2/112 лето 2022

Maximum

16+

РЕЦЕПТЫ ОТ ШЕФ-ПОВАРА / ОТКРЫТИЯ И СОБЫТИЯ / ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ О РЕСТОРАНАХ / ГОСТИ

30 ЛЕТ РЕСТОРАННОЙ КОМПАНИИ «МАКСИМ»

ПЕРВЫЙ РЕСТОРАН НОВИКОВА В ТЮМЕНИ
ОТКРЫТИЕ «СЫРОВАРНИ»

ЕВГЕНИЙ РЕЙМЕР РЕСТОРАННЫЙ ИННОВАТОР
КАК И ЗАЧЕМ СОЗДАВАТЬ РЕСТОРАННЫЕ БЛОКБАСТЕРЫ

ЧТО-ТО ПОШЛО НЕ ТАК
САМЫЕ НЕОЖИДАННЫЕ КУРЬЕЗЫ В РЕСТОРАНАХ

WELCOME TO
finskayaylochka.com

Привет, добро пожаловать…

8 (345) 257 47 66
Сакко 24, офис 217

в настоящую Финляндию!

ФИНСКАЯ
УЛОЧКА

РЕКЛАМА

ЛЕТО ’ 22

Ресторанный инноватор

ИНТЕРВЬЮ
С САМАРСКИМ РЕСТОРАТОРОМ
ЕВГЕНИЕМ РЕЙМЕРОМ

КАЛЕНДАРЬ СОБЫТИЙ 10

8 гастрофестивалей конца лета и осени

В СОЧИ ОТШУМЕЛ GASTREET 14

СЫРОВАРНЯ НОВИКОВА В ТЮМЕНИ 18

Интересные факты о ресторане в Тюмени

30 ЛЕТ «МАКСИМ» 24

Первая ресторанная компания Тюмени. Что мы не знаем о «Максим»?

КАК ДОМА, КАК У РОДНЫХ 30

Постоянные гости «Максима» рассказывают, что для них хороший сервис и какие блюда у них самые любимые

ПРЯМО С ГРЯДКИ

Коллекция специальных рецептов на основе овощей «КРиММ» от шеф-повара ресторана «Дача» Ксении Вахрушевой

ЧТО-ТО ПОШЛО НЕ ТАК 48

Самые курьезные случаи из жизни ресторанов

ШЕФ-ЭКОНОМИСТ 52

Правила жизни шеф-повара Михаила Смирнова

15 ИНТЕРЕСНЫХ ФАКТОВ 56

о ресторане-музее «Чум»

КОМАНДА «МАКСИМ» 58

Профессия: официант. Игорь Назаров

20 ИНТЕРЕСНЫХ ФАКТОВ 60

о рыбном ресторане «Посейдон»

РЕСТОРАТОРЫ РОССИИ В ТЮМЕНИ 64

20 ФАКТОВ 68

об исторической гастрокофейне «Максим»

ВЫХОД В СВЕТ 74

МАКСИМ
ГАСТРОКОФЕЙНЯ

БОЛЬШЕ,
ЧЕМ КОФЕЙНИ

Мы всегда рядом с вами.

ул. Республики, 24 | ул. Герцена, 94, ТЦ «Галерея Вояж» | ул. Газовиков, 73 | ул. М. Сперанского, 17
ул. С. Ильюшина, 10, Аэропорт Рощино

РЕКЛАМА

Maximum

2/112 ЛЕТО 2022

Литературный редактор
Анна Высоцкая

Главный редактор
Вероника Володяевна Мелконян

Арт-директор
Диана Жданова

Дизайн и верстка
Людмила Шкодюк
Анна Черноскутова
Ольга Проценко

Корректор
Анастасия Мазеина

Авторы
Наталья Горюнова
Анна Высоцкая
Ксения Шипичкина
Маргарита Маношкина

Авторы
Дарья Половинкина
Денис Кондратенко
Михаил Чуев
Геворк Мелконян

Фотографы
Анна Черноскутова
Владимир Кирчаков
Ольга Гениевская
Сергей Бредихин
Екатерина Базванова
Гиряй Хайруллин

Реклама в журнале: тел. +79224783275
e-mail: veron_33@mail.ru

Учредитель и издатель: **ИП Невидайло Лариса Кирилловна.** Информационно-развлекательный журнал «Максимум удовольствия». Распространяется бесплатно.
Учредитель: ИП Невидайло Л. К. Адрес: 625501, Тюменская обл-ть, Тюменский р-н, д. Дударева, ул. Мирная, д. 16. Тираж 999 экземпляров. Дата выхода 20.08.2022 г.
Отпечатано: АО «Тюменский дом печати», 625002, г. Тюмень, ул. Осипенко, 81. Номер заказа: 967/22.

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+

РЕКЛАМА

www.ada-to.ru

ДИЗАЙН ИНТЕРЬЕРА

АССОЦИАЦИЯ ДИЗАЙНЕРОВ
И АРХИТЕКТОРОВ
ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

Общественная организация АДАТО — это союз активных и прогрессивных представителей мира дизайна и архитектуры в Тюменской области, а также активный помощник в решении вопросов, связанных с этими сферами.

На нашем сайте вы можете найти портфолио дизайнеров. Каждый работает в определенном стиле. У каждого есть своя неповторимая манера — свой “дизайнерский почерк”. Ознакомьтесь с портфолио специалистов, чтобы найти того, чьи работы “откликнутся” вам, чья атмосфера будет совпадать с вашим душевным состоянием и образом мысли.

Мы убеждены, что у нас вы точно найдете дизайнера, с которым вам захочется пройти сложный и увлекательный путь создания интерьера.

Елена Калинина

Председатель АДАТО,
соучредитель мебельной
компании ALLEGRO
и Natuzzi Editions.

НА ОЧЕРЕДИ ОБНОВЛЕНИЕ СРАЗУ НЕСКОЛЬКИХ ПРОЕКТОВ, ОДНИМ ИЗ ПЕРВЫХ ПРЕОБРАЗИТСЯ РЕСТОРАН «МАКСИМЫЧ», ЗА НИМ — «ПОСЕЙДОН» И КОНДИТЕРИИ

ИСТОРИЯ ИЛИ НАЧАЛО?

Накануне празднования 30-летия компании «Максим» меня пригласили на интервью на радио и задали очень интересный вопрос: «30 лет — это про то, сколько всего было или сколько всего будет» Я ненадолго задумалась, а потом вспомнила об одном правиле, по которому живу очень много лет: «Помни о прошлом, думай о будущем, живи настоящим». Пожалуй, так получается не только в жизни, но и в бизнесе.

С большим уважением храним историю наших заведений, пользуемся лучшим опытом. Тем более сейчас очень многое, что, казалось было забыто, снова стало актуально в настоящее время. Мода — она ведь циклична.

С трепетом составляем планы на будущее, на очереди обновление сразу нескольких проектов «Максима», одним из первых преобразится ресторан «МаксиМыч», за ним — «Посейдон», кондитерии и другие. В планах открытие новых заведений, в том числе и за пределами Тюмени, но пока сохраним интригу.

С огромным счастьем живем в настоящем, каждый день наслаждаемся любимым делом, встречаем гостей и прикладываем все усилия, чтобы визит к нам оставлял только самые приятные впечатления.

Наверное, в этом и заключается тот самый секрет успеха «Максима» с 30-летней историей.

ЛАРИСА НЕВИДАЙЛО,
ОСНОВАТЕЛЬ И ВЛАДЕЛЕЦ
РЕСТОРАННОЙ КОМПАНИИ «МАКСИМ»

BRASSERIE
ЕДА. ВСТРЕЧИ. РАЗГОВОРЫ

ПРИГЛАШАЕМ НА *Завтраки*
ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ

ул. Республики, 142 | 68-98-68

РЕКЛАМА

КОЛУМНИСТ

ЧТО ПИТЬ ЛЕТОМ?

