноября по март, когда климат мягче и не так жарко. Летом в стране чересчур тепло, температура может достигать +40 °C в тени. Предлагаем поближе узнать Катар в нашем материале.

КАТАР – СТРАНА КОНТРАСТОВ, МЕСТО, ГДЕ МЫ ПОГРУЖАЕМСЯ В АРАБСКУЮ КУЛЬТУРУ И ИСТОРИЮ, ОДНОВРЕМЕННО НАСЛАЖДАЯСЬ ПРОГРЕССОМ. В ЭТОМ НЕБОЛЬШОМ И АМБИЦИОЗНОМ ГОСУДАРСТВЕ АРАБСКОГО МИРА ЛЕГКО ОСТАТЬСЯ ПОД ВПЕЧАТЛЕНИЕМ: ГОРОДА БУДУЩЕГО И СТАРИННЫЕ РЫНКИ, ТЕХНОЛОГИЧНЫЕ БАШНИ И ИСТОРИЧЕСКИЕ РУИНЫ, МОРЕ И ПУСТЫНЯ. КАТАР – ПРИМЕР МАЛЕНЬКОГО ГОСУДАРСТВА, КОТОРОЕ БЛАГОДАРИЯ ПРИРОДНЫМ РЕСУРСАМ И ДАЛЬНОВИДНОЙ ПОЛИТИКЕ ПРЕВРАТИЛОСЬ В ГЛОБАЛЬНОГО ЛИДЕРА.

ДОХА

ДУША АРАВИЙСКОГО ЗАЛИВА

Столицу Катара Доху называют арт-площадкой под открытым небом — здесь собраны дорогие объекты современного искусства, скульптуры и идеальные парки, а линия горизонта — это необычные здания от известных архитекторов. Для знакомства с городом лучше всего начать прогулку с набережной Корниш.



НАБЕРЕЖНАЯ КОРНИШ

Это главная набережная города длиной 7 км вдоль залива в форме полумесяца. Состоит из трех основных частей: парка и набережной Корниш, улицы Корниш и правительственной зоны. Особенно красиво здесь вечером, когда огни высоток отражаются в воде и можно в полной мере оценить всю красоту молодого и современного города.

Вдоль набережной разбиты парки, растут пальмы и кустарники. Природной пресной воды в Дохе практически нет — всю зелень поливают, используя опресненную морскую воду. Поэтому сами по себе парки здесь расти не будут — каждый цветок и кустик требуют много усилий. При прогулке ощущаешь, насколько это большой труд, а главное — большие инвестиции.



По всей набережной Корниш можно встретить арт-объекты. Например, здесь находится статуя «Большая жемчужина» — символ истории Катара, связанной с добычей жемчуга.

В процессе прогулки можно заглянуть в несколько парков. Например, покататься на велосипеде по Sheraton Hotel Park или заглянуть в один из самых красивых садов Дохи — это парк Al Dafna.



На севере набережной расположен отель Sheraton, который благодаря своей архитектуре сразу заметен туристам — это здание в форме пирамиды

На набережной часто устраивают праздники и фестивали — Национальный день, День спорта



Если вдруг наступило время обеда, очень рекомендуем заглянуть в какой-нибудь ресторан на набережной. Здесь большой выбор: итальянские, ливанские, французские заведения. А ближе к вечеру можно пойти до арабских лодок доу возле скульптуры жемчужины. Туристам предлагают отправиться на вечерний круиз с ужином — идеально, чтобы оценить панораму Дохи.



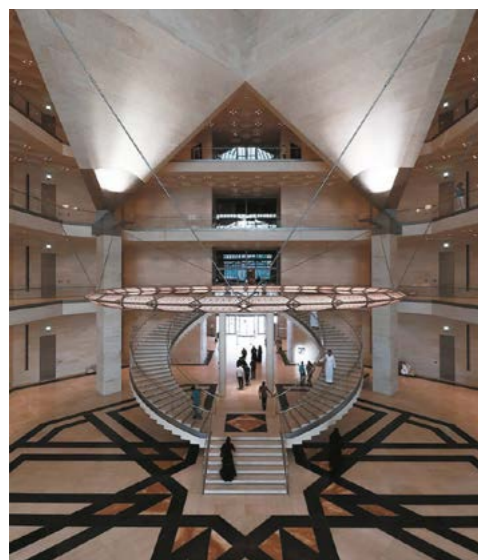
В НАЧАЛЕ 1970-Х ГОДОВ КАТАР ПОЛУЧИЛ НЕЗАВИСИМОСТЬ ОТ ВЕЛИКОБРИТАНИИ. С ЭТОГО МОМЕНТА СТРАНА НАЧИНАЕТ АКТИВНО РАЗВИВАТЬ НЕФТЯНУЮ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

МУЗЕЙ ИСЛАМСКОГО ИСКУССТВА

Одна из ключевых достопримечательностей и гордость Катара — Музей исламского искусства. Спроектировать его доверили китайско-американскому архитектору Юй Мин Пэй. И дали ему полную свободу действий. Эмир Хамад предложил тогда на выбор несколько участков под стройку. Но Юй Мин Пэй поставил условие — музей будет располагаться на отдельном острове. С юга и востока здания разбили большой парк.



Если вы не любите погружаться в искусство, сюда все равно стоит прийти как минимум по четырем причинам: оценить архитектуру музея, погулять по парку и посмотреть на гигантскую цифру 7. Это арт-объект высотой 24 метра — самая большая работа американского скульптора Ричарда Серра. Она состоит из семи стальных пластин, которые образуют световой семиугольник в основании фигуры благодаря входящему внутрь свету. Эта скульптура отражает особенное отношение исламской религии к цифре 7.



А в самом музее работает ресторан IDAM от шеф-повара Алена Дюкасса. Ресторан вдохновлен французской средиземноморской кухней с переплетением арабских мотивов. Особенно здесь впечатляют интерьеры — светлые стены, огромное окно, а на столе — хрусталь от Vassarat.



В самом музее работает ресторан IDAM от шеф-повара Алена Дюкасса



НАЦИОНАЛЬНЫЙ МУЗЕЙ КАТАРА

В Катаре богатая культурная жизнь — театры, музеи, парки с арт-объектами. И одно из мест точно не стоит пропускать — это Национальный музей Катара. Архитектура здания в форме пустынной розы была создана известным архитектором Жаном Нувелем. У него необыкновенная многослойная форма, которая запоминается с первого взгляда. Рядом разбит парк с садами, игровыми площадками — пещерой и кораблем.

Обязательно загляните внутрь Национального музея. Архитектор Нувель спроектировал волнистые стены, их сформировали из более чем 40 тысяч деревянных фрагментов. Они имитируют пространство пещеры Даль Аль Мисфира, ее еще называют «Пещерой света».

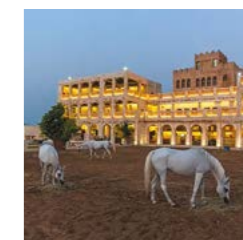


ТРАДИЦИОННЫЙ РЫНОК SOUQ WAQIF

Вот оно — самое настоящее сердце Дохи. Рынок основан больше ста лет назад как место для торговли скотом и товарами для местных жителей. Со временем он стал культурным и коммерческим центром. В 2000-х его реконструировали, сохранив исторический облик места.

Здесь несколько локаций, которые рекомендуем посетить: золотой рынок, где продаются украшения на любой запрос, соколиный рынок, где можно вблизи увидеть птиц и даже сделать фото на память, загон верблюдов. Не забудьте изучить и традиционные товары: ткани, ковры, стеклянные украшения, арабскую косметику и все виды специй и фиников. Выбор такой, что хочется часами ходить вокруг прилавков, изучать ароматы, текстуры и погружаться в древнюю арабскую культуру.

Не пропустите лавки, где продают соки, восточные сладости и арабский кофе. А еще лучше — соблазниться и попробовать катарские блюда, например, мачбус — блюдо из риса с мясом, факсу — тушеное мясо в глиняных горшках, приготовленное на медленном огне, или свежую пахлаву.



Во время ежегодного фестиваля Shop Qatar или религиозных праздников часто проходят костюмированные парады и уличные представления. В открытых двориках рынка проводятся выставки



ТОРГОВЫЙ ЦЕНТР MALL OF QATAR

От традиционного шоппинга плавно переходим к современному. Кажется, этот молл можно назвать самым зеленым из всех. Mall of Qatar — это 500 магазинов и ресторанов, где есть все, что нужно семье. Его особенность — «Оазис», 30-метровый атриум с клумбами, деревьями, окруженный ресторанами и кафе. В центре «Оазиса» находится MOQ Live — это профессиональный театр с живыми развлекательными шоу и представлениями, которые организованы на круглой вращающейся сцене. Помимо необыкновенного атриума и магазинов внутри молла работает многоуровневый развлекательный комплекс для семьи, кинотеатр, боулинг — для тех, кто соскучился по классическому городскому отдыху.

РАЙОН MSHEIREB DOWNTOWN

Невероятно впечатляющее место — сюда обязательно нужно прийти и погулять. Фотографии передают только часть атмосферы. Концепция района — объединить традиционную архитектуру с инновационными технологиями. Это главный культурный и деловой район Дохи, здесь проходят выставки и фестивали разного масштаба, работают музеи и галереи.

Msheireb Downtown называют «городским раем», потому что построили район по принципам умного и устойчивого города. Власти потратили на это около \$5,5 млрд и для проекта привлекли лучших специалистов из Гарварда, Принстона, Йеля и Массачусетского технологического института. Все здания в районе Msheireb имеют золотой или платиновый сертификат LEED — это самый высокий стандарт в зеленом строительстве.



Кроме сертификации LEED у района есть мировой рекорд Гиннеса за самую большую подземную парковку на 10 017 мест. Достижение было официально признано 12 мая 2024 года



Msheireb означает «место, где можно попить воды» на арабском языке

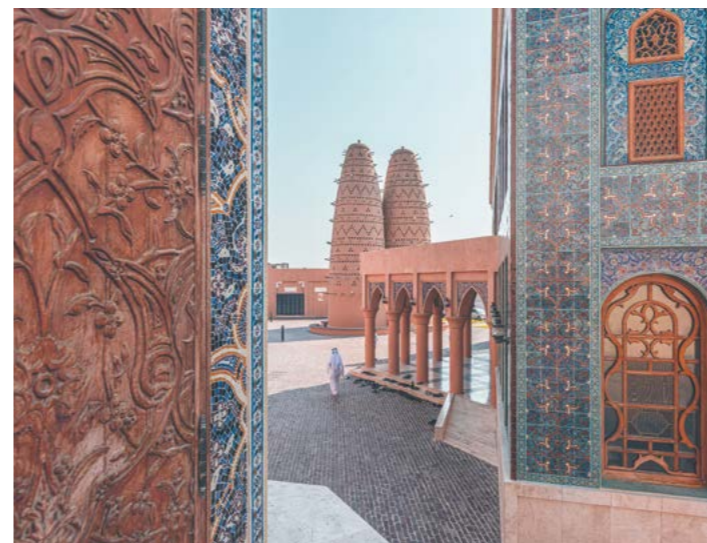


ДЕРЕВНЯ KATARA CULTURAL VILLAGE

На этом Катар не перестает удивлять. Katara — самобытная культурная деревня, которую построили специально для сохранения наследия страны. Здесь вы точно найдете, что посмотреть.

Во-первых, обязательно нужно увидеть мечеть Катара, которую спроектировала турчанка Зейнеп Фадиллиоглу. Она стала первой женщиной в мире, которой доверили проектирование мечетей. В Катаре получилось очень красивое здание — фасады украсили персидской и турецкой плиткой и эмалью в оттенках синего и золотого, что резко контрастирует с окружающими зданиями. В эту мечеть можно зайти — и это стоит того. Отделка и дизайн интерьеров впечатляют.

Рядом с мечетью расположены голубиные башни — продолговатые конструкции с отверстиями и насестами для голубей. Такие башни в старину использовали для сбора помета, чтобы удобрять землю.



Для отделки фасадов Золотой мечети использовали итальянскую мозаику Sicis



Вторая мечеть, которая точно не оставит вас равнодушными — это Золотая мечеть. Внутри немусульмане попасть не могут. Золотая мечеть отделана позолоченной плиткой и неперерабатываемо сияет на солнце. Поверхность имитирует нетронутые пески пустыни.