«ЛЕТО – ВРЕМЯ БАЛДЕЖЕЙ». К ЛЕТУ В ТЮМЕНИ МОЖНО ДАТЬ ТАКОЙ ЛОЗУНГ, ПЕРВЫМ ЕГО УПОТРЕБИЛ ИВАН КРЫЛОВ, А Я ПРОДВИНУЛ ДАЛЬШЕ. САМОЕ ДОЛГОЖДАННОЕ ВРЕМЯ ГОДА.
К ЛЕТУ МЫ ГОТОВИМСЯ ПОХЛЕЩЕ, ЧЕМ К СВАДЬБЕ: ДОКУПАЕМ НАРЯДЫ, КУПАЛЬНИКИ, ДУХИ ВЫБИРАЕМ ЧУТЬ ПОЛЕГЧЕ (ХОТЯ НЕ ВСЕ). А СЕГОДНЯ ПОДБЕРУ ВИНА, КОТОРЫЕ ПРИЯТНО ПИТЬ ЛЕТОМ.

ДЕНИС КОНДРАТЕНКО,
ВИННЫЙ ПИАРЩИК

ИГРИСТЫЕ

С этим типом вина вообще все понятно – игристое уместно абсолютно всегда. В психологии есть термин «Феномен Пруста». Если вкратце, то обонятельная память самая сильная в нашем мозге, и, услышав знакомый аромат, мы видим не отдельный фрагмент, связанный с этим запахом, а полную, целостную картинку из прошлого.

Лайфхак. У меня есть маленький флакон духов, который я беру только в путешествия, допустим, это Zielinski & Rozen caramel, musk, vanilla.

Если настроение ужасное и не хватает эмоций, я наношу на себя духи и перед глазами всплывают воспоминания из путешествий: Париж, Милан, Каскара. Кстати, этим летом мой лайфхак – самый легальный и простой вариант путешествий, рекомендую.

Игристое ассоциируется с праздником, поэтому, открыв шампанское или классное просекко, ты чувствуешь, что настроение становится чуточку лучше, воспоминания прошлых праздников и побед врываются в тебя мощнее, чем пробка вылетает из бутылки. Как солнце начинает светить чуточку сильнее, организм требует холодного игристого, поэтому летом налегаем на него, затем пауза до новогодней суеты.

РОЗЕ

Тоже сезонный тип вина для многих, хотя я за то, чтобы розе пили круглогодично. Розе выступает мостиком между плотными красными винами, которые хочется пить в холодное время года, и белыми винами, сопровождающими нас в течение лета. У розе есть структура и характер красного, но оно подается холодным, как белое. Отличный вариант на летние вечера, когда большой компанией вы готовите стейки, рыбу, морских гадов, а тут еще друг заявил, что он веган и ест только овощи. Розе, как бабушка, любит каждого, всех примет, погладит и накормит.

GLOUGLOU

Один из новых терминов, наряду с petillant naturel и piquette. Термин Glouglou изначально применялся к легким красным винам, без долгой выдержки в бочке, которые пьются молодыми, подаются холодными, выпиваются из любой удобной посуды. Собственно, Glouglou является ономатопеей, или звукоподражанием, на русском это будет звучать как «буль-буль». Данный стиль искать в винотеках нашего города. Основной вкус у такого вина – это брусничный или клюквенный морс.

ПРОБЛЕМА КРАСНЫХ

Да, сезонность вин наблюдается, но это не значит, что вам запрещено пить красные. Проблема красных вин в неправильном употреблении и подаче в заведениях. Красные вина немного капризнее остальных, требуют чуть больше внимания: бокала правильной формы, температуры подачи (30 мин. в холодильнике перед употреблением). В тюменских заведениях красные вина по умолчанию комнатной температуры, а это +23-24, что для органолептики – выстрел в упор, а выбор бокалов при подаче красного я не всегда понимаю.

Сезонность вина существует, но никто и никогда не посмеет перечить вам, если вы выбрали свой любимый стиль вина, даже если он не в тренде. Кроме кучи дескрипторов, вкуса и послевкусия у вина есть одна основная цель – доставлять удовольствие. Поэтому чуть меньше заморочек и чуть больше летнего балдежа.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ГДЕ БУДЕТ ВКУСНО

САМЫХ «ВКУСНЫХ» СОБЫТИЙ РОССИИ И ЗАРУБЕЖЬЯ, КОТОРЫЕ СТОИТ ПОСЕТИТЬ С КОНЦА ЛЕТА И ДО СЕРЕДИНЫ ОСЕНИ

Open-air Craft Event Picnic

Впервые в этом году фестиваль будет проходит в формате пикника под открытым небом на Елагином острове. Гостям предложат поучаствовать в активных играх на свежем воздухе, мастер-классах и лекциях. Также можно будет послушать атмосферную музыку, потанцевать, расслабиться в лаундж-зоне и, конечно, попробовать что-нибудь вкусное на фуд-корте. Центральное место на площадке отводится крафтовым напиткам — пиво, коктейли, лимонады, сидры. В еде акцент на гриль-фуде и продукции сыроварен.

Санкт-Петербург — 20.08

Городской пикник Kaliningrad Street Food

Один из самых масштабных фестивалей уличной еды в России проходит с 2014 года. Здесь можно попробовать блюда мирового стритфуда и поэкспериментировать с новыми вкусами. Чуду из Дагестана, калитки из Карелии, бузы из Бурятии, устрицы с Дальнего Востока, чуррос из Испании, пахлава из Армении, рыба из вод Балтики и т. д. Это и многое другое приготовят именитые повара и кулинары из разных регионов. Также на пикнике определят самое вкусное уличное блюдо страны в рамках премии Russian Street Food Awards.

Калининград — 26-28.08

Фестиваль лунных пряников

Один из важных семейных праздников в Китае — Праздник середины осени, праздник луны. Китайцы празднуют его народными гуляньями, любованием луной, запуском бумажных фонариков и поеданием лунных пряников. По легенде, это лакомство помогло китайцам свергнуть монгольскую династию Юань — в пряниках участники заговора прятали послания. Основной ингредиент пряников — яичный или утиный желток, а готовится это угощение с разными начинками — бобовая паста, семена лотоса, фрукты или мясо.

Китай — 10.09

Выставка-ярмарка «Сладоскоп»

Организаторы отмечают, что «Сладкоскоп» — выдуманное слово, и назвали они проект так, потому что безумное чаепитие из «Алисы в Стране чудес» по сравнению с их ярмаркой — строгое официальное мероприятие.
На ярмарке можно будет насладиться шоколадом всех сортов, тортами, пирожными и конфетами, печеньем, вафлями и пряниками, мороженым, мармеладом и сладкими напитками. В программе — приятная музыка, дегустации, соревнования, розыгрыши призов, мастер-классы и необычные сладости.

Москва — 17-18.09

18+

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

18+

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Фестиваль GastroFest в Турции

На гастрономическим фестивале в Турции представят кухни народов, которые в разное время населяли земли Коньи. Центральное место займет национальная турецкая кухня — всевозможные кебабы, свежая пита, непривычные для нас турецкие супы и, конечно, знаменитые турецкие сладости — пахлава, локум, халва. Известные шеф-повара Турции устроят гастрошоу, для гостей будут организованы мастер-классы и конкурсы. В прошлом году в фестивале приняли участие больше 150 компаний и 300 шеф-поваров.

Турция, Конья — 30.09-2.10

Фестиваль «Клюквенный сок»

В Костромской области действует большое клюквенное производство. Плантация площадью около трех сотен гектаров дает промышленные объемы экологически чистой и полезной кислой ягоды. Поэтому в регионе ежегодно проводят фестиваль, посвященный клюкве. В программу традиционно включают поездку на клюквенное болото, сбор клюквы и дегустацию, ярмарку и тематические квесты. До Мисково в этот день ходят трансферы. Не забудьте прихватить резиновую или непромокаемую обувь.

Костромской район, поселок Мисково — 1.10

ОБЗОР БУДУЩИХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ФЕСТИВАЛЕЙ ИЩИТЕ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ

Грузинский праздник урожая Тбилисоба

Отличный повод ближе познакомиться с культурой Грузии, традициями, кухней и вином разных регионов страны. Праздник Тбилисоба посвящен сбору урожая и совмещен с Днем города Тбилиси. Столица Грузии в эти дни превращается в большую шашлычную под открытым небом. На улицах стоят ряды с чурчхелой, вином, выпечкой и другими угощениями — голодным, трезвым и грустным остаться очень сложно. Туристические компании предлагают специальные туры в дни проведения праздника.

Грузия, Тбилиси — начало октября

Праздник граната

Праздник граната отмечается ежегодно в течение двух недель и приурочен он к окончанию сбора граната. Считается, что именно в Азербайджане произрастают все известные сорта этого фрукта, а Гекчае — это столица гранатоводства. Из-за пандемии власти отменяли фестиваль два года подряд. Обычно же праздник посещали не меньше 40 тысяч человек. В дни праздника в Баку проходят разные выставки, на которых можно познакомиться с разными сортами граната, попробовать сок, вино, ликер, варенье и другие вкусности.

Азербайджан, Гекчае — 26.10-7.11

«САМИ МЫ НЕ МЕСТНЫЕ...», ИЛИ КАК ВЫБРАТЬ РЕСТОРАН В ДРУГОМ ГОРОДЕ

ЧАСТО НАШИ ВПЕЧАТЛЕНИЯ ОТ КРАТКОСРОЧНОЙ КОМАНДИРОВКИ СКЛАДЫВАЮТСЯ ИЗ ТРЕХ СОСТАВЛЯЮЩИХ: АЭРОПОРТ/ОТЕЛЬ/РЕСТОРАН. НА ПЕРВОЕ УЖЕ НЕ ПОВЛИЯТЬ, СО ВТОРЫМ СПРАВИТЕСЬ САМИ, А ВОТ КАК «ПОПРОБОВАТЬ ГОРОД НА ВКУС И НЕ РАЗОЧАРОВАТЬСЯ», ПРЕДЛАГАЮ ПОГОВОРИТЬ...

1 Первое, что стоит сделать, – это удалить сайт Tripadvisor из закладок в избранном. Уже давно позиция ресторана в данном рейтинге не влияет ни на что, кроме зарплаты маркетолога, относитесь к нему скорее как к справочнику обо всех существующих местах в городе. На 1 апреля 2022 года, на первом месте из 10 968 заведений Москвы – «Собор де ла Вида», в Санкт-Петербурге – «Кореана», а в столице Татарстана на вершине оказался ресторан индийской кухни «Малабар» со слоганом «Для тех, кто верит в чудеса». Но, с другой стороны, если такие отзывы, как: «Заказали кофе и два эклера. Ждали, что к нам выйдет шеф и поприветствует» или «Я не могу ходить в туалет под сказки Пушкина. Это кощунство», только разожгут ваш интерес к заведению, why not?

2 2021 год подарил нам звезды Michelin, а 2022 отобрал возможность участия российских ресторанов и баров в The World's 50 Best Restaurants/Bars. Но и до этого всё было как в рекламном буклете: «Акция не действительна на территории Российской Федерации», ведь дальше двух столиц они не выходили. И вот тут самое время вспомнить о нашей независимой премии Where to Eat (появилась благодаря журналу Where), созданной ассоциацией Российских гастрономических журналистов, где каждый год, начиная с 2013-го, публикуются рейтинги лучших ресторанов страны, при этом пул жюри каждый раз обновляется на 40%. На данный момент список доступен online и состоит из 798 заведений от Анапы до Якутска, а значит, без ужина не останетесь.

3 РРФ – это не расширенная версия нашей страны (смайлик), а Российский Ресторанный Фестиваль, в котором ежегодно принимают участие более 500 заведений из 33 городов. Основатель проекта Саша Сысоев сделал гастрономию доступной, поэтому ровно на три недели, на время фестиваля, в ресторанах предлагают сеты за 990/1690 рублей (стоимость 2021 года). Не расстраивайтесь, если в даты проведения вы оказались на атолле в Индийском океане, ведь сам факт наличия ресторана в списке уже говорит за себя. Также рекомендую обращать внимание на участников фестивалей «Новые имена» (заведения, открывшиеся не ранее года назад), «АУК» (аутентичная уральская кухня) и «На гребне» (в главной роли дальневосточный гребешок).

МИХАИЛ ЧУЕВ,
ОСНОВАТЕЛЬ
КОНСЬЕРЖ-СЛУЖБЫ
«ЭКВИЛИБРИУМ»,
СПЕЦИАЛЬНО
ДЛЯ ЖУРНАЛА
MAXIMUM

фото: Кирилл Шевченко

4 Вы спросите, а как быть с рекомендациями водителей, гидов или содержимым телеграм-каналов местных «ресторанных критиков»?! Полученная информация остается на ваше усмотрение, но просто знайте, что отзыв или статья могут быть коммерческими, экскурсовод веганом, а водитель волонтером на Олимпиаде-80. К тому же ресторан, рекомендованный на завтрак, может быть не приспособлен для ужина и иметь посредственную винную карту, а бар для аперитива по субботам, ровно в полночь превращается в филиал праздника «Алые паруса».

5 Выбор между сетевым рестораном, открытым по франшизе, или локальным заведением в единичном экземпляре (помимо вопроса, кого поддержать рублем) сродни вечерней афише «Первый концерт Чайковского vs Джазовые каденции». Определенные ожидания имеются, но всё зависит от исполнения.

6 Alea jacta est! Оказавшись перед… сервированным столом, закройте меню и дайте шеф-повару шанс. Просто уточните у официанта, какие блюда собирают комплименты, за чем гости обычно возвращаются и что обязательно стоит пробовать в данном регионе/заведении. Знаю-знаю, что ваш нутрициолог обязал раз в 7 дней встречаться с дюжиной Fin de Cler номер 3, но море до Кемерово пока не добралось, а вот томленый марал с папоротником внимания достоин. Да здравствуют эволюция вкуса, новизна и локальные специалитеты!

7 Ну а если ваш день – это тысяча принятых решений, от которых зависят «судьбы и сердца», то просто отправьте своему консьержу локацию, желаемое время, количество гостей и продолжайте ставить подпись внизу каждой страницы. Bon Appetit!

КОЛЛЕКЦИЯ
сибирских завтраков

Это не просто вкуснейшие и необычные завтраки, это целый обряд посвящения в нефтяника и сибирячку. Завтраки подаются на деревянном спиле, накрытые копией чума. Процесс подачи сопровождается ударами в шаманский бубен и повествованием о сибирских красотах. Попробуйте и удивитесь!

ЗАВТРАК НЕФТЯНИКА

ЗАВТРАК СИБИРЯЧКИ

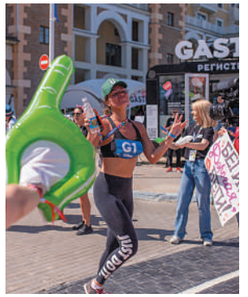
РЕКЛАМА

МАКСИМ
ГАСТРОКОФЕЙНЯ

Историческая гастрокофейня «МаксиМ»
ул. Республики, 24

В СОЧИ ОТШУМЕЛ GASTREET

НА КРАСНУЮ ПОЛЯНУ В НАЧАЛЕ ЛЕТА ПРИЕХАЛИ ПОЧТИ 4 ТЫСЯЧИ РЕСТОРАТОРОВ И ПОСТАВЩИКОВ – ИГРОКИ РЫНКА СОБРАЛИСЬ НА ЕЖЕГОДНЫЙ РЕСТОРАННЫЙ ФЕСТИВАЛЬ GASTREET INTERNATIONAL RESTAURANT. ГОСТИ И УЧАСТНИКИ МЕРОПРИЯТИЯ ОБСУДИЛИ ПРОБЛЕМЫ ОТРАСЛИ И ПОДЕЛИЛИСЬ СВОИМИ СЕКРЕТАМИ, КАК ПРЕОДОЛЕВАТЬ КРИЗИСЫ



GASTREET — ЕДИНСТВЕННОЕ ОТРАСЛЕВОЕ МЕРОПРИЯТИЕ, КОТОРОЕ ОБЪЕДИНЯЕТ ТАКОЕ КОЛИЧЕСТВО ЛЮДЕЙ В ОДНОЙ СФЕРЕ

Команда ресторанного холдинга «Максим» во главе с Ларисой Невидайло посетила главный гастрофестиваль в составе 10 человек: территориальные управляющие, руководители и маркетологи приехали получить новые знания и эмоции. Три дня на Красной Поляне прошли ярко, вкусно и захватывающе. Потому что именно сюда со всей страны слетелись практически все крупные игроки отрасли. Главная тема фестиваля — как управлять рестораном в новых условиях, что делать с социальными сетями и продвижением, где искать поставщиков.