В зависимости от назначения помещения, мозаика внутри может быть выполнена из чистого золота, а в других местах использованы платиновые украшения и стеклянная мозаика. Декоративные элементы изготавливали в Равенне, а затем отдельными частями доставляли в Доху. Уже на месте мастера собирали мозаику по проекту.

И еще одно место, куда стоит заглянуть, — огромный амфитеатр в греческом стиле, где проходят фестивали, концерты и другие праздничные мероприятия.



PEARL QATAR

Искусственный остров был построен на месте старых рыболовных угодий. Название связано с историей добычи жемчуга в Катаре. Сегодня это район с премиальной недвижимостью, дорогими ресторанами и отелями, красивыми каналами и роскошными бутиками.

Каждый вечер с 18:00 здесь проходит шоу фонтанов. Отдельного внимания стоит гигантская лестница из 30 ступеней — это огромное фортепиано, где каждая ступенька музыкальная. В Pearl Qatar есть также квартал, который построен в стиле Венеции. Смотреть на него лучше всего с воды — для этого можно арендовать водное такси. А те, кто хочет быть поближе к природе, могут пойти до озера с 15-метровым фонтаном. Здесь на берегу отдыхают горожане и гости города.



ПАБЛИК-АРТ К ЧЕМПИОНАТУ МИРА – 2022

Как пишут СМИ, династия шейхов аль-Тани тратит на приобретение предметов искусства около \$1 млрд. Любовь к искусству отразилась на Дохе. Город стал словно большой площадкой, на которой современные художники говорят с миром.

Например, в аэропорту Дохи гостей встречает гигантская бронзовая скульптура «Лампа/Медведь» Урса Фишера — ее приобрел на аукционе член королевской семьи за \$6,8 млн. Работа вдохновлена детской игрушкой Фишера и напоминает нам о возвращении в детство.

Другая известная работа расположена перед медицинским центром «Сидра» для женщин и детей. Эта серия из 14 монументальных бронзовых скульптур, которые показывают поэтапное развитие плода в матке от зачатия до рождения. Финальная 14-я статуя в 11 метров изображает мальчика-младенца. Автор работы Дэмиан Херст сказал: «Все говорят о нашем жизненном пути, но у нас есть целый путь, прежде чем мы родимся». Предполагаемая стоимость композиции — \$20 млн.

И одна из самых красивых работ — это «Дюгонь» американца Джеффа Кунса. Дюгонь — морское млекопитающее, вторая по величине популяция дюгонов в мире живет именно в Катаре. Скульптура длиной в 32 метра стоит на набережной Корниш в парке Аль-Масра.

Наконец, одна из самых впечатляющих с точки зрения смысла скульптур — «Сила природы II» Лоренцо Куинна в Katara Cultural Village, о которой писали ранее. Она изображает женщину, которая раскручивает планету. Художник создал ее после сильнейшего цунами в Таиланде и урагана на юге США. Такие же скульптуры есть в Лондоне, Нью-Йорке и Шанхае. Лоренцо напоминает, что в рутине мы забываемся, получаем ложное чувство безопасности, не бережем планету.



Другой пример — башня «Торнадо» от мюнхенского бюро. Здание высотой 195 м получило название за свою закрученную форму смерча. Это десятое по высоте здание и обслуживает его 16 лифтов. На первом этаже работает ресторан.



Aspire Tower — самое высокое здание в городе, его высота — 300 метров. Башня стала символом Азиатских игр 2006 года благодаря своим размерам и форме, которая напоминает факел — символ игр. На 47-м этаже работает вращающийся ресторан высокой кухни Three Sixty с обзором 360 градусов. Заведение не принимает детей до шести лет, так как этого не позволяет концепция. В Дохе нет обзорных площадок, так что это отличный способ увидеть город с высоты и поужинать в необычном месте.

Наконец, еще одно необычное здание, которое выбивается из ряда высоток благодаря вершине, — это World Trade Center Doha. Это финансовый центр города, здесь расположены офисы банков, страховых и инвестиционных компаний. Здание имеет треугольную форму, которая способна выдержать землетрясения и сильный ветер. Архитектура напоминает парус доу, традиционного катарского парусного судна. Проект экологичен, как и многие другие здания Катара. Например, у высотки двухслойный фасад, который снижает нагрев от солнца.



ЛУСАИЛ ГОРОД ПРОГРЕССА И АМБИЦИЙ

Из Дохи мы перемещаемся в Лусаил — крупнейший в мире «умный город», который построили с нуля. И второй по величине город в Катаре, он расположен в 23 км от столицы. Место показывает, каким будет мир в ближайшем будущем — энергоэффективные здания, автономный транспорт и зеленые зоны делают город комфортным и экологичным.

Возведение города Лусаил началось менее 30 лет назад — в 2006 году. Название отсылает к одному из самых редких цветков Катара — символ уникальности города. В городе реализованы такие решения, о которых пока не может мечтать даже самый экологичный город мира. Потому что власти с момента проектирования понимали, каким хотят видеть Лусаил.

Первое, что отличает город от других, — умная транспортная сеть из 200 км дорог с определенной иерархией для быстрого передвижения по городу; трамвайная сеть, которая соединяет все 19 районов; система паркинга возле станций метро и остановок трамвая из 6000 мест, мотивирующая водителей оставлять машины и пересаживаться на комфортный трамвай. Кроме того, в Лусаиле работает трамвай, который соединяет все 19 районов.



Шесть основных дорог образуют главную дорожную сеть, соединяющую Западный залив и город Доха на юге и шоссе Лусаил на востоке и севере



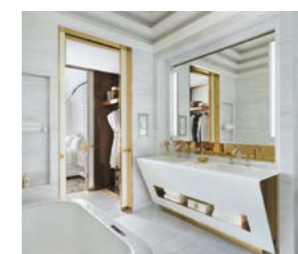
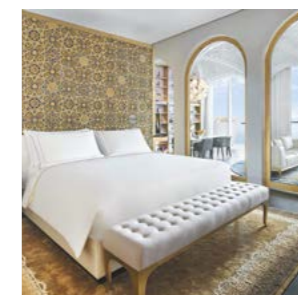
Дополняет все это водная транспортная система с каналом для перевозки пассажиров по городу, велосипедные и пешеходные дорожки.

На этом экологичность и технологии Лусаила не заканчиваются. В городе по всем направлениям разработана стратегия действий: очистка вод, канализационные стоки, пневматический сбор отходов. Большой пласт работы — развитие и защита ландшафта, озеленения, биоразнообразия. В это направление вкладывают достаточно денег. Только в районе Фокс-Хиллз разбросано 33 парка, что обеспечивает около 10,3 га открытого пространства.

На развитие Лусаила сильно повлияло проведение Чемпионата мира по футболу в 2022 году. В городе построили огромный стадион и несколько ключевых зданий. Об этом — ниже.

БАШНИ КАТАРА

Знаменитые башни были построены как раз к чемпионату мира по футболу. Автор проекта — архитектурная фирма Дар Аль-Хандаса. Форма здания напоминает герб Катара с двумя скрещенными и изогнутыми мечами. В одной из башен расположен пятизвездочный отель, в другой — шестизвездочный. Оба отеля находятся под управлением Assor.



Внутри Башни Катара впечатляют не меньше — роскошные интерьеры соответствуют уровню архитектуры

ПРОГУЛОЧНАЯ ЗОНА ЛУСАИЛА

Главная прогулочная зона города с парками, ресторанами, музеями вдоль района Marina District. Здесь есть где посидеть и насладиться видами на море, погулять по пешеходным дорожкам, перекусить в каком-нибудь уютном уголке. Детям понравятся оригинальные игровые площадки, а взрослые могут понаблюдать за городом и выйти на пристань для яхт.



ИНСТАЛЛЯЦИЯ AL NEHEM

В Дохе стоит скульптура Дюгони, а в Лусаиле есть тоже необыкновенный арт-паблик, посвященный животному. Это 30-метровая китовая акула, которая подвешена на высоте 20 метров между четырьмя небоскребами Lusail Towers — эти высотки построили по проекту Нормана Фостера, архитектора с мировой славой и лауреата Притцкеровской премии. Акула же принадлежит авторству Марко Балича и называется Al Nehem. Воды Катара — одна из немногих локаций, где обитают китовые акулы, которые находятся под угрозой исчезновения.

АРКИ АЛЬ-ВАХДА

Арка Аль-Вахда достигает высоты 100 метров. Она расположена в начале скоростной автомагистрали Лусаил, и ее дизайн вдохновлен сетью, которую использовали ловцы жемчуга в прошлом Катара. Строительство было завершено в 2020 году, и конструкция состоит из двух наклонных арок, соединенных сетью. Спроектировал арт-объект Эрик Беренс.



СТАДИОН «ЛУСАИЛ»

Стадион — одно из легендарных спортивных сооружений. Он стал одним из мест проведения чемпионата мира по футболу FIFA 2022 года и принимал финал. «Лусаил» рассчитан на 88 тысяч зрителей. После ЧМ по футболу здесь проходят концерты и спортивные мероприятия мирового уровня. Здание стадиона впечатляет — его строили по проекту известной британской фирмы Foster + Partners. Архитектура была вдохновлена парусом традиционной лодки доу.

ПРИРОДНЫЕ ЛОКАЦИИ КАТАРА

Несмотря на то, что преимущественно Катар — это пустыни разного характера, здесь есть что посмотреть. Климат в Катаре континентальный, тропический, сухой, с очень жарким летом и прохладной зимой. Температура летом доходит и до +50 °С, мало кто может выжить в таких условиях. Но это и делает природные локации такими удивительными.



МАНГРОВЫЕ ЛЕСА АЛЬ-ТАКХИРА

Недалеко от Zulal Wellness Resort на севере есть уникальный заповедник Аль-Такира — заросли мангровых деревьев, где можно поплавать на каяках. Тут можно увидеть фламинго, других птиц. Мангровые заросли — группа растений, которые приспособились расти в почве под водой. Очень рекомендуем взять поездку с гидом, покататься на каяке среди зарослей и понаблюдать за животным миром. Это один из самых зеленых и необычных уголков страны.



Если повезет, вы сможете увидеть в мангровых зарослях Катара фламинго. Птицы очень любят зимовать в этом месте. Сезонная миграция фламинго — запоминающееся зрелище

ПУСТЫНЯ И МОРЕ – САФАРИ В ХОР АЛЬ-АДАИД

Одна из уникальных природных достопримечательностей мира, которая повергает в шок. Это место, где пески пустыни встречаются с морем — заповедник Хор Аль-Адаид на юго-востоке в 60 км от Дохи. Конечно, на самом деле это не море, а соленое озеро, которое образовалось из-за вод Арабского залива. Это очень сложная и невероятно красивая экосистема.

Отличительная особенность катарской пустыни от аналогичных экскурсий в других странах в том, что дюны в Катаре выходят прямо к заливу. Говорят, что в мире всего две страны, где пустыня встречается с водной гладью, — это Намибия и Катар.



Заповедник Хор Аль-Адаид признан объектом Всемирного наследия ЮНЕСКО



ПЕСЧАНЫЕ ДЮНЫ

Поездку в заповедник лучше совместить с поездкой на песчаные дюны. В Катаре они потрясающие — высота дюн может достигать до 50 метров. Туристы могут взять внедорожник с водителем, борд для катания на песке или багги — легкий автомобиль для езды по бездорожью. Для тех, кто хочет еще больше эмоций, можно организовать прогулку на верблюдах и кемпинг под звездным небом.

Кстати, в Катаре даже посреди пустыни есть инсталляция — 4 металлических стелы высотой в 15 метров, которые со временем меняют цвет от серо-голубого до темного янтаря. Автор арт-объекта — скульптор Ричард Серра, а называется он — «Восток-Запад/Запад-Восток».



НОВЫЕ ЗАВТРАКИ В СЫРОВАРНЕ!

малый зал, 1 этаж
вс-чт 10:00 - 00:00
пт-сб 10:00 - 01:00



СОВЕТСКАЯ, 54
+7 3452 638-386





ПЕЩЕРА ДАЛЬ АЛЬ-МИСФИР – «ПЕЩЕРА СВЕТА»

Одна из самых впечатляющих природных достопримечательностей Катара — пещера глубиной около 40 метров. Стены ее из гипса, который излучает естественное слабое флуоресцентное свечение, напоминающее лунный свет. Вход туда бесплатный, но нужно иметь в виду, что посетителям лучше тепло одеться и надеть удобную обувь. Это место подходит для тех, кто любит походы, приключения и необычные природные локации.