«GASTREET задумывался, прежде всего, как встреча рестораторов, единомышленников, которые обмениваются опытом. Для получения вдохновения, общения. И раз уж мы вызвались, стали уже комьюнити, местом встречи. Некоторые даже живут в одном городе, но видятся только на GASTREET. Мы просто не могли оставить рестораторов без этой встречи», — отмечает одна из организаторов GASTREET Евгения Суфиянова.

Основатель HURMA Group of Companies, идейный вдохновитель GASTREET Дмитрий Левицкий отметил важность мероприятия для отрасли — в Сочи собираются не просто, чтобы встретиться, но и обменяться опытом, узнать о трендах на рынке.

«GASTREET настолько важен для рестораторов, что очень многие приехали и в этот сложный год. Пока мероприятие проводится — в отрасли все нормально, продолжают работать многие проекты, а рестораторы готовы делиться с коллегами опытом преодоления кризисных периодов», — говорит Дмитрий Левицкий.

Идеолог GASTREET Гоша Карпенко добавил, что в этом году на площадке прошли и классические выступления, и межотраслевые панельные дискуссии.

«Мы соединили на одной площадке и поставщиков, и потребителей. Например, поставщиков рыбы и рыбные рестораны, поставщиков мяса и мясные рестораны, итальянские рестораны и поставщиков продуктов из Европы. Мы сделали это для того, чтобы вместе найти выходы и решения в сложившейся ситуации. Поставщик послушает ресторатора, а ресторатор узнает мнение поставщика. Это очень важная цепочка», — поясняет Гоша Карпенко.

На площадку прибыли и крупные московские рестораторы, и региональные игроки рынка. Спикером на фестивале стал самарский ресторатор Евгений Реймер. Предприниматель рассказал, как создавать рестораны-блокбастеры в кризис на примере ресторана-путешествия «Ливингстон».

«Будем жечь, будем веселиться. Что нас не сломит, то сделает сильнее. Площадка GASTREET — то место, где мы в первую очередь обмениваемся позитивной энергией, чувствуем плечо старшего брата, перенимаем опыт коллег. Нельзя вычеркивать из календаря такое яркое событие», — говорит Евгений Реймер.

Основательница сети семейных кафе и кондитерских «Андерсон» Анастасия Татулова также прибыла на фестиваль в качестве спикера. Ресторатор поделилась своими секретами, как вырваться из операционного управления.

«Фестиваль — это отличная точка опоры. Необходимо заземлиться среди своих, вопреки всему происходящему. Для меня важно ощущение безопасности и открытости, поэтому GASTREET — это душа», — делится впечатлениями Анастасия.

Именитый ресторатор Игорь Витошинский, основатель Semifreddo Group и легендарного итальянского ресторана Semifreddo, который работает в отрасли с 1998 года, рассказал участникам о том, с чем сталкиваются сегодня собственники заведений, как он решает проблемы, что делать с импортом и какую роль играет сегодня взаимоподдержка.

Без инсайтов с мероприятия не ушел никто. Так, совладелец ресторанов «Уголек», Pinch, Uilliam's, «Северяне», «Горыныч» Илья Тютенков отметил, что будущее рынка — за микровечеринками.

«Формат кулуарности и закрытых пространств, где «все свои» образуют круг по интересам. Это, пожалуй, самый эффективный инструмент. Моя собственная гипотеза — новым глобальным трендом может стать микрореволюция. Стоит ожидать полного акционирования ресторанов или частичного акционирования командой для консолидации вокруг главной идеи ресторана и шеф-повара. Это значит, что ресторан будет принадлежать самой команде. Я лично работаю над этим», — рассказывает Илья Тютенков.

Ресторатор и создатель гастрономического бренда Владивостока, основатель и идейный вдохновитель таких громких дальневосточных проектов, как паназиатский ресторан Zuma, грузинские рестораны «Супра», космическая кофейня «Мидия», Илья Сухих посвятил свое выступление экономике. Его тема так и звучала — «Экономика должна быть экономной».

«GASTREET — единственное отраслевое мероприятие, которое объединяет такое количество людей в одной сфере. Именно в формате, который происходит раз в год в Сочи, — без такого нельзя. Без сильной идей и общности сфера не может развиваться, поэтому я благодарен тем, кто это создает. Поводов мне лететь 15 часов в Сочи — маловато, но это не про GASTREET. Наступили новые времена, новые вызовы. И как бы ни было сложно, я могу сказать, что мы чувствуем себя лучше, чем в 2019 году, — больше гостей, больше туризма. Я говорил на тему экономики — не слишком моя тема, не сильно обожаю, но жизнь заставила сильно обожать», — признается Илья Сухих.

На фестиваль также прибыли именитые шеф-повара, обладатели звезд Michelin. Екатерина Алехина, шеф-повар и владелец ресторана Biologie, выступила с темой «Практика безотходного производства — новая норма настоящего времени». Артем Естафьев, шеф-повар ресторана ARTEST, тоже поделился полезностями — он рассказал участникам про замкнутую систему работы с продуктом.

«Я новичок на фестивале. Наша команда привезла лайфхаки создания новых вкусов из уже знакомых продуктов. Мы наращиваем «опыт напробованности» и продолжаем глубинно исследовать их. Если мы говорим о новом вкусе, то подразумеваем, что нет плохого продукта, есть продукт, с которым мы не умеем работать или не знаем, куда его применить. Важно обмениваться опытом и развивать сферу».

Были и другие интересные и яркие события на фестивале. Соучредитель фонда «Друзья» Гор Нахапетян рассказал, как накормить в ресторанах смыслами. А телеведущий и шеф Константин Ивлев приехал, чтобы снять новый сезон известного шоу «Адская кухня».

«МЫ СОЕДИНИЛИ НА ОДНОЙ ПЛОЩАДКЕ И ПОСТАВЩИКОВ, И ПОТРЕБИТЕЛЕЙ. МЫ СДЕЛАЛИ ЭТО ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ВМЕСТЕ НАЙТИ ВЫХОДЫ И РЕШЕНИЯ В СЛОЖИВШЕЙСЯ СИТУАЦИИ...», — ПОЯСНЯЕТ ГОША КАРПЕНКО

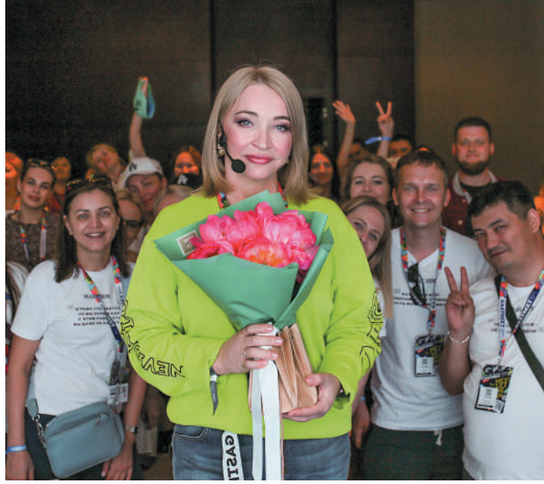
ВРЕМЯ МЕНЯТЬСЯ

Одним из самых ярких выступлений стало выступление ресторатора Ларисы Невидайло, основателя и владелицы компании «Максим». Предпринимательница приехала на фестиваль GASTREET впервые в качестве спикера. Лариса Кирилловна поделилась своей историей о том, как на 8 лет покинула компанию, а когда вернулась, начались изменения. Это и стало главной темой выступления.

«Год назад я со всеми знакомилась так скромно: «Лариса, ресторатор из Тюмени». И спустя год, я уже здесь в качестве спикера. Это для меня очень почетно и очень волнительно. Когда меня пригласили, я сначала обрадовалась, потом растерялась, что же рассказать. Ведь хоть я за 30 лет и пережила 5 кризисов, мне бы совсем не хотелось делать свое выступление как воспоминание о прошлом. Поэтому я хочу поделиться с вами самым актуальным. Как я вернулась в свою же компанию и поняла, что ей нужны изменения. И с чем столкнулась, когда эти изменения начались», — отметила Лариса Невидайло.

Ресторатор вкратце рассказала о своем пути в бизнесе — как в 1992 году она начала работать в первом частном ресторане Тюмени официанткой, а в итоге взяла кредит 250 миллионов под 280 процентов и выкупила этот ресторан. И через 10 лет открыла первую кофейню. Лариса Кирилловна отметила, что полностью уходила из отрасли на 8 лет, но в 2021 году вернулась. Ресторатор раскрыла причины — очень хотелось вернуться в любимому делу, да и компании из-за пандемии требовалось особое внимание.

Команда «Максима» во главе с Ларисой Невидайло посетила главный гастрофестиваль: территориальные управляющие, руководители и маркетологи приехали получить новые знания и эмоции



ТРИ ЛУЧШИХ РЕШЕНИЯ В СИТУАЦИИ НАЗРЕВШИХ ИЗМЕНЕНИЙ: ДОВЕРИТЬСЯ ПРОФЕССИОНАЛАМ, НЕ ПРИНИМАТЬ ВСЕ НА 100% ВЕРУ И АДАПТИРОВАТЬ ПОД СЕБЯ. И НАКОНЕЦ, ДОВЕРИТЬСЯ КОМАНДЕ

Невидайло перечислила три признака, когда изменения в компании необходимы: снижение финансовой эффективности, экономия вместо экономики (когда просто заменяешь что-либо на более дешевое), и когда команда считает, что все хорошо. Затем ресторатор рассказала о трех вещах, которые очень захочется сделать сразу, но лучше не делать: это начать сразу все менять, делать все и сразу и начать всех сплачивать.

«Три лучших решения в ситуации назревших изменений: довериться профессионалам, не принимать все на 100% веру и адаптировать под себя. И наконец, довериться команде. Моя любимая цитата Джобса: «Не имеет смысла нанимать толковых людей, а затем указывать им, что делать. Мы нанимаем толковых людей, чтобы они говорили, что делать нам», — сказала Лариса Кирилловна.

Самый наглядный результат от изменений видно по цифрам: спустя пять месяцев после возвращения Ларисы Кирилловны и с начала глобальных изменений рентабельность компании с 1,8% выросла до 10,8%.

«Но для меня это не самое главное. За время перемен в очередной раз поняла: двигаться на идее заработка нужно, но должна быть влюбленность, страсть, желание совершенствоваться и все время становиться лучше. Я сама влюблена, и мои люди влюблены. Когда я затевала перемены, конечно, я делала это для цифр. Но только потом я поняла, что все это было больше даже не для цифр, а для того, чтобы у меня получилась такая мощная команда, с которой можно снова менять рынок, открывать мощные проекты», — завершила выступление Лариса Кирилловна.

Участники фестиваля посетили кулинарные мастер-классы, попробовали кухни народов мира, поучаствовали в дискуссиях и послушали хорошую музыку. Главное ресторанное событие отрасли прошло, и гости разъехались по домам с новыми знаниями и знакомствами. А главное — с мотивацией пережить любое сложное время.

«СЫРОВАРНЯ» НОВИКОВА

в Тюмени

21 АПРЕЛЯ ОТКРЫЛ СВОИ ДВЕРИ ДОЛГОЖДАННЫЙ СОВМЕСТНЫЙ ПРОЕКТ РЕСТОРАННОЙ КОМПАНИИ «МАКСИМ» И ГРУППЫ КОМПАНИЙ NOVIKOV GROUP – ДЕРЕВЕНСКИЙ РЕСТОРАН «СЫРОВАРНЯ»

240
ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ В ТЮМЕНСКОЙ СЫРОВАРНЕ

ФАКТЫ О РЕСТОРАНЕ В ТЮМЕНИ:

12/2020

БЫЛО ПРИНЯТО РЕШЕНИЕ ОБ ОТКРЫТИИ «СЫРОВАРНИ» В ТЮМЕНИ

ОГРОМНАЯ КАРТИНА НА ВХОДЕ В «СЫРОВАРНЮ» БЫЛА НАРИСОВАНА 12 ХУДОЖНИКАМИ ЗА 2,5 ДНЯ

1000

КВАДРАТНЫХ МЕТРОВ – ПЛОЩАДЬ РЕСТОРАНА

60

КГ СЫРА ИЗГОТАВЛИВАЕТСЯ В ДЕНЬ

МОЛОКО ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ СЫРОВ ЕЖЕДНЕВНО ПРИВОЗЯТ С ФЕРМЫ ИЗ СЕЛА БАЙКАЛОВО (ТОБОЛЬСКИЙ РАЙОН). МОЛОКО ДАЮТ КОРОВЫ ПОРОДЫ АЙРШИР, И У НЕГО ПРАКТИЧЕСКИ ИДЕАЛЬНОЕ СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ БЕЛКА И ЖИРНОСТИ

04/2022

СОСТОЯЛОСЬ ОТКРЫТИЕ «СЫРОВАРНИ»

103

КНИГИ КЛАССИЧЕСКОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И 24 ГИПСОВЫХ БЮСТА РУССКИХ ПИСАТЕЛЕЙ РАЗМЕЩЕНО НА ПОЛКАХ РЕСТОРАНА

2800

ГОСТЕЙ ПОСЕТИЛИ РЕСТОРАН В ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ

В МЕНЮ ТЮМЕНСКОЙ «СЫРОВАРНИ» ВКЛЮЧЕНЫ БЛЮДА ИЗ ЛОКАЛЬНЫХ СПЕЦИАЛИТЕТОВ – МУКСУН В ВИННОМ СОУСЕ И СТЕРЛЯДЬ НА ГРИЛЕ

СРЕДИ СОТРУДНИКОВ РЕСТОРАНА НЕМАЛО ТАЛАНТОВ. ТАНЦУЮЩИЙ ОФИЦИАНТ НИКИТА БЕЛЯЕВ, ПОЮЩИЙ ОФИЦИАНТ СОФЬЯ ГЛЕБОВА И РЭПЕР ДАНИЛ АГАФОНОВ – ПОВАР ГОРЯЧЕГО ЦЕХА. ВСЕ ОНИ ПРИНЯЛИ УЧАСТИЕ В МЮЗИКЛЕ, ОРГАНИЗОВАННОМ К 30-ЛЕТИЮ КОМПАНИИ «МАКСИМ»

Процесс отбора партнеров для франшизы «Сыроварни» проходит строго – мы оцениваем опыт, репутацию ресторатора, количество и качество реализованных проектов. В Тюмени в качестве партнера мы выбрали «Максим» – у компании большой опыт на рынке и у команды есть необходимые навыки и компетенции. Процесс открытия прошел довольно быстро – с момента, как мы зашли в помещение в декабре, и до открытия прошло четыре месяца. Большая часть продуктов в «Сыроварне» – местного производства, кроме томатов, муки и оливкового масла. Сыры мы делаем из локальных продуктов. Считаем, что запуск ресторана в Тюмени прошел успешно, мы довольны потоком гостей и отзывами. Впервые в концепции мы использовали два формата обслуживания в одном ресторане: на первом этаже есть возможность для быстрого завтрака или обеда (много позиций с лавки на вынос), а второй этаж – это традиционный зал ресторана.

ОЛЬГА СТРАХОВА,
директор
по франчайзингу
ресторанов Novikov
Group «Сыроварня»

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

18+

ЛЕТ
УСПЕХА

30

МАКСИМ В ЦИФРАХ

11 ИЮЛЯ 2022 ГОДА КОМПАНИЯ «МАКСИМ» ОТМЕТИЛА ЮБИЛЕЙ – 30 ЛЕТ! ПРЕДСТАВЛЯЕМ ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ И ЦИФРЫ О КОМПАНИИ ЗА ВСЕ 30 ЛЕТ.