Пещера Даль Аль-Мисфир образовалась в период между 325 000 и 500 000 лет назад, в середине ледникового периода



ПЛЯЖ ФУВАЙРИТ

А для тихого и спокойного отдыха подойдет пляж Фувайрит. Здесь в сезон с апреля по август морские черепахи откладывают яйца — очень интересно за ними наблюдать. Понравится здесь и тем, кто любит классический пляжный отдых — идеальный нежный песок, тишина и чистое море.

Катар — невероятное сочетание истории и культуры арабского мира с технологиями, современным искусством и изумительной архитектурой. Это необыкновенная и маленькая страна с огромным потенциалом точно еще удивит мир. Притягательные загадки пустыни, мангровые заросли, глубокие пещеры, огромные стадионы, умный город и небоскребы, которые поражают воображение, — у Катара есть все шансы на то, чтобы стать одним из самых притягательных мест для туристов со всего мира.



Ирина Свяжина,

директор туристического агентства «Море Туров»

В Катаре я была несколько раз. Это прекрасная альтернатива нашим любимым Арабским Эмиратам, причем за меньшие деньги. Однозначно рекомендую побывать здесь — и просто приехать, изучить страну, и попробовать круиз по Персидскому заливу. Также можно совместить прогулку в Дохе с пляжным отдыхом на Мальдивах, Сейшелах, Филиппинах или Бали. Остановиться в современном мегаполисе по пути к экзотическим островам — это отличная возможность получить разные впечатления за один отпуск.

ТУРЫ В КАТАР

ИЗ МОСКВЫ И АСТАНЫ



КОМБИНИРОВАННЫЕ ТУРЫ

КАТАР + МАЛЬДИВЫ, ФИЛИППИНЫ, БАЛИ



БАРМЕНЫ, КОТОРЫЕ МЕНЯЮТ ЖИЗНЬ... И БИЛЕТЫ НА САМОЛЕТ



Душевные разговоры за хорошим коктейлем – малая часть того, что дарит особенная атмосфера бара. Вкусная еда, качественные напитки и особая обстановка всегда делают вечера немного волшебными. Поэтому у барменов есть целая коллекция увлекательных рассказов. На этот раз в нашем номере – три истории о любви, дружбе и беседах до рассвета.



Дмитрий Курилов,
операционный
бар-менеджер
компании «Максим»

ОКАЗАЛОСЬ, ЭТО БЫЛО ИХ ПЕРВОЕ СВИДАНИЕ, И МОЙ КОКТЕЙЛЬ СТАЛ ДЛЯ НИХ НЕ ПРОСТО НАПИТКОМ, А СИМВОЛОМ УВЕРЕННОСТИ И ТОГО САМОГО ШАГА, КОТОРЫЙ ПОМОГ ИМ СТАТЬ БЛИЖЕ В ТОТ ВЕЧЕР

Когда я работал барменом в кафе Brasserie, ночные смены нередко превращались в маленькие истории, которые навсегда остались в памяти. Однажды к нам заглянула молодая пара. Я сразу почувствовал между ними напряжение. Они избегали смотреть друг другу в глаза, тихо перешептывались и выглядели так, словно между ними стояла невидимая преграда. Я решил не усугублять ситуацию вопросами, но разрядить обстановку все-таки хотелось.

Когда они заказали коктейли, предложил им кое-что особенное – авторский твист на классический рецепт. Но у этого коктейля не было названия, и в тот момент мне пришла в голову идея – я назвал его «Смелый шаг». Подавая напитки, сказал паре: «Это не просто коктейль, а символ перемен. Иногда один маленький глоток решимости может подтолкнуть к тому самому шагу за пределы привычного».

Девушка улыбнулась, а парень, казалось, стал чуть более уверенным. Я почувствовал, как лед между ними начал таять. В течение вечера они все чаще смеялись, оживленно разговаривали, и «Смелый шаг» стал их любимым выбором. Каждый новый заказ звучал как маленький триумф.

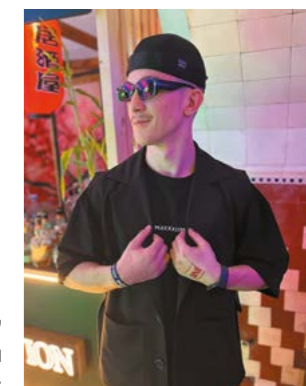
В конце смены они подошли ко мне, их лица светились радостью. Оказалось, это было их первое свидание, и мой коктейль стал для них не просто напитком, а символом уверенности и того самого шага, который помог им стать ближе. Я не мог не улыбнуться, осознавая, что в ту ночь стал частью их истории, добавив немного волшебства в начало отношений.

Однажды пришла ко мне пара за бар – муж и жена. Начали они с авторских коктейлей из карты, а потом перешли на классику. Спустя пару коктейлей мы с ними разговорились, оказалось, что они не из Тюмени и у них самолет в 5 утра. Поэтому пара не хотела долго сидеть, меня в шутку попросили: «Тимур, не шалите!»

Но у нас случилась крайне интересная беседа, гости рассказали о своем недавнем путешествии, где побывали в странах Закавказья. Говорили о том, как много узнали о культуре, о гастрономии этих стран. Я в свою очередь рассказывал интересные моменты из жизни и работы, параллельно готовил вкусные коктейли.

Время пролетело незаметно, выпить «не сильно» не получилось. Как вы поняли, на этот самолет они опоздали. Поэтому следующие 40 минут я, как самый трезвый и ответственный, помогал ребятам покупать новые билеты! Успешно купив, я вызвал паре такси до аэропорта, и они благополучно отправились отдыхать. Несмотря на неожиданную смену планов, гости остались очень довольны вечером, долго осыпали меня благодарностями и оставили чаевые. Главный вывод вечера – живите моментом, друзья, получайте удовольствие и будьте счастливы.

Тимур Эшметов,
старший бармен
«Минисыроварни»



ОНИ ЗАШЛИ НЕНАДОЛГО И В ШУТКУ ПОПРОСИЛИ: «ТИМУР, У НАС САМОЛЕТ В 5 УТРА. НЕ ШАЛИТЕ!» ВРЕМЯ ПРОЛЕТЕЛО НЕЗАМЕТНО, ВЫПИТЬ «НЕ СИЛЬНО» НЕ ПОЛУЧИЛОСЬ. ПОЭТОМУ Я, КАК САМЫЙ ТРЕЗВЫЙ И ОТВЕТСТВЕННЫЙ, ПОМОГАЛ РЕБЯТАМ ПОКУПАТЬ НОВЫЕ БИЛЕТЫ И БЛАГОПОЛУЧНО ПОСАДИЛ ИХ В ТАКСИ ДО АЭРОПОРТА



Хуснидин Бойматов,
бар-менеджер
«Водокачки»

МЕНЯ ПОПРОСИЛИ ПРОВЕСТИ ДЛЯ ЛИДЕРОВ ФОРУМА НЕБОЛЬШУЮ ЭКСКУРСИЮ ПО НАШЕЙ СЕКРЕТНОЙ НАСТОЕЧНОЙ – ИММЕРСИВНОМУ БАРУ «ШАЙБА». ЗАКОНЧИЛИ МЫ РАНО УТРОМ В ГОСТЯХ У ОДНОГО ИЗ ОРГАНИЗАТОРОВ ЭТОГО ФОРУМА ПОД КУБИНСКИЙ РОМ И ТЕПЛЫЕ РАЗГОВОРЫ

Эта история о том, как я в очередной раз доказал себе, что настоящий успех бара заключается не только в высококлассных напитках (без них, конечно, никуда), но и в отношении к людям, о которых ты заботишься. Умение наладить контакт сделало меня настоящей звездой вечера, и не буду скрывать, я так и планировал.

В тот вечер у нас в «Водокачке» были гости с градостроительного форума, это был стандартный банкет. Я уже собрался домой, но в конце дня меня попросили провести для лидеров форума небольшую экскурсию по нашей секретной настоечной – иммерсивный бар «Шайба».

Для начала я рассказал про настойки, затем – пару фактов про мексиканские традиции и мескаль (это напиток из сока агавы). Я неплохо разбираюсь в культуре Мексики, погрузил ребят в традиции и историю этой страны. Незаметно экскурсия превратилась в закрытый мужской клуб, и мы за круглым столом стали пробовать тот самый мескаль. Мне предложили остаться уже не в роли экскурсовода, а в роли компаньона. А главным сердцеедом вечера стал не сам мескаль, а сопровождение к нему – сангрита. Этот традиционный мексиканский напиток на основе томатов, специй и копченостей покорила ребят.

Закончили мы рано утром в гостях у одного из организаторов под кубинский ром и теплые разговоры. Так я обзавелся новыми друзьями. Именно эти встречи – одна из магических сторон нашей работы, когда ты можешь встретить самых разных людей и узнать их поближе. За это я и люблю свою профессию.

И такие вечера для меня – эталон гостеприимства. Уже на следующей неделе к нам пришли те же ребята, но со своими друзьями и половинками. А мы увидели, как работает один из самых эффективных инструментов узнаваемости – сарафанное радио.



НАКРОЕМ В ЛЮБУЮ ПОГОДУ

КЕЙТЕРИНГ «МАКСИМ»
С ЗАБОТОЙ О ВАС

+ 7 9044 99 59 19



ЦЕНТР
ВЫЕЗДНОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ
МАКСИМ



ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ СЫРОВАРА

74

ИННА ЖУКОВА ВОЗГЛАВЛЯЕТ ЦЕХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СЫРОВ В РЕСТОРАНЕ «СЫРОВАРНЯ». ОНА ПЕРЕЕХАЛА В ТЮМЕНЬ ИЗ КАЗАХСТАНА В 2021 ГОДУ. В КАЗАХСТАНЕ У НЕЕ БЫЛО СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО СЫРА, КОТОРОЕ ОНА НАЧИНАЛА ПО КЛАССИЧЕСКОМУ СЦЕНАРИЮ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ – СНАЧАЛА ГОТОВИЛА ДЛЯ СЕМЬИ, ПОТОМ МУЖ ПОДАРИЛ СЕПАРАТОР, И ИННА СТАЛА ВАРИТЬ НА ЗАКАЗ. ПОСЛЕ ПЕРЕЕЗДА В РОССИЮ ДУМАЛА СМЕНИТЬ СФЕРУ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. НО, КАЖЕТСЯ, САМА СУДЬБА РЕШИЛА ЗА НЕЕ – В «МАКСИМ» КАК РАЗ ИСКАЛИ ТАЛАНТЛИВОГО СЫРОВАРА ДЛЯ БУДУЩЕЙ «СЫРОВАРНИ». О ТОМ, КАКИЕ ПРИНЦИПЫ ПОМОГЛИ ИННЕ НАЛАДИТЬ ПРОИЗВОДСТВО В ТЮМЕНИ И СДЕЛАТЬ ЕГО ОДНИМ ИЗ ЛУЧШИХ В СЕТИ «СЫРОВАРЕН», – В ЕЕ ПРАВИЛАХ.

Мой путь в сыроварении можно охарактеризовать так – случайности не случайны. Я работала руководителем детского центра. Когда ребенок пошел в первый класс, я уволилась, чтобы заниматься с ним. Но дома скучно. А у моих свекра и свекрови есть подворье – козы, коровы. Они дают много молока. Чтобы занять себя, я стала это молоко перерабатывать. Как-то встретила знакомую, которая занималась сыроварением. Купила у нее молочную продукцию, а потом подумала: почему бы и мне не заняться этим? Тем более, есть свое молоко, а сыропригодное молоко – главное для производства. Поэтому муж на день рождения подарил мне сепаратор, и я начала экспериментировать – сначала сливки и творожки, потом прошла обучение и стала варить сыры.