30

ПРОЕКТОВ
В ХОЛДИНГЕ
«МАКСИМ» СЕЙЧАС

5 ресторанов, 9 гастрокофеен, 2 кафе, 6 кондитерий, центр выездного обслуживания «Максим», обжарочный цех, собственная пекарня и кондитерский цех, первая кулинарная школа «Максим.Класс», буфеты, журнал Maximum

998

СОТРУДНИКОВ
РАБОТАЮТ
В КОМПАНИИ
МАКСИМ

41 655 841

БЛЮД БЫЛО ПРОДАНО

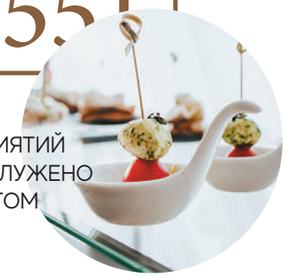
В среднем 3 блюда
на человека

105

СОТРУДНИКОВ
РАБОТАЮТ
В КОМПАНИИ
БОЛЬШЕ 10 ЛЕТ

31 551

СВАДЕБ
И МЕРОПРИЯТИЙ
БЫЛО ОБСЛУЖЕНО
КЕЙТЕРИНГОМ



13 885 280

ГОСТЕЙ ПОСЕТИЛИ
НАШИ ЗАВЕДЕНИЯ

С приростом гостепотока
на 10% ежегодно

1000

ПОСАДОЧНЫХ
МЕСТ ВСЕХ
НАШИХ
ЗАВЕДЕНИЙ

1000

ЗНАМЕНИТОСТЕЙ
ПОСЕТИЛИ НАШИ
МЕРОПРИЯТИЯ

28 957

ДЕСЕРТОВ СЪЕДЕНО

10 373

КИЛОГРАММОВ СТРОГАНИНЫ БЫЛО СЪЕДЕНО

42 705

КИЛОГРАММОВ ДИЧИ СЪЕДЕНО

20 797

БЛЮД ГОТОВЯТ ЕЖЕДНЕВНО НА НАШИХ КУХНЯХ

126 000

ТАРЕЛОК РАЗБИТО В РЕСТОРАНАХ «МАКСИМ» ЗА 30 ЛЕТ

10

ДИНАСТИЙ РАБОТАЮТ В КОМПАНИИ

2 500 000

КИЛОГРАММОВ ПРОДУКТОВ ЕЖЕДНЕВНО ЗАКУПАЕТ КОМПАНИЯ «МАКСИМ» ДЛЯ ВСЕХ СВОИХ ЗАВЕДЕНИЙ

319

ПОВАРОВ РАБОТАЮТ В КОМПАНИИ «МАКСИМ»

8 387 457

КАНАПЕ БЫЛО ПРИГОТОВЛЕНО ЗА ВСЕ ВРЕМЯ СУЩЕСТВОВАНИЯ ЦВО

52 560

ТОРТОВ ПРИГОТОВИЛА НАША КОНДИТЕРСКАЯ

49 022 852

КИЛОМЕТРОВ ПРОЕХАЛИ АВТОМОБИЛИ ЦЕНТРА ВЫЕЗДНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

25 610

ТАРЕЛОК И ЧАШЕК ВО ВСЕХ РЕСТОРАНАХ «МАКСИМ»

109

ОФИЦИАНТОВ РАБОТАЮТ В КОМПАНИИ «МАКСИМ»

387 890

ЧАШЕК КОФЕ БЫЛО СВАРЕНО В НАШИХ КОФЕЙНЯХ

ПОЛУЧИТЕ КОНСУЛЬТАЦИЮ СПЕЦИАЛИСТА ПО ОКАЗЫВАЕМЫМ УСЛУГАМ И ВОЗМОЖНЫМ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯМ

ПОЛУЧИТЕ КОНСУЛЬТАЦИЮ СПЕЦИАЛИСТА ПО ОКАЗЫВАЕМЫМ УСЛУГАМ И ВОЗМОЖНЫМ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯМ

ООО «ТайЛотус». ОГРН 1127232048240. РЕКЛАМА

14 лет на рынке
тайского SPA

4 студии в Тюмени и Челябинске

20 высококвалифицированных мастеров из Таиланда

40 тонизирующих, расслабляющих и SPA-программ по уходу за лицом и телом

Открытие третьей Студии
тайского SPA Thai Lotus
на Севастопольской, 2/3

Thai Lotus

СТУДИЯ ТАЙСКОГО SPA
THAI LOTUS

Комсомольская, 8
Малыгина, 86/1
Севастопольская, 2/3

8 (3452) 55-55-33

www.thailotus.ru

КАК *дома*, КАК У *родных*

КОМПАНИЯ «МАКСИМ» ОТМЕТИЛА СВОЕ 30-ЛЕТИЕ – ЭТО САМЫЙ ПЕРВЫЙ РЕСТОРАННЫЙ ХОЛДИНГ ТЮМЕНИ. ВМЕСТЕ С РАЗВИТИЕМ КОМПАНИИ ПОЯВЛЯЛИСЬ И ГОСТИ, КОТОРЫЕ НАЧАЛИ ПОСЕЩАТЬ ЗАВЕДЕНИЯ С ПЕРВЫХ ДНЕЙ.

СЕГОДНЯ МЫ СПРОСИЛИ У НИХ, ЗА ЧТО ОНИ ЛЮБЯТ РЕСТОРАНЫ «МАКСИМ», ПОЧЕМУ ОСТАЮТСЯ ВЕРНЫ ИМ ДОЛГИЕ ГОДЫ, ЧТО ДЛЯ НИХ ХОРОШИЙ СЕРВИС И КАКИЕ БЛЮДА У НИХ САМЫЕ ЛЮБИМЫЕ.

ЕСТЬ ЛИ У ВАС ЛЮБИМОЕ БЛЮДО В ЗАВЕДЕНИЯХ КОМПАНИИ «МАКСИМ»?

Я с заведениями компании «Максим» вместе с первой кофейни на улице Семакова. И с годами предпочтения менялись. Сейчас это – салат с хрустящими баклажанами, запеканка творожная с ягодами, сырники и чашка латте! Также рекомендую попробовать в ресторане «Чум» жареных карасей и рыбу слабого посола, компот из морошки и строганину, а еще – черемуховый торт. А на «Даче» вкусное и ароматное мясо. Вообще, в ресторанах и кафе «Максим» для меня более ценны атмосфера и воспоминания, ощущения, которые связывают меня с заведениями. Это встречи с друзьями, чашка ароматного кофе и приятная беседа с мамой. Пожалуй, «Максим» первый привил нам эту прекрасную привычку – любить кофе. И не просто любить, а наслаждаться им, ловя мгновенья счастья.

Юлия Бочарникова, директор по маркетингу компании «Этажи»

Виктор Кузнецов, предприниматель

ЧЕМ ОТЛИЧАЕТСЯ ХОРОШЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ОТ ПЛОХОГО?

Истина в деталях. Театр начинается с вешалки, а кафе или ресторан – с того, как вас встретили, принесли меню, подошли взять заказ. В хорошем заведении и руководитель, и официант контролируют обстановку в зале и не теряют контакта с гостями. Часто бывает так, что контакт теряется. В заведениях «Максима» ни разу такого не видел. Как только подниму голову, официант сразу подойдет. Знаю, что в заведениях холдинга делают все, чтобы гостю было комфортно. И еще я часто посещаю кофейню на Семакова – там девочки варят лучший кофе не только в стране, но и за рубежом. Хотя Италия, Турция славятся своими напитками. Но непередаваемая смесь аромата и ощущений в максимальной степени есть именно в кофейне на Семакова.

КУДА ВЫ ГОТОВЫ ВОЗВРАЩАТЬСЯ СНОВА И СНОВА?

Кофейня на Семакова. Так сложилось, что с 2004 года моя жизнь ретроспективно связана именно с этой кофейней. Хоть это не ресторан, но в ней есть особая душа. При мне и вместе со мной взрослели и росли управляющие, появлялись семьи, менялись официанты, менялся интерьер. Но место притяжения осталось неизменным вот уже 17 лет. Желаю компании «Максим» сохранять качество кухни, сервиса и не бояться экспериментировать, посмотреть в сторону качественных форматов гастробара. И вернуть мой любимый в прошлом, лучший ресторан «Максимильян» на Советской.

Дмитрий Рыков, генеральный директор ООО «Медикал Комплект»

КАКУЮ РОЛЬ В ВАШЕЙ ЖИЗНИ ИГРАЕТ КОМПАНИЯ «МАКСИМ»?

Наталья Кузнецова, креативный директор ООО «Сибирский мелофон»

Мы вместе 30 лет, и за это время накопилось много приятных вечеров – в заведениях «Максима» мы проводим разные семейные мероприятия, в «МаксиМыче» отмечали юбилей папы. У нас тоже семейный бизнес, и сфера интересов с компанией пересекается – мы организуем праздники, и часто наши клиенты выбирают заведения холдинга как место проведения торжества. Как партнер «Максим» – безупречен. Мне очень нравится принцип «Мы никогда не говорим гостю «нет». Бывает, клиент долго думает, какой торт сделать, и высылает свои пожелания накануне праздника в 10 вечера. Я звоню в кондитерию «Максим», и на следующий день торт готов.