Мое первое обучение прошло в Екатеринбурге, меня за два дня поглотил мир сыроварения. Потом пошла учиться дальше. У нас не так много учителей по сыроварению – отрасль стала активно развиваться только с 2014 года, после введения санкций. Один из известных сыроделов – Чечулин Павел Иванович, химик-технолог и микробиолог из Челябинска. У него я получила первое серьезное образование, глубокие знания о молочной промышленности. 10 дней мы с утра до 4 часов варили сыр, а с 5 до 7 были

уроки по микробиологии, биохимии молока и варке сыра. После обучения я у себя дома освободила комнату, поставила кондиционер, купила холодильник и сумела создать температурный режим, который подходит для вызревания выдержанных сыров. У меня была французская линейка мягких сыров – козых, с белой плесенью.

В «Максим» я попала благодаря тому, что мою баночку сыра кто-то подарил Ларисе Кирилловне. Сыр долго стоял в холодильнике, но в один прекрасный день Лариса Кирилловна открыла баночку, попробовала и ей понравилось. А потом все сложилось: зарождался проект «Сыроварни», куда начали искать специалистов. Лариса Невидайло вспоминал про меня. Это был июль. А я в тот момент как раз переезжала из Казахстана в Тюмень. И уже в августе меня пригласили на стажировку в Москву.

Сыровар – редкая профессия, потому что сложная. Нужно любить животных, любить молоко, проникнуться процессом изготовления сыра.

Для меня стало потрясением перейти от домашних объемов к промышленным. Конечно, у меня тоже было полноценное производство, но в «Сыроварне» другой уровень – это ресторан высокого класса. Поэтому сначала было страшно. И я благодарна Ларисе Кирилловне, которая поверила в меня, несмотря на то, что

МОЛОКО – ЖИВОЙ ПРОДУКТ. МНЕ КАЖЕТСЯ, ОНО МЕНЯ СЛЫШИТ, ВПИТЫВАЕТ ВСЕ МОЕ НАСТРОЕНИЕ. КОГДА Я ВАРИЮ КАКОЙ-ТО СЫР, НУЖНО, ЧТОБЫ МЕНЯ НИКТО НЕ ОТВЛЕКАЛ, ПОКА ВЫМЕШИВАЮ МАССУ, А ВЫМЕШИВАЮ Я РУКАМИ

75

у меня не было опыта работы в таком масштабном проекте. Она поручилась за меня, сказала: «Я даю гарантию, Инна будет работать, этот человек нужен мне».

Мы начали маленькими шагами двигаться к цели: команда была настроена на то, чтобы наши сыры не отличались по качеству от сыров из других городов «Сыроварни». Сначала мы работали только на доставку и в небольших масштабах. Это позволило изо дня в день оттачивать мастерство и повышать уровень квалификации. И в апреле, когда мы открыли ресторан, мы чувствовали себя уверенно – наша линейка мягких сыров была готова и поставлена на поток.

Я предложила начать варить в «Сыроварне» твердые и полутвердые сыры. Все сложилось удачно – у поставщика как раз было лишнее молоко. Мы спроектировали и сделали камеру вызревания – учли влажность, температуру и начали варить. Это произошло после очередного этапа обучения – я оплатила курс у известного московского сыродела Олеси Шевчук, которая училась во Франции и Италии. После курса я поняла, что у нашего цеха большой ресурс – хорошее оборудование, чтобы справиться не только с мягкими сырами.

Наш большой плюс – поставщик сырья. Мы не меняли его с первого дня. Это важно, потому что это молоко нам привычно, мы к нему приспособились.

Сейчас моя основная цель – добиться того, чтобы мои сыры были идеальными. Мы работаем на качество. Допустим, поставили сыры на длительное вызревание. Вскрываем, я пробую и начинаю понимать, что же сделать лучше – например, добавить больше закваски. К нам приезжал главный сыровар сети «Сыроварня» по России и отметил, что с тюменскими сырами можно ездить на выставки. Но вы знаете, мастер всегда понимает, когда ему есть над чем работать. И что это далеко не все, на что он способен.

Сыроварение – безграничная наука. Для качества важно не только качество молока. Даже перепад температуры в 0,5 градуса имеет значение. Допустим, при 38 градусах созревает полутвердый сыр, а при 40 – уже твердый. Заквасочные культуры тоже очень важны.

Мы не закатываем ничего в латекс, как это обычно делают на производстве. У нас ремесленное, крафтовое сыроделие. Никаких роботов – все делаем своими руками.



К НАМ ПРИЕЗЖАЛ ГЛАВНЫЙ СЫРОВАР СЕТИ «СЫРОВАРНЯ» ПО РОССИИ И ОТМЕТИЛ, ЧТО С ТЮМЕНСКИМИ СЫРАМИ МОЖНО ЕЗДИТЬ НА ВЫСТАВКИ

Сыры – средоточие всего лучшего, что есть в молоке. 70 грамм сыра закроют вашу потребность в большом количестве микроэлементов и витаминов.

Качество российских ремесленных сыров приблизилось к европейским. Наши сыроделы при этом более технологичны. В Европе сырье иногда даже не пастеризуют. У нас же молоко вообще не видит кислорода. От доильной системы по трубкам оно поступает в танк-охладитель, отсюда – напрямую поставщику в сыроваренные ванны, где молоко пастеризуется. Сырье при этом очень качественное – коровы дорогие, за ними тщательно ухаживают и кормят лучшими кормами. Никаких антибиотиков в молоке нет – иначе сыр просто не получится.

У меня большая любовь к сырам. Не могу выделить какую-то одну линейку. У нас есть творожные сыры, которые мы добавляем в овощные салаты. Есть сыры для жарки, допустим, халуми. Есть отдельная линейка для вина или для пасты и бутербродов. На любой случай – вечером с шампанским или в поход с семьей, пожарить на костре. Либо просто в обед взять и разрезать прекрасную моцареллу, свежую бурату или страчателлу. Это такой сливочный, насыщенный белком продукт, который насытит вас на весь день... Как его можно не любить?

Каждый раз, когда пробую наш сыр, думаю: вот сюда добавлю в следующий раз больше травки, а здесь дам чуть больше выдержки.

От настроения сыродела зависит качество сыра. Молоко – живой продукт. Мне кажется, оно меня слышит, впитывает все мое настроение. Когда я варю какой-то сыр, нужно, чтобы меня никто не отвлекал, пока вымешиваю массу. А вымешиваю я руками, потому что мне важно чувствовать сыр, важно понимать, насколько уплотнилась масса – отпружинивает, как теннисный мячик, или еще мягкая?

Сыры – это маленькие дети. Представляете, вы сварили сыр и ухаживаете за ним целый год. А его постоянно нужно переворачивать на другой бочок, протирать, проверять влажность, убавлять или прибавлять температуру. Это требует большого внимания и терпения. Главное качество сыродела – внимательность. Нужно понимать свою продукцию, чувствовать и никогда не махать на нее рукой. Сыр этого не любит. Сыр любит, чтобы за ним ухаживали.

Моя профессиональная мечта – разработать свой авторский сыр. Но пока эта идея не созрела, я ее еще вынашиваю. А главное – чтобы наши сыры нравились людям.



КОНДИТЕРСКАЯ
МАСТЕРСКАЯ
МАКСИМ

ТОРТЫ
*по индивидуальному
заказу*



Консультация
и прием заказов:
33-65-65



10 МИФОВ О КОПЧЕНОСТЯХ

МИФЫ О КОПЧЕНОСТЯХ ОТ МИТ-МАСТЕРА КОМПАНИИ
«МАКСИМ» ЕВГЕНИЯ МИРОНЕНКО

1 КОПЧЕНОСТИ ВРЕДЯТ ЗДОРОВЬЮ

Нет, копчености в меру безопасны. Хотя в больших количествах копчение – довольно вредная штука, потому что в составе таких продуктов есть дубильные вещества, которые очень медленно перерабатываются. Кроме того, если неправильно приготовить рыбу или мясо, это тоже может сильно навредить здоровью. Поэтому здесь работает главное правило: всего хорошего – в меру.



2 РЫБУ ГОТОВИТЬ СЛОЖНЕЕ, ЧЕМ МЯСО

Я готовлю нельму, мускун, омуль, сосвинскую селедку холодного и горячего копчения и могу сказать, что с рыбой чуть попроще, чем с мясом. Температура готовности у нее ниже и филе нежнее. А мясо – капризная вещь. Допустим, когда я готовлю утку в смокере, я придерживаюсь температуры готовности от 70 до 72 градусов. Если будет меньше, то продукт получится недоготовленным, сыроватым, а если больше – мясо получится слишком сухим. Но рыба, как и мясо, не прощает ошибок.



3 АРОМАТ КОПЧЕНИЯ ПРИДАЮТ ТОЛЬКО ДОБАВКИ

Неповторимый вкус и аромат копчения деликатесам придает дым. Например, мы используем смокер. Но с ним работать непросто – надо постоянно контролировать температуру, следить за дровами, поддерживать температуру горения. Другой способ – лабиринтный дымогенератор. На температуре 280-300 градусов с сухой щепой мы получаем самый ароматный дым.



4 ХИМИЯ – ЭТО СТРАШНО

Химии не надо бояться, потому что все процессы, которые связаны с приготовлением мяса, – это и есть химия. Я влюблен в нее. Когда начинаешь изучать эту науку, понимаешь, как работают процессы жарки, копчения. Вокруг мяса и химии всегда много мифов, и здесь есть большие вопросы к СМИ, которые зря демонизируют эту тему. Химические процессы происходят в любых продуктах.



5 В КОЛБАСУ ДОБАВЛЯЮТ ВОДУ ДЛЯ ВЕСА

На самом деле это совершенно не так. Вода добавляется для того, чтобы колбаса не была сухой. В любом случае при термообработке она теряет влагу, и если воду не добавлять, колбасу будет невозможно есть.

6 КРАКОВСКАЯ КОЛБАСА СЛИШКОМ ЖИРНАЯ

Краковская колбаса действительно довольно жирная – в составе до 30% жира. Но люди не понимают, что в обычных сосисках этот процент может быть даже больше. Просто в сосисках сырье превращают в эмульсию, в которой жир не так заметен. Хотя без жира не обойтись – если не добавлять, то деликатесы будут похожими на пересушенную куриную грудку.

7 НАТУРАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ ЛУЧШЕ

Для примера возьмем свекольный сок, который некоторые предлагают использовать вместо нитритной соли. Вокруг нитритной соли много разговоров. Она придает продуктам определенный вкус и оттенок. Но опять же, если углубляться в химию, в свекле тоже есть нитрат натрия, только его количество проконтролировать вы не можете. Поэтому натуральные добавки использовать можно, но не факт, что они лучше. Да и чтобы отравиться нитритом натрия, нужно съесть около 3 кг нитритной соли.

8 МЯСО – БОЛЬШЕ МУЖСКАЯ ТЕМА

Приготовление мяса действительно ассоциируется чаще с мужчиной – шашлыки, костер. Но это связано не с тем, что женщины хуже готовят или не умеют работать с мясом. У меня жена очень вкусно готовит. Просто мужчины любят возиться с мясными деликатесами, делать что-то особенное.

9 ЛЮДИ БОЛЬШЕ ПРЕДПОЧИТАЮТ КЛАССИЧЕСКИЕ ВИДЫ МЯСА

В Тюмени больше востребована дичь – олень, кабан, косуля, лось. Часто мясные деликатесы берут в качестве подарка, потому что это необычно, вкусно и универсально – качественная и дорогая еда нравится всем.

10 ХАМОН ГОТОВИТЬ СЛОЖНО

Хамон, на самом деле, самое простое блюдо. Сложнее всего создать специальные условия. У нас в ресторане «Дача» есть погреб, где, как оказалось, идеальные условия для созревания хамона. Мы поставили в качестве эксперимента в погребе «Дачи» хамон, будет готов летом. Так что жду в гости, чтобы попробовать.

ЧТО ЗА ДИЧЬ?

ЕВГЕНИЙ МИРОНЕНКО ВОЗГЛАВЛЯЕТ ЦЕХ КОПЧЕНИЯ И ДЕЛАЕТ ДЕЛИКАТЕСЫ. В ЛИНЕЙКЕ МИРОНЕНКО – САМЫЕ ВОСТРЕБОВАННЫЕ ВИДЫ МЯСА И РЫБЫ. КОСУЛЯ, КАБАН, ОЛЕНЬ, ЛОСЬ, СЕЛЕДКА, ОМУЛЬ, НЕЛЬМА – ГОСТИ И ЖИТЕЛИ ТЮМЕНИ ОЧЕНЬ ЛЮБЯТ ДИЧЬ. ВРЕДНЫ ЛИ КОПЧЕНОСТИ И ЗАЧЕМ В КОЛБАСУ ДОБАВЛЯЮТ ВОДУ? МИТ-МАСТЕР ЕВГЕНИЙ РАЗОБРАЛ САМЫЕ ПОПУЛЯРНЫЕ МИФЫ.



КОРОЛЕВА СТРОЙКИ

ПРОФЕССИЯ: ТЕХНИЧЕСКИЙ ДИРЕКТОР

ТАТЬЯНА СТЕПАНОВА,
технический директор ресторанной
компании «Максим»



ТЕХНИЧЕСКОГО ДИРЕКТОРА КОМПАНИИ «МАКСИМ» ТАТЬЯНУ СТЕПАНОВУ НАЗЫВАЮТ «КОРОЛЕВОЙ СТРОЕК» НЕСЛУЧАЙНО. НА ВИД ХРУПКАЯ, МИНИАТЮРНАЯ ТАТЬЯНА УМЕЕТ НАХОДИТЬ ПОДХОД К СУРОВЫМ СТРОИТЕЛЯМ, УПРАВЛЯТЬ ПРОЦЕССАМИ, НАХОДИТЬ ПОДРЯДЧИКОВ И РЕШАТЬ ДАЖЕ САМЫЕ СЛОЖНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ. ЭТО ВОСХИЩАЕТ ЛЮБОГО, КТО ПОНИМАЕТ, ЧТО ТАКОЕ СТРОЙКА.

В компанию меня привел папа. Он работал с Ларисой Кирилловной, начиная с первого ресторана «Максим». Утром помогал с закупкой продуктов, после обеда был швейцаром. Лариса Кирилловна всегда говорит, что мой папа был лицом компании, потому что он первым встречал гостей. Проработал в «Максиме» 15 лет. Поэтому о компании я знала с самого ее основания.

Я работала товароведом и заведующим в магазине в 90-х. Но магазин закрылся, я осталась без работы. Спросила у папы: может, мне кардинально поменять сферу? Он узнал у Ларисы Невидайло, есть ли работа. Тогда в компанию попасть было сложно, штат укомплектован. Я пришла на встречу к Ларисе Кирилловне в ресторан «Максим» на Олимпийской, мы посидели в сигарной комнате, поговорили. Она сказала, что пока должности товароведа у них нет, но она будет меня иметь в виду.

Начинала карьеру в «Максиме» с посудомойщицы, мы называем их хозяйшками. Через некоторое время после встречи с Ларисой Кирилловной открылся ресторан «Моцарт», оттуда внезапно уволилась посудомойщица. Папа пришел и говорит: «Ну что, пойдешь?» Я согласилась – не дома же сидеть, начну с этого. И в свой день рождения, 20 октября, пришла в ресторан «Моцарт». Мне тогда было 35 лет.

Помню свой первый рабочий день. Никого нет, я одна в ресторане. Не могла найти, какой шваброй помыть пол. Нашла какую-то, помыла, а потом пришла напарница и сказала, что я вообще не ту швабру взяла. Но главное же помыла. (Смеется.)

Посудомойщицей я поработала примерно месяц. Потом Лариса Кирилловна предложила пойти работать оператором в кондитерском цехе нового ресторана «Максимиллиан». А я даже мышку не умею держать, какой из меня оператор? Но в итоге всему научилась. Дома ребята смеялись надо мной: «Мам, у тебя мышка держается в руках, как ты работаешь?!»

Почти два года работала оператором, потом была бухгалтерия, дальше – предложение быть замом коммерческого директора. Постепенно взяла на себя обязанности и технического директора. Сейчас работаю в должности только технического директора, так как компания большая и обязанностей много.

В мои обязанности входит управление всей технической службой – сантехники, электрики, старший техник, энергетик. В ресторанах всегда что-то отключается и ломается. У нас для этого есть профи – старший энергетик Володя работает в компании 12 лет, старший техник Денис – 13 или 14 лет. Я знаю, что они найдут выход из положения и сделают все, чтобы исправить ситуацию. А если не получается что-то, мы привлекаем кого-то со стороны.

Второе большое направление в моей работе – открытие новых заведений и ремонт. Я прихожу на объект, когда готова проектная документация. Всю работу со

В РАБОТЕ ТЕХНИЧЕСКОГО ДИРЕКТОРА ВАЖНО ВЫСТРОИТЬ, КТО ЗА КЕМ ИЗ ПОДРЯДЧИКОВ ЗАХОДИТ НА ОБЪЕКТ И ЧТО ЗА ЧЕМ ДЕЛАЕТСЯ. НАПРИМЕР, МОЖНО ЗАПАРАЛЛЕЛИТЬ ИНЖЕНЕРКУ: ОДНИ ТЯНУТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СЕТИ, ВТОРЫЕ – КАНАЛИЗАЦИОННЫЕ, ТРЕТЬИ МОНТИРУЮТ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ КОРОБА

строителями, с нуля до открытия дверей гостям, контролирую я.

В работе технического директора важно выстроить, кто за кем из подрядчиков заходит на объект и что за чем делается. Например, можно запараллелить инженерку: одни тянут электрические сети, вторые – канализационные, третьи монтируют вентиляционные короба. А вот отделочники не всегда могут работать вместе. Здесь важно соблюдать технологию – заливка пола, укладка плитки. Надо знать, сколько времени нужно на каждый процесс, и укладываться в сроки.

Непростая часть моей работы – коммуникации. Водоотведение, вентиляция – база для любого ресторана. Надо сделать так, чтобы все работало и не ломалось, чтобы команда, которая будет работать в заведении, чувствовала себя комфортно. Бывают сложные задачи, но решение всегда можно найти, если рядом с тобой работают профи. Вот только найти этих профи – это другой вопрос.

Кадровый голод коснулся буквально всех сфер, в том числе ресторанной и строительства. Отыскать хорошего подрядчика с руками, который сделал бы красиво и быстро, крайне непросто. Со стройкой ресторанов отдельная история. Например, самая сложная стройка была в «Посейдоне». Тот случай, когда подрядчик повел себя непрофессионально и не оправдал надежд. Приходилось выкручиваться из ситуации. Допустим, нужно было покрасить крыльцо, а на дворе зима и около -10, образовалась наледь. Что делать? Нашли выход – купили краску, которая позволяет работать при минусовых температурах. Взяли строительный фен, разогрели крыльцо, протерли поверхности и покрасили.

Стараюсь разбираться в технических тонкостях, учусь у ребят. При этом у меня нет технического образования, я училась на товароведа. И скажу больше, с физикой в школе не дружила. Но все приходит с опытом. Если чего-то не знаю – а все знать невозможно, потому что у каждого направления своя специфика – могу позвонить специалистам, проконсультироваться. Говорю ребятам: «Я не электрик, объясните мне». А мне отвечают: «Вы не электрик?! Да вы уже лучше нас разбираетесь!»

В моей работе важно все – и юмор, и строгость. Я бываю разная. Могу и пошутить на стройке, а могу и строго спросить. Поэтому тут, знаете, и кнут, и пряник – все нужно. Где-то договориться, где-то мягко попросить: «Давайте, ребята, мальчишки, поднажмем, поработаем подольше, а то не успеваем». Нужно понимать, что где-то ты можешь надавить на человека, а где-то лучше уйти или по-другому попросить.

Контроль, контроль, контроль – это база на стройке. Любой мастер скажет, что нужно контролировать каждый шаг. Допустим, прошла прокладка канализации – идем с ребятами и смотрим, размечаем, где выход, туда ли попали.

При строительстве ресторана самое важное – как тебе нарисуют проект. Если ошибок не будет, то строить гораздо легче. А если есть нарушения и несоответствия, то возникают большие сложности. Поэтому красивый дизайн-проект с правильным техническим заданием – основа для успешной стройки. Остальное – дело техники.

Для меня все проекты как дети. Сложно передать, что чувствуешь, когда заходишь в помещение – чистое, опрятное, готовое к приему гостей. Поэтому я всегда требую от сотрудников беречь его. Как никто понимаю, сколько труда, финансов, эмоциональных сил туда вкладывается.

Есть проекты, которые проходят легче. Не проще – потому что на любой стройке возникают сложности. Я именно про эмоциональную сторону. Например, недавно мы закончили ремонт «Максиминыч». Сам ресторан домашний, и работа была какая-то теплая, атмосферная. Мы ни разу ни с кем не поругались, все прошло спокойно.

Работа технического директора сложная, требует много здоровья – и физического, и эмоционального. Ты ежедневно работаешь с людьми, и если что-то не получается, очень переживаешь, принимаешь близко к сердцу. Видимо, меня так воспитали мама с папой – я не могу так: «Не получилось, и ладно». Я все пропускаю через себя, поэтому иногда приходится тяжело.

Горжусь всеми ресторанами, которые мы открываем. «Сыроварня», «Минисыроварня», «Максиминыч», «Посейдон». Но скажу честно, когда стройка заканчивается, я выдыхаю: «Слава богу, закончилось». И перехожу плавно к другой.

Впереди у нас новая стройка. Это будет ресторан «Техникум» по франшизе Бориса Зарькова. Проект большой, сложный, есть намерение открыть в апреле. Конечно, случается всякое, но я надеюсь, к сроку мы успеем.

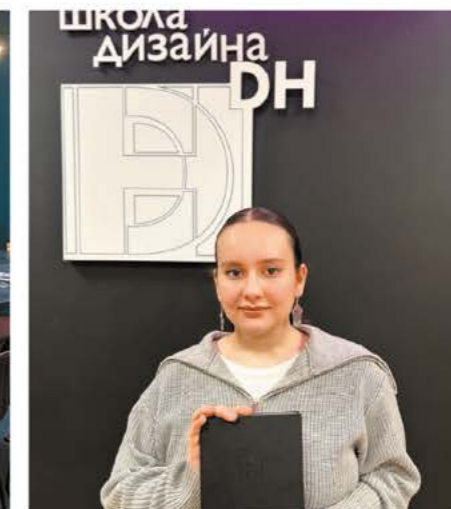
В МОЕЙ РАБОТЕ ВАЖНО ВСЕ – И ЮМОР, И СТРОГОСТЬ. Я БЫВАЮ РАЗНАЯ. МОГУ И ПОШУТИТЬ НА СТРОЙКЕ, А МОГУ И СТРОГО СПРОСИТЬ. ТУТ И КНУТ, И ПРЯНИК – ВСЕ НУЖНО. ГДЕ-ТО ДОГОВОРИТЬСЯ, ГДЕ-ТО МЯГКО ПОПРОСИТЬ: «ДАВАЙТЕ, РЕБЯТА, МАЛЬЧИШКИ, ПОДНАЖМЕМ, ПОРАБОТАЕМ ПОДОЛЬШЕ, А ТО НЕ УСПЕВАЕМ»

КАК СТАТЬ ДИЗАЙНЕРОМ С НУЛЯ: ВАШ ПУТЬ К ПРОФЕССИИ МЕЧТЫ



Мы создали уникальную образовательную среду, где каждый может быстро и качественно освоить профессию дизайнера. Наш подход сочетает практическую работу с первых дней обучения и полное погружение в профессиональную среду. Вас будут обучать опытные дизайнеры – лидеры индустрии, которые помогут вам развить навыки и начать карьеру уже во время обучения.

Занимайтесь в удобное время, совмещая учебную работу, взаимодействуйте с единомышленниками и экспертами, делитесь идеями и создавайте свои первые проекты. Это ваш шанс построить успешное будущее в дизайне!