ЗА ЧТО ВЫ ЦЕНИТЕ КОМПАНИЮ «МАКСИМ» БОЛЬШЕ ВСЕГО?

Роман Иващенко, директор ООО «Ю-Авто»

Мое любимое заведение – кофейня «Максим» на Семакова, куда я много лет хожу завтракать, а иногда еще и обедать, и ужинать. С этой кофейней связано много приятных моментов. Каждый раз после занятий спортом я приезжаю на велосипеде, чтобы позавтракать на террасе в центре города – это очень удобно. И я очень ценю команду кофейни, которая создана уважаемым человеком – Ларисой Кирилловной. Управляющая Надежда, официант Мария делают много хороших вещей, у них всегда душевно и спокойно, всегда теплое приветствие, улыбки, доброжелательность. Они никогда не отказывают, если что-то нужно нестандартное.

С ЧЕМ У ВАС АССОЦИИРУЕТСЯ СЛОВО «МАКСИМ»?

Андрей Савин, дизайнер, директор ООО «МИРОТЕКС-КОМФОРТ»

«Максим» у меня, прежде всего, ассоциируется с моими друзьями – Ларисой и Вячеславом. Мы знаем друг друга много лет и поддерживаем самые теплые отношения. Они замечательные люди и классные предприниматели. Уважаю и люблю их! Радуюсь успехам «Максима». Я сам – частый гость в первой кофейне «Максим» на Семакова. Это мое любимое заведение. Путь туда был проложен с самого первого года ее основания. И мне очень комфортно там до сих пор в любое время года. Хочу пожелать «Максиму» долгие лета быть любимым и востребованным, невзирая на переменчивые времена и нравы. Рецепт такого постоянства не сложен – нужно просто оставаться верным себе. У «Максима» есть своя природа, ценности и цели. Когда у вас есть цели, то у вас есть будущее! Поэтому желаю компании самого доброго будущего!

КАК ЧАСТО ВЫ ПОСЕЩАЕТЕ ЗАВЕДЕНИЯ КОМПАНИИ «МАКСИМ»?

Анатолий Старков, генеральный директор ООО «Тюменьпожсервис-Т»

Я в «Чуме» обедаю каждый день, и всегда с удовольствием рад получать приглашения компании на те или иные торжества. Ценю ресторан за ассортимент, качество приготовления блюд, интерьер и обслуживание. Чувствую себя в заведениях компании как дома благодаря ауре, теплу, вниманию. А в других ресторанах ощущаю себя как в гостях. Ларисе Кирилловне – особая благодарность. Потому что Тюмень сегодня – это культурный и исторический центр, а бренд «Максим» полностью вписывается в эту концепцию. Город на высоте – и компания всегда на высоте. Недавно мы посетили «Сыроварню» и увидели, что здесь тоже сохранился «максимовский» дух. Сотрудники сети и Лариса Кирилловна сделали громаднейший вклад в открытие ресторана. Очень рад был бы вас видеть в Сочи – я туда часто летаю и «Максима» мне там не хватает.

ПОЧЕМУ ВЫ МНОГО ЛЕТ ВЫБИРАЕТЕ ЗАВЕДЕНИЯ ХОЛДИНГА?

Анатолий Гундилов, почетный гость

В рестораны компании приходишь как домой или к маме. Тепло, уютно, всегда вкусно. У них один из лучших сервисов, который я где-либо встречал. Приходишь – и тебе всегда рады. Любимые заведения – кофейня на Семакова, «Чум», кондитерия на Олимпийской. С компанией «Максим» я отмечал свой юбилей, всё очень понравилось – и прием, и стол, и блюда.

ПОЧЕМУ ВЫ СТОЛЬКО ЛЕТ ВМЕСТЕ С КОМПАНИЕЙ «МАКСИМ»? В ЧЕМ СЕКРЕТ УСПЕХА ХОЛДИНГА?

Игорь Шпуров, генеральный директор ФБУ «ГКЗ» (Государственная комиссия по запасам полезных ископаемых)

Есть несколько причин: первое – здесь вкусно. Второе – всегда доброжелательная обстановка. И третье – ты чувствуешь себя в заведениях «Максима» как дома, как у себя на кухне – в лучшем понимании этого слова. Думаю, успех компании обусловлен ответственным отношением к делу и персонификацией клиентов. Это определяющий момент – к каждому гостю здесь относятся как к отдельной личности. Каждый гость важен. Лариса Кирилловна лично за этим следит. Компанию я ассоциирую именно с ней и с прекрасными людьми, которые здесь работают. Хочу пожелать вам счастья, здоровья, успеха, успешного продолжения своего дела. Мне хочется чаще с вами встречаться.

РЕСТОРАННЫЙ ИННОВАТОР

Как и зачем Евгений Реймер создает ресторанные блокбастеры?

ЕВГЕНИЙ РЕЙМЕР, ОСНОВАТЕЛЬ КРУПНЕЙШЕЙ РЕСТОРАННОЙ ГРУППЫ MILIMON FAMILY В САМАРЕ, РАССКАЗАЛ, КАК ЕМУ УДАЛОСЬ ИЗ СЛУЖБЫ ДОСТАВКИ СУШИ ВЫРАСТИТЬ КОМПАНИЮ С ПОРТФЕЛЕМ В 30 ПРОЕКТОВ В 4 ГОРОДАХ РОССИИ И ЗАЧЕМ ОН СОЗДАЕТ РЕСТОРАННЫЕ БЛОКБАСТЕРЫ.

Беседовала Вероника Мелконян. Текст: Наталья Горюнова. Фото: Сергей Бредихин

Вероника Мелконян: В России до сих пор нет популяризации русской кухни. Все считают: чтобы открыться без заморочек, нужен итальянский или грузинский ресторан. Как вы думаете, почему у нас до сих пор нет такой любви к собственной кухне?

Евгений Реймер: Таков наш ментальный код. Всё просто: нашу еду мы едим дома, а в рестораны ходим ради получения нового опыта, новых эмоций. На самом деле, есть успешные проекты, например, «Доктор Живаго», «Матрешка», «Пушкин». Но их экономика построена на туристическом трафике, так как, приезжая в новую страну, туристы знакомятся с ее гастрономической культурой.

Давайте разберемся, что такое русская кухня? Во-первых, 70 лет Советского Союза стерли какую-либо идентичность русского гастрономического культурного кода. То, что делал нарком пищепрома Анастас Микоян, — заимствование у Соединенных Штатов Америки технологий общественного питания. Так в СССР появились: сгущенка, консервированный горошек, городские булки, сосиски, мороженое. До 1917 года русская кухня, как при дворе царских особ, так и у дворян, в большинстве своем состояла из заимствований европейской. Большое количество блюд прибыло из Франции. И если говорить о русской кухне, то ее идентичность в своей массе не выкристаллизована. Есть несколько примеров национальных продуктов и ресторанов, но их не так много. Например, в Тюмени ресторан «Чум» предлагает северную кухню: блюда из рыбы, мяса, ягод этого региона. Вот тут мы видим локальную идентичность. Интерес к развитию местного продукта возник не так давно, и благодаря сегодняшним реалиям этот тренд набирает обороты.

— Если мы говорим о любви к своей кухне, то яркий пример — итальянцы. Они при всем этом едят именно свою кухню в ресторанах. Та же паста, пицца — вся еда, которую ты можешь приготовить дома. Почему в России мы постоянно ищем другое?

— Всё просто — 70 лет закрытых границ, по сути, мы были в вакууме. И поэтому нам особенно интересно всё зарубежное, европейское, азиатское, восточное. Таким образом мы выходим за грани привычного, познаем что-то новое.

— То есть мы еще не насытились?

— Да, до сих пор. Мы постоянно хотим путешествовать, узнавать что-то новое, а не пробовать то, что можем приготовить себе дома. Мода на всё зарубежное не прошла. В текущей ситуации, конечно, всё это будет очень быстро меняться. Но, думаю, кухни других стран и национальностей останутся такими же актуальными, как и сейчас.