СТАРТЫ КУРСОВ

Декабрь 2024 - Январь 2025

КОРОТКИЕ КУРСЫ

- Декорирование интерьеров
- Дизайн своей квартиры
- Дизайн своего сада
- Базовый графический дизайн
- Основы рисунка

Февраль 2025

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КУРСЫ

- Дизайн интерьера
- Графический дизайн
- Ландшафтный дизайн
- Дизайн одежды



Тюмень ул. Ленина, 2а,
блок А1, офис 609
+7 (3452) 21-59-79, 69-21-87
tumen@dhschool.ru



Реклама

ПОДАРКИ С ТЮМЕНСКИМ ХАРАКТЕРОМ

Соберите подарок
для близких
и деловых партнеров
в загородном
ресторане «Дача»

Напитки из локальных ягод

Соленья и варенье из урожая
тюменских фермеров

Чай ручного сбора

Рыбное и мясное копчение
собственного производства

Дударева, Тюменская, 9

Телефон: 28-35-38 / @dacha.maximrest



ДЕРЕВЕНСКИЙ РЕСТОРАН
СЫРОВАРНЯ
СИРАВ
1 АВНА

СРАЗУ И НЕ ОТЛИЧИШЬ

В ЧЕМ ОТЛИЧИЯ ДЕРЕВЕНСКОГО РЕСТОРАНА «СЫРОВАРНЯ»
И ТРАТТОРИИ «МИНИСЫРОВАРНЯ»?

Несмотря на то, что у этих заведений похожие
названия, это две совершенно разные концепции
от Novikov Group.



ТРАТТОРИЯ
СЫРОВАРНЯ

СЫРОВАРНЯ

Советская, 54



Семейный ресторан



Фирменный
свежеиспеченный
хлеб



Деревенская кухня



Неаполитанская
пицца, русская
и итальянская
классика



Интерьер ресторана воплощает атмосферу оазиса, где живые растения гармонично сочетаются с современным дизайном. Большие окна наполняют пространство естественным светом, подчеркивая яркие оттенки зелени и создавая теплую, приветливую атмосферу



Завтраки с 10:00 весь день в малом зале



Лавка с сырами собственного производства

Траттория МИНИСЫРОВАРНЯ

Республики, 142



Итальянская кухня



Траттория



Гастровитрина с антипасты



Римская пицца,
итальянские
закуски



Итальянские гриссини
вместо хлеба



Новый концепт
Аркадия Новикова



Интерьер итальянской траттории создает ощущение, будто вы перенеслись в сердце Рима. Стены оформлены в теплых терракотовых и кремовых тонах, а на столах лежат свежие лимоны. Все это дополняет атмосферу настоящей итальянской траттории, где каждый гость чувствует себя частью большой семьи

НОВЫЕ ИНТЕРЬЕРЫ

Светлая русская изба

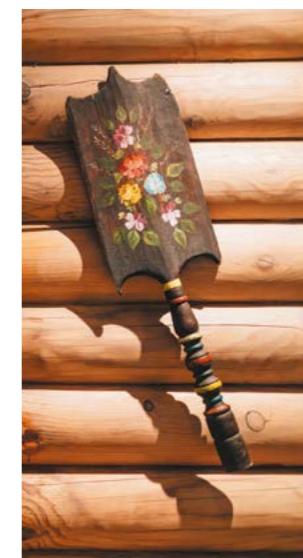
На первом этаже нас ожидает зал, в котором семья «Максимыча» обычно собирается за столом. Здесь дизайнеры создали атмосферу гостиной — теплой, очаровательно-домашней, светлой. Стены украсили коврами с тюменскими мотивами. Дополняют интерьеры сундуки, буфеты и люстры. На деталях остановимся подробнее.

ЗЕРКАЛО-НАЛИЧНИК

На первом этаже стены украшены зеркалом-наличником. Это работа дизайнера Элины Туктамишевой, автора выставки «Трын*Трава. Современный русский стиль». Несколько лет назад Элина приехала в Тюмень и побывала в фондах музея имени Словоцова, где дизайнер буквально влюбилась в знаменитые тюменские наличники. После возвращения домой Элина создала несколько зеркал в форме наличника из массива дерева, одно из которых теперь украшает залы «Максимыча». Узнаваемый стиль «без нафталина» от дизайнера Туктамишевой очень востребован у всех ценителей русской культуры.

АНТИКВАРНАЯ ПОСУДА

На стенах светлой избы мы также видим антикварные тарелки и сервизы. Это работа фабрики Михаила Кузнецова. Товарищество производства фарфоровых, фаянсовых и майоликовых изделий М. С. Кузнецова — одно из крупнейших производств российской империи конца XIX — начала XX веков. Фарфор Кузнецова был на столе богатых купеческих домов и у самого императора.



СИБИРСКИЕ (ТЮМЕНСКИЕ) КОВРЫ

Тюменские ковры занимают особое место в мире искусства. Их рисовал известный художник Василий Суриков, а узорами вдохновлялись дизайнеры со всего мира. В XVIII веке Тюменский уезд стал крупнейшим центром ковроткачества благодаря наличию сырья и тому, что в уезде было достаточно носителей традиций — народных мастериц, которые из поколения в поколение передавали секреты искусства.

К началу XX века в Ишиме появилась ткацкая мастерская, а в 1958 году в городе начала действовать артель имени Ильича, которую потом преобразовали в Ишимскую ковровую фабрику. Фабрика выполняла госзаказ — красные ковровые дорожки ручной работы из натуральной шерсти. Они до сих пор украшают коридоры Московского Кремля.

ЛЮСТРЫ

Обратите внимание на люстры — более классические отсылают нас к дому купца до реставрации, а белые, похожие на райских птиц, добавляют интерьерам новизны.

За необычными люстрами «Максимыча» спрятана история: купец словно бы привез их из дальних странствий, и необычные предметы интерьера напоминают ему о путешествиях.

НОВЫЙ «МАКСИМЫЧ» В СТАРОМ СТИЛЕ

ОБНОВЛЕНИЕ «МАКСИМЫЧА» — ДУШЕВНАЯ ИСТОРИЯ, КОТОРАЯ ДОСТОЙНА ОТДЕЛЬНОЙ РУКОПИСИ. ПЕРЕД РУКОВОДСТВОМ «МАКСИМ» СТОЯЛА ЦЕЛЬ СОХРАНИТЬ БОГАТОЕ НАСЛЕДИЕ РЕСТОРАНА И ПРИ ЭТОМ СОЗДАТЬ ОБНОВЛЕННОЕ ПРОСТРАНСТВО — УЮТНОЕ, СВЕТЛОЕ И С ИНТЕРЕСНОЙ КУХНЕЙ. ИЗМЕНЕНИЯ ПРОИЗОШЛИ И В МЕНЮ, И В ИНТЕРЬЕРАХ. В РЕСТОРАНЕ ВЫ ВСТРЕТИТЕ ТО, ЧТО ТАК ДОРОГО ДОМУ КУПЦА, — ВЕЩИ, ТРАДИЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ДОБРУЮ АТМОСФЕРУ ГОСТЕПРИИМСТВА. И ТО, ЧТО ВНОСИТ НОТУ НОВИЗНЫ, — СВЕЖЕСТЬ В ИНТЕРЬЕРАХ, НОВЫЕ ВКУСЫ И СОЧЕТАНИЯ, А ЕЩЕ — ТОТ САМЫЙ НАСТОЯЩИЙ РУССКИЙ СТИЛЬ.

СУНДУКИ

Важная часть народного быта — сундуки. В холле первого этажа они создают атмосферу уюта. На Руси особенно трепетно относились к деревянным сундукам с оковкой и орнаментом и очень берегли их.

ПРЯЛКА ДЕРЕВЯННАЯ

Деревянная прялка в холле первого этажа — еще один обязательный предмет крестьянского быта. Искусные мастера преподносили прялку в дар невесте, жене или дочери. Богато украшенная резьбой или росписью, она висела на видном месте как символ благополучия семьи.



Благородный цвет дерева в сочетании с современными люстрами, тканями, игрой света создает праздничную и парадную атмосферу. В этом зале «Максимыч» собирает дорогих гостей, отмечает праздники. На сводах потолка — природные мотивы, которые так любит наш купец. На дальней стене собрана коллекция картин, которую купец привез из своих странствий.



БУФЕТЫ

В зале также очень удачно сочетаются антикварные буфеты (предположительно — XIX век) и стулья — эти предметы интерьера придают светлому залу для семейных повседневных встреч ностальгический характер. Благодаря таким деталям здесь очень приятно собираться каждый день на обеды и ужины.

Ларец

Место, в которое «Максимыч» приглашает самых важных гостей. На своем «чердаке» он, как в ларце, хранит дорогие диковинки, которые привез со всего света. Мы попадаем словно в шкатулку с драгоценностями. Именно здесь купец принимает важные решения, дарит подарки в знак уважения и почтения. Это внутренний мир «Максимыча», в котором размещаются самые дорогие сердцу вещи. Благородные цвета мебели и роспись создают непередаваемую атмосферу особенного, душевного пространства.



3
ЭТАЖ

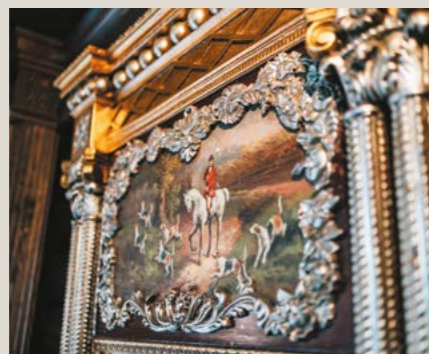


2
ЭТАЖ

Петровский зал

Мы поднимаемся на второй этаж и по пути замечаем прекрасные хрустальные люстры. Это работа Гусевского хрустального завода (завод им. Мальцева), чьи изделия украшают дворцы и коллекции ценителей искусства.

Второй этаж носит более торжественный характер, и это отражается в цветах мебели, дерева.



ГЛАВНЫЕ БЛЮДА



Стерлядь замороженная сибирская, подкопченная на ольховых щепках, по весу продаваемая



Муксун «Максимыч», обжаренный с нежным луком пореем, вешенками, томленными в сливках да икрой



Нежное филе трески с кремом из цветной капусты да обжаренными соцветиями брокколи



Сельдь олюторская пряная да мойва слабой соли с лучком свекольным, укропчиком пахучим да картофелем, в кожуре печеным, заправлена маслом деревенским

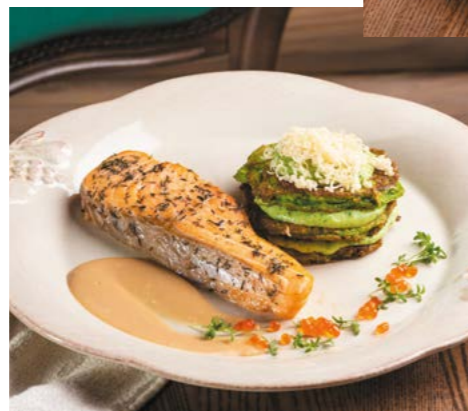


Вырезка свиная в травах пряных жарена, с картофельными половинками, беконом да тимьяном запеченными, подана с мясной подливой со сливками



Кокот с грибами по-старорусски, запеченный под сыром, на картофельной оладье подан

Бифштекс из мяса рубленого с жареным луком и шкварками копчеными, яйцом пашот, тыквой да подливой из жареного картофеля



Стейк из лосося запеченный с оладьями из кабачка нежного, с кремом из авокадо орехового да соусом креветочным



Ломтики муксуна сибирского слабой соли с картошечкой да намазками разными пряными



Юрий Захаров,
шеф-повар «Максимыч»

«Максимыч» — это ресторан-усадьба в лучших традициях русских гуляний с кухней разных эпох. В ресторане «Максимыч» представлено богатое меню, в котором можно найти блюда русской кухни, традиционные для разных областей России, и кухню исконно сибирскую. Здесь готовят блюда из фермерских и локальных продуктов по традиционным рецептам, используя характерные для русской кухни способы приготовления: томление в печи, мочение, соление и т. д. Ресторану удалось воссоздать забытые вкусы позапрошлого столетия, привнеся свое авторское видение во вполне привычные блюда.

ПОДАРОК МЕЧТЫ

СОБРАЛИ ИДЕИ ПОДАРОКОВ ОТ ЛЮБИМЫХ ЗАВЕДЕНИЙ КОМПАНИИ «МАКСИМ». ЗДЕСЬ И УНИВЕРСАЛЬНЫЕ, И ОРИГИНАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ТЕХ, КТО НЕ ЛЮБИТ ЛОМАТЬ ГОЛОВУ – ЧТО ПОДАРИТЬ ЛЮБИМЫМ, ЧЕМ ПОРАДОВАТЬ ПАПУ И МАМУ ИЛИ КАК УДИВИТЬ КОЛЛЕГ.



ПОДАРОК С СЕВЕРНОЙ ДУШОЙ ОТ «ЧУМА»

Потрясающие угощения, которые готовят в «Чуме», – варенье и джемы из северных ягод, вручную собранный чай, фирменные напитки, тушенка из дичи, копчености. Незабываемый вкус Севера в одном наборе.



КОФЕ ОТ ЦЕХА ОБЖАРКИ «МАКСИМ»

Универсальное решение – дрип-кофе от компании «Максим». Чтобы радовать коллег, близких и друзей ароматом свеже сваренного кофе в любое время и в любом месте.

18+



СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ ОТ «МАКСИМЫЧА»

Вишня, калина, облепиха, брусничка, клюковка да рябина черногловая – настаивались напитки на отборных ягодах. Лучший выбор для холодных вечеров.



ИЗЫСКАННЫЕ НАБОРЫ ОТ «СЫРОВАРНИ»

Три размера наборов в элегантном деревянном ящике или стильной плетеной корзине. В каждом наборе на ваш вкус – выдержанные сыры собственного производства, грушевое варенье, ароматное оливковое масло.



ВОСПОМИНАНИЯ ОТ «ВОДОКАЧКИ»

Напиток из любимого бара – лучший подарок для тех, кто скучает по родным вкусам. В удобной стеклянной бутылке, поэтому в аэропорту точно пропустят.



ВКУСНАЯ ЗАБОТА ОТ «ДАЧИ»

Подарочные наборы из дачного погреба ресторана «Дача». Напитки, мясо из смокера, наши фирменные соленья – это вкусная нотка домашнего тепла и заботы.

ТЮМЕНСКАЯ FLORA

300 ЛЕТ СИБИРСКОМУ
МАХРОВОМУ КОВРУ



ОСЛЕПИТЕЛЬНЫЕ РОЗЫ И МАКИ НА ГЛУБОКОМ СДЕРЖАННОМ ФОНЕ – ЭТОТ УЗОР ПРИТЯГИВАЕТ ВЗГЛЯД, КАК МАГНИТ. ОН СЛОВНО МЕТАФОРА САМОЙ ЖИЗНИ, КОТОРАЯ ПОЛНА КОНТРАСТОВ. ЗА СТОЛЕТИЯ ДО ТОГО, КАК ЦВЕТЫ СТАЛИ ФИРМЕННЫМ ПРИНТОМ ИЗВЕСТНОГО МОДНОГО ДОМА И ТЕМОЙ MET GALA, ОНИ ПОЯВИЛИСЬ НА КОВРАХ ТЮМЕНСКИХ МАСТЕРИЦ. В ЭТОМ ГОДУ СИБИРСКОМУ МАХРОВОМУ КОВРУ ИСПОЛНИЛОСЬ 300 ЛЕТ. СЕГОДНЯ ОДИН ИЗ ГЛАВНЫХ НАРОДНЫХ ХУДОЖЕСТВЕННЫХ ПРОМЫСЛОВ РЕГИОНА ПРОЖИВАЕТ ЭПОХУ РЕНЕССАНСА.

Большая коллекция махровых ковров хранится в Музейном комплексе им. И. Я. Словцова. Это более ста экземпляров, в которых воплощен дух тюменской земли, местные традиции, мастерство и креативность сибиряков. В чем же уникальность локального бренда?

Старший научный сотрудник центра учета, хранения и популяризации музейных фондов Тюменского музейно-просветительского объединения Ольга Грамадских:

«В первой половине XVIII века ковроткачество стало распространенным ремеслом среди жителей Тюменского уезда. Махровыми коврами украшали дома, покрывали сундуки, утепляли сани. Изделия были функциональными и привлекательными, и это сделало их невероятно популярными.»

Ковры стали активно торговаться на ярмарках: Тюменской, Ирбитской, Ишимской и Нижегородской. Оттуда они расходились по всей Сибири и Центральной России.»



Вероятно, с одной из тех ярмарок махровый ковер и попал в дом, где яркий и колоритный предмет интерьера заметил художник Василий Суриков. Образ тюменского махрового ковра Василий Иванович запечатлел на картине «Взятие снежного городка».

В XIX-XX веках промысел представил Россию на международных выставках в Вене, Генуе, Брюсселе. Особым триумфом стало участие тюменских ковровщиц в Парижской выставке – 1900. Василиса Видулова из села Каменского получила гран-при, и эта награда подарила «сибирской «Флоре» мировое признание.

Секрет притягательности узора – в мудрости и универсальности. Контрастное сочетание темного поля и ярких цветов символизирует богатство и полноту бытия. Исследователи рассказывают, что снятые мастерицами на канву узоры переходили из поколения в поколение. Получив узор по наследству, каждая ковровщица изменяла его, исходя из творческого взгляда. В результате возникло огромное разнообразие орнаментов, которые обогащали стиль тюменского ковра.



А вот технология создания за века почти не изменилась. Каждое изделие ткется на кроснах – специальном ткацком стане – вручную и поэтому совершенно неповторимо. Кстати, в музейно-ремесленном «ЦЕХе» музея Словцова можно попробовать выткать миниатюру ковра на мастер-классе. А в «Ночь искусств» на digital-выставке посетителям предложили создать уникальные ковры с помощью нейросети Kandinsky.



ЕВГЕНИЙ САФРОНОВ,
шеф-кондитер «Максим»

«Основа десерта «темная», шоколадная, а внутри – нежная начинка из локальной ягоды – клюквы, брусники. Оттеняют вкус корица, мускат, нотки цедры. А сверху десерт украшает принт, повторяющий мотивы коврового узора. Мы рады, что десерт получил признание. Планировали подавать его как осеннее предложение, но он так понравился гостям, что оставили его в меню кофейен и кондитерии.»



Сибирский махровый ковер сегодня вновь интересен представителям креативных индустрий и всем сибирякам. Это наследие переосмысливают, ему посвящают фестивали, выставки и спектакли. Легендарные «розы и маки на черном» находят место в современных интерьерах. А счастливые владельцы аутентичных изделий, доставшихся в наследство от бабушек, ценят их, как сокровище. Ведь цветы махрового ковра, связывающие прошлое и настоящее Тюмени, – это «Сад времени», которому может позавидовать Институт костюма в Метрополитен.

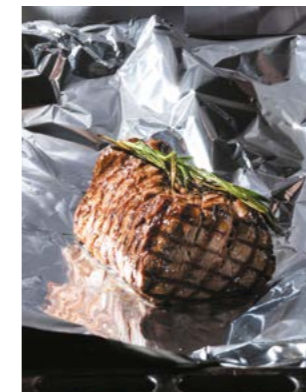
*Благодарности: заместителю генерального директора Тюменского музейно-просветительского объединения Ксении Гнединой и пресс-секретарю ТМПО Ивану Крутько.

ОЛИВЬЕ С РОСТБИФОМ, БРУСНИКОЙ И КОРНЕПЛОДАМИ



Ингредиенты:

Вырезка говядины	500 гр.
Брусника	100 гр.
Сахар	50 гр.
Вода	100 мл
Картофель	150 гр.
Морковь	150 гр.
Корнишоны	150 гр.
Зеленый горошек	150 гр.
Зеленый лук	25 гр.
Яйцо перепелиное	12 шт.
Майонез	100 гр.
Розмарин	
Соль	



Этапы приготовления:

1. Вырезку замаринуйте с розмарином, оливковым маслом и солью на 30 минут. Обжарьте мясо со всех сторон на раскаленной сковороде и заверните в фольгу. Выпекайте при температуре 180 градусов 25 минут. Оставьте мясо в фольге до полного остывания. Остывший ростбиф нарежьте кубиками.

2. Нарежьте кубиками вареные корнеплоды: картофель и морковь.

3. Нарежьте корнишоны кубиками, а вареные перепелиные яйца пополам.



4. Сварите сироп из воды с сахаром, залейте сиропом ягоды брусники и дайте настояться.

5. Все ингредиенты поместите в салатник, добавьте зеленый горошек, заправьте французским майонезом.



6. Салат выложите на большую плоскую тарелку, украсьте перепелиными яйцами, брусникой и зеленым луком.



Ксения Вахрушева,

руководитель
кулинарной студии
«Максим. Класс»

ПРОСТЫЕ РЕЦЕПТЫ ОТ ШЕФА

ГОТОВИМ ДОМА КАК В РЕСТОРАНЕ

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ОСЕННЕГО МЕНЮ В ТРАТТОРИИ «МИНИСЫРОВАРНЯ»



16 ОКТЯБРЯ В ТРАТТОРИИ «МИНИСЫРОВАРНЯ» СОСТОЯЛАСЬ ЗАКРЫТАЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ ОСЕННЕГО МЕНЮ.



Шеф-повар ресторана подготовил особенное меню, а гости отвлеклись от ритма шумного города и перенеслись в солнечную осеннюю Италию. Сет-меню состояло из традиционных итальянских блюд и вариаций: перцы тоннато, салат с инжиром, ньюкки с уткой и тыквой, пицца с рикоттой, шоколадный брауни с кремом из рикотты и инжиром. В программе вечера также были fashion-иллюстратор, викторина на тему Италии и другие активности.

УЖИН В ПОСЕЙДОНЕ, ПОСВЯЩЕННЫЙ 225-ЛЕТИЮ А. С. ПУШКИНА



24 СЕНТЯБРЯ В РЕСТОРАНЕ «ПОСЕЙДОН» СОСТОЯЛСЯ УЖИН С АНДРЕЕМ ШМАКОВЫМ, ПОСВЯЩЕННЫЙ ВЕЛИКОМУ ПОЭТУ А. С. ПУШКИНУ.



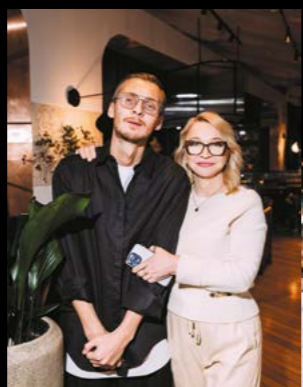
*Пред ним roast-beef окровавленный,
И трюфли, роскошь юных лет,
Французской кухни лучший цвет,
И Страсбурга пирог нетленный
Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым.*

Команда приготовила гастрономический сет, навеянный эпохой того самого золотого времени русской литературы. В меню вечера были любимые блюда поэта. Одно из них – печеный картофель, любовь к которому Пушкину привила мама Надежда Осиповна. Печеную картошку подавали поэту не только к обеду, но и на завтрак. А подавали ее с солонкой и масленкой.



ГАСТРОУЖИН С SEA, SIGNORA

ПЕРВЫЙ РЫБНЫЙ РЕСТОРАН
«ПОСЕЙДОН» 7 НОЯБРЯ ПРИНЯЛ
ГОСТЕЙ ИЗ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА.



Sea, Signora – это рыбный ресторан шеф-повара Антонио Фреза, бренд-шефом которого является Сергей Постников. Свежайшие рыба и морепродукты исключительного качества, итальянская и израильская кухни.

В программе вечера были:

- Тонно тоннато — твист на классический Вителло тоннато
- Картофельный гратен с крабом и красной икрой
- Утиный паштет с компоте из хурмы
- Ньокки с морепродуктами
- Палтус по-милански с черным трюфелем

А завершился вечер необычной подачей классического итальянского десерта тирамису с добавлением земляники и пыльцы из сублимированной клубники.

Партнером ужина выступила компания «Автоград» – официальный дилер премиальных автомобилей Hongqi.



Завтраки целый день в гастрокфейнях Максим



ул. Республики, 24 | ул. Герцена, 94, ТЦ «Галерея Вояж»
ул. Сперанского, 17 | ул. Газовиков, 73

МАКСИМ
гастрокфейня

ГАСТРОЛИ «ЧУМА» В МОСКВЕ

В КОНЦЕ ОКТЯБРЯ КОМАНДА РЕСТОРАНА «ЧУМ» УСТРОИЛА ГОСТЕВОЙ УЖИН «СЕВЕР» В УЮТНОМ РЕСТОРАНЕ «МАТРЕШКА» В МОСКВЕ.



Это ответный визит «Чума» — летом в Тюмень приезжали бренд-шеф «Матрешки» Владислав Пискунов и шеф заведения Сергей Мамонтов.

За вечер гости погрузились в культуру и быт народов Севера. «Чум» угощал строганиной из муксуна и фирменными настойками, которые подобрал Владимир Бехтерев — настоечный сомелье ресторана-музея. Ужин состоял из шести курсов, каждый из которых раскрыл волшебство северной кухни: от сосвинской сельди до ароматных ягод и трав. Гости были в восторге от мини-путешествия в мир Севера.



Три удачных года

В ОКТЯБРЕ В ЧЕСТЬ ДНЯ РОЖДЕНИЯ ЗАГОРОДНОГО РЕСТОРАНА «ДАЧА» ГОСТИ СОБРАЛИСЬ НА УЖИН ОТ ЗВЕЗДНОГО ШЕФА ВИТАЛИЯ ТИХОНОВА.



Три дня ушло на подготовку, 7 шеф-поваров компании «Максим» трудились на кухне. И усилия стоили того — гости остались под впечатлением.

Дополнил атмосферу ведущий Юрий Долгов, который общался с гостями и узнавал истории знакомства с «Дачей». Гости чеканили монеты, слушали балалайку и наблюдали за вязанием бабушки. Особым гостем стал партнер Ларисы Кирилловны по проекту Chisko — Олег Ионко.

В финале всех удивил торт от цеха «Максим» в виде банки солений — отсылка к погребу «Дачи». А партнером вечера выступила ГК «ТИС», которая подготовила подарки для гостей.

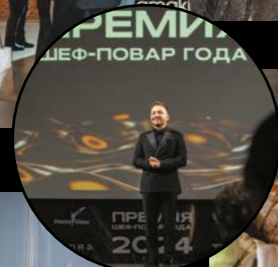




ПРЕМИЯ
ШЕФ-ПОВАР ГОДА
2024

«ЧУМ» С НОВА ЛИДЕР

В НОЯБРЕ В ОСОБНЯКЕ XVIII ВЕКА НА ВОЛХОНКЕ ПОДВЕЛИ ИТОГИ ЕЖЕГОДНОЙ ПРЕМИИ «ШЕФ-ПОВАР ГОДА», КОТОРУЮ ПРОВОДИТ «ЗАВТРАК ШЕФА».



ПРЕМИЯ
ШЕФ-ПОВАР ГОДА
2024

Второй год подряд Наталья Трапезникова, шеф-повар ресторана-музея «Чум», номинирована и стала лауреатом в номинации «Женщина шеф-повар года».

Лучшими шефами в этом году признаны Никанор Виейра из Olluso и Антон Ковальков, партнер и бренд-шеф заведений Le Pigeon и Restaurant by Deep Fried Friends.

Премия «За вклад в развитие российской гастрономии» получил Владимир Мухин из White Rabbit Family, а звание «Легенда» досталось Андрею Жданову из ресторана MODUS.



ПОПРОБУЙ СЕВЕР НА ВКУС!

варенье и джемы
тушенка из мяса дичи
травяной чай
моченая ягода
рыбное и мясное копчение

Ресторан-музей «Чум»
Малыгина, 59
+7 3452 62-16-60
@chum.tumen

Бутик северных
подарков и деликатесов «Чум»
Аэропорт «Роцино», бизнес-зал

ДОСТАВКА



МЕСТА РАСПРОСТРАНЕНИЯ

МАКСИМ

Ресторан-музей «Чум»
Малыгина, 59

Русский ресторан «Максимыч»
50 лет Октября, 52

Рыбный ресторан «Посейдон»
Ленина, 2а

Загородный ресторан «Дача»
д. Дударева, Тюменская, 9

Ресторан «Сыроварня»
Советская, 54

Траттория «МИНИСЫРОВАРНЯ»
Республики, 142

Грузинское кафе «Ван Гоги»
Республики, 34

Бар «Водокачка»
25 Октября, 23б

Бар «Другое Дело»
Дзержинского, 38

Кофейня «Максим» – Газовиков, 73
Кофейня «Максим» – Герцена, 94
Кофейня «Максим» – М. Сперанского, 17
Кофейня «Максим» – Республики, 24
Кофейня «Максим» – Олимпийская, 9
Кофейня «Максим» – Володарского, 38
Кофейня «Максим» – Советская, 126
Кофейня «Максим» – Ю. Семовских, 10
Кофейня «Максим» – Ямская, 92
Кофейня «Максим» – Московский тракт, 35а

Аэропорт Рошино (зона внутренних вылетов, бизнес-зал, зал повышенной комфортности, международный зал)

Цех обжарки кофе «Максим»
30 лет Победы, 7, стр. 40

Кулинарная студия «Максим. Класс»
25 Октября, 34 / 6

ПАРТНЕРЫ:

БИЗНЕС-ЦЕНТРЫ

Бизнес-центр «Нобель-Парк»
Пермякова, 1 / 5

Деловой дом «Петр Столыпин»
50 лет Октября, 8б

Деловой дом «Дежнев»
Герцена, 96

Тюменский технопарк
Республики, 142

АВТОСАЛОНЫ

Автосалон Порше
Пермякова, 92

Автосалон Ауди
Пермякова, 94 / 4

Автосалон Mercedes-Benz
Беляева, 35

Автосалон Mazda
Федюнинского, 53

Автосалон Фольксваген
Федюнинского, 51 / 2

Автосалон Шкода
Федюнинского, 51 / 2

Сервисный центр BMW (Премиум-Дина)
Федюнинского, 51

Автосалон Фольксваген Центр Гросс
2-я Луговая, 29

БУТИКИ

Кураж
8 Марта, 2 / 7

Мах Мага
Одесская, 63, Д. Менделеева, 1

Шанталь
М. Горького, 68 / 4

ESCADA
Осипенко, 16

Элизабет Роскошь
Володарского, 33

Studio 21
Осипенко, 16

Академия Времени
Республики, 131

Eclectic
Советская, 54

Windsor
25 Октября, 40

HIS STORY
Комсомольская, 58

ОТЕЛИ

DoubleTree by Hilton Hotel Tyumen
Орджоникидзе, 46

Mercure Тюмень Центр 4*
50 лет Октября, 14

Best Western Plus Spasskaya
Ленина, 2а

Отель Термал Резорт & СПА «ЛетоЛето»
Щербакова, 87

САЛОНЫ КРАСОТЫ И КЛИНИКИ

Клиника красоты и эстетической медицины «НаноЭстетик»
М. Горького, 83

VIP MEN & VIP WOMEN
М. Горького, 68 / 8

Центр французской косметологии Biologique Recherche
25 Октября, 40

Салон красоты L. A. K.
Грибоедова, 6, к. 1 / 7

Салон красоты TOP
Мельникайте, 125б

Центр косметологии и коррекции фигуры NICE TIME
Советская, 124

Салон красоты MIZU CLUB
Осипенко, 16

Студия массажных фейс-практик FaceRoom
Советская, 55 / 1а

Paloma
25 Октября, 34 / 3

Vabor
Водопроводная, 16

Салон красоты «Аристократ»
Самарская, 20

Клиника «Биосвисс»
Урицкого, 36

Клиника LAPLAS
Профсоюзная, 28

Клинический госпиталь «Мать и дитя»
Ю. Семовских, 20
Ю. Семовских, 22

Филатовская клиника
Н. Зелинского, 5 / 2
Федюнинского, 56 / 2

Клиника Nexima
25 Октября, 27

Neo-clinic
Немцова, 4

Студия красоты Sense Beauty Club
Турунская, 7

СПА-ЦЕНТРЫ

Баннный комплекс «Городские Парильни»
Полевая, 28

Студия тайского SPA THAI LOTUS
Комсомольская, 8
Малыгина, 86 / 1

Экопарк «Тайга»
Червишевский тракт, 18 км, стр. 1,
с. Онохино

СТОМАТОЛОГИИ

Детская стоматология «У жирафа Севы»
Циолковского, 13

Семейная стоматология Dr. Albus
Олимпийская, 6

Сеть стоматологических клиник «Мега Дент»
П. Артамонова, 13 / 1
М. Горького, 42а
Чернышевского, 26
Пермякова, 72 / 1
Монтажников, 61

Стоматологическая клиника «Ультра-Дент»
Челюскинцев, 29

Семейная стоматология «Эстетик»
Республики, 62

Стоматология «Мастер-Дент»
Малыгина, 14 / 2

САЛОНЫ И МАГАЗИНЫ

Мебельный салон «Немецкий дом»
Дзержинского, 6

Мебельный салон VILLA CLASSICA
Дзержинского, 6

Бутик «Монпансье»
Челюскинцев, 1

Сувенир-Престиж
Володарского, 47 / 3

Дом цветочной моды «Версаль»
Урицкого, 5, М. Тореза, 2

Мебельный салон Allegro
ТЦ «Новый магнат», 2-й этаж

Мебельный салон «Агаси»
50 лет Октября, 12 / 1

Respect Home
50 лет Октября, 57а

Бутик «ЛЮкситан»
ТЦ «Гудвин», 1 этаж
ТЦ «Кристалл», 1 этаж

ФИТНЕС-КЛУБЫ

Фитнес-центр Fitberry
30 Победы, 52а

Фитнес-клуб «Даудель Спорт»
М. Горького, 68 / 4

City Fitness
Володарского, 49 / 1
Коммуны, 22
Орджоникидзе, 60 / 1

Фитнес-центр «Атлетик GYM»
Н. Ростовцева, 2 / 1, Осипенко, 79
Московский тракт, 118

Фитнес-клуб Bright Fit
50 лет Октября, 14

Атлетический клуб «Антей»
50 лет Октября, 47 / 3

World Class Тюмень
Республики, 245

Opera Fitness
Центральная, 1 (пос. Патрушева)

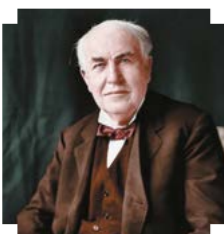
ЦИТАТЫ О МЕЧТАХ И МОТИВАЦИИ



Уинстон Черчилль,

британский государственный и политический деятель

—
НЕ БОЙСЯ БЫТЬ НЕУДАЧНИКОМ — БОЙСЯ БЫТЬ ТЕМ, КТО НИКОГДА НЕ ПЫТАЛСЯ.



Томас Эдисон,
американский изобретатель

—
Вдохновение — это следствие действий, а не их причина.



Наполеон Хилл,
американский писатель

—
Вдохновляйся идеями, но действуй на практике.



Генри Форд,
американский промышленник и изобретатель

—
Тот, кто хочет двигаться вперед, должен забыть о том, что осталось позади.



Джоан Роулинг,
британская писательница

—
Мечтать — это хорошо, но гораздо важнее действовать.



Стив Джобс,
американский предприниматель и изобретатель

—
Большие мечты требуют больших усилий.



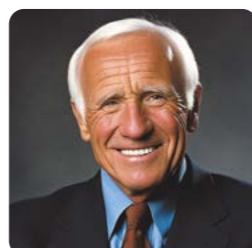
Пабло Пикассо,
испанский художник

—
Вдохновение существует, но оно должно застать тебя за работой.



Роберт Ф. Кеннеди,
американский политический и государственный деятель

—
Только те, кто решаются на невозможное, могут достигнуть великого.



Джим Рон,
американский мотивационный оратор, бизнес-тренер

—
Не жди, что мотивация сама найдется. Начни действовать, и мотивация появится.



Уолт Дисней,
американский художник-мультипликатор

—
Мечтай по-крупному, а потом действуй с малых шагов.



Томас Стернз Элиот,
американо-британский поэт

—
Лишь тот, кто рискует идти слишком далеко, может узнать, насколько далеко можно зайти.



Бенджамин Франклин,
американский политический деятель

—
Мечты — это возможности, которые ждут, чтобы стать реальностью.



ДОСТАВКА



@maximich_tmh
50 лет октября, 52
+7 3452 41-31-30

СКАНДИА. ТАУНХАУСЫ



В гармонии с природой,
с любовью к комфорту



50-80-10 | scandia.life

СКАНДИА. Таунхаусы. Проектная декларация размещена на сайте: <http://наш.дом.рф>.
Разрешение на строительство № 72-304-48-2022 от 02.03.2022 г. Срок ввода в эксплуатацию 4 кв. 2024 г.
Реализация по договорам участия в долевом строительстве. Реклама. Не оферта.