— Какую роль в ресторанном бизнесе играет бренд? Безусловно, мы ходим в ресторан ради вкуса. Но, например, любое заведение «Новиков групп» заведомо будет популярным и востребованным первое время именно за счет известного бренда…

— Если будет не вкусно, и бренда не будет. Бренд строится достаточно долго. Когда люди видят выразительные, яркие, да еще и вкусные проекты, появляется доверие аудитории. В первую очередь мы добиваемся лояльности гостей. Как говорится, всего лишь специалистам двух профессий доверяют свое здоровье: врачам и поварам. Доверие возникает благодаря сервису, чистоте, кухне. На сегодняшний день очень важна атмосфера в заведении, у американцев есть понятие vibe — «энергия места». В каждом ресторане своя атмосфера, и важно, чтобы гости прочувствовали ее.

ЕВГЕНИЙ РЕЙМЕР – РЕСТОРАТОР, ПРЕЗИДЕНТ АССОЦИАЦИИ РЕСТОРАНОВ MILIMON FAMILY, СОЗДАТЕЛЬ ЛЕГЕНДАРНОГО МЯСНОГО РЕСТОРАНА «ВАЩЕ ОГОНЬ», ПЕРВОГО В СТРАНЕ РЕСТОРАНА-ПУТЕШЕСТВИЯ «ЛИВИНГСТОН» И УНИКАЛЬНОГО ПИВНОГО РЕСТОРАНА «BEEROKРАТИЯ».

ГОСТЬ МОЖЕТ ПРОСТИТЬ ПЛОХОЙ СЕРВИС, ЕСЛИ ЕМУ БЫЛО ВКУСНО. НО ГОСТЬ НИКОГДА НЕ ПРОСТИТ НЕВКУСНУЮ ЕДУ ДАЖЕ ПРИ ОТЛИЧНОМ СЕРВИСЕ

ЗА БИЗНЕСОМ МОГУТ СТОЯТЬ БОЛЬШИЕ КАПИТАЛЫ, ТРУД ОГРОМНОЙ КОМАНДЫ, НО НАСТРОЕНИЕ ОДНОГО ОФИЦИАНТА МОЖЕТ ИСПОРТИТЬ ВСЁ ВПЕЧАТЛЕНИЕ ГОСТЯ

И потом, если тебе в кайф, всё нравится, ты получил больше, чем заплатил, возникает доверие, которое, конечно же, поднимает личный бренд. Становится интересно: а кто создал этот проект, который так позаботился о тебе? Начинаешь следить за тем, что делает этот ресторатор, узнавать, какие у него еще есть проекты.

— Два ресторана находятся рядом, в одном — битком, а в другом — нет. И интерьер похож, и повар хороший, но не идет. Почему?

— Ресторанный бизнес строится на кончиках пальцев. Чуть-чуть менее ориентированный на клиента персонал, чуть менее заряженный и чуть менее вкусно, и уже гость начинает задумываться — а в том ли месте я нахожусь? И кстати, возвращаясь к предыдущему вопросу, — важен личный бренд. Гости всегда приходят к кому-то: ресторатору, шеф-повару, бренд-шефу, официанту, бармену, компании. Они заведомо доверяют ему, и тут главное — поддержать их ожидания.

— А ресторан-ноунейм может быть успешен?

— Ресторан без выраженной бренд-стратегии, построенной на привязке к ресторатору, тоже может быть успешным. Но если мы возьмем «первую лигу» самых успешных ресторанов Москвы, Лондона, Нью-Йорка, Токио, то за ними всегда будут личные бренды именитых рестораторов или шеф-поваров.

— Ресторан — это три важнейшие составляющие: вкус, атмосфера и сервис. Ресторатор, открывающий заведение, всё делает для того, чтобы гость пришел. Но люди, которые обслуживают, могут за одну минуту всё испортить. Какова роль сервиса на ваш взгляд?

— Гость может простить плохой сервис, если ему было вкусно. Но гость никогда не простит невкусную еду. По поводу сервиса — мы проходим сейчас большой путь. Российские рестораторы сделали квантовый скачок в этом направлении. Еще в недавнем прошлом нормой был «средний» сервис. Но российский гость, пожалуй, самый требовательный. И это хорошо. Раньше мы приезжали в Европу, ходили в рестораны и восхищались их сервисом, едой, атмосферой. Сейчас понимаем, что мы их перегнали. Да, у них крутой продукт, сырье, но в остальном — креативность, концептуальность, атмосфера, мы их превзошли.

За бизнесом могут стоять большие капиталы, труд огромной команды, но настроение одного официанта может испортить настроение гостя. Именно поэтому ресторан — очень рискованный бизнес, и ни один элемент в проекте не должен оставаться без внимания.

— А шеф-повар должен быть коммуникабельным, харизматичным и вообще — лицом ресторана?

— Это большое преимущество. В нашем понимании шеф-повар — креатор, китчен-менеджер, коммуникатор с гостями. Это в идеальном варианте. Но практика показывает, что мы имеем или хорошего творца, который прекрасно создает блюда, но у него низкие компетенции управления командой, или же мы получаем крутого китчен-менеджера, но с невысокими навыками в креатуре. Поэтому модель бренд-шеф, как творец, и шеф-повар, как китчен-менеджер, — более рабочая, мы просто разделяем компетенции. Если попадается специалист, который перекрывает обе позиции, — здорово. Если нет — некритично. Мы не выжимаем из специалиста того, что он не может дать.

— Как вы познакомились с компанией «Максим»?

— Как-то Лариса Невидайло приезжала в Москву на форум «Ресторанные ведомости». Она выступала с презентацией ресторана «Дача», а я отстраненно сидел, переписываясь в телефоне. Но когда прозвучала фраза: «Я 30 лет назад

ЕСЛИ В РЕСТОРАНЕ В СЕЗОН МНЕ ПОДАЮТ ПЛАСТИКОВЫЕ ПОМИДОРЫ, Я ПОНИМАЮ, ЧТО НА КУХНЕ НАРУШЕНЫ ВСЕ КАНОНЫ. ПРОФЕССИОНАЛИЗМ ВСЕГДА СЧИТЫВАЕТСЯ

пришла в ресторан официанткой, а через год купила свой первый ресторан», она меня отвлекла от всех дел. Я очень внимательно послушал, мне понравилась история, и после выступления мы познакомились. Я ее пригласил в гости в Самару, мы устроили тур по заведениям и по городу.

Ранее, на конференции Сколково «Антихрупкость», я познакомился с губернатором Тюменской области Александром Моором. Он заинтересовался нашим опытом, пригласил в гости. По приезде мы продуктивно пообщались. Когда первое лицо региона гостеприимно встречает, рассказывает о своем регионе с большой любовью, это очень значимо и круто. И мы еще больше задумались о сотрудничестве с холдингом «Максим», о построении совместных проектов в Тюмени.

У нас большой, богатый, интересный опыт. Есть, что принести на тюменский рынок. В тандеме Milimon Family и «Максим» можно создать крепкие проекты. С одной стороны, мы с опытом создания интересных, концептуальных, популярных заведений, а с другой стороны — Лариса Кирилловна с большим опытом и очень хорошей гостевой лояльностью, своей командой и выстроенной системой бизнеса. Сейчас наши рестораны есть в Самаре, Новокуйбышевске, Саратове и в Оренбурге, в скором времени открываемся в Краснодаре. Мы будем рады, если появятся заведения и в Тюмени.

Мы не ставим деньги на первое место, мы очень избирательны в партнерстве. Нужно, чтобы между партнерами возникла «химия». Для меня очень важно, с кем вести бизнес. Лариса Кирилловна — предприниматель, который любит свой город, и это откликается моим ценностям.

— Сколько у вас сейчас проектов?

— У нас 30 проектов в 4 городах.

— Все ваши рестораны с какой-то уникальной концепцией. Нет просто ресторана. Почему вы избрали такой путь? И в чем самая большая сложность создания таких проектов?

— Я творческий человек, и мне нравится создание чего-то нового. Это как раз и есть моя ключевая компетенция. Сложности при создании новых концепций — это время реализации и большие бюджеты. Мы сейчас, конечно, тиражируем проекты, но лично меня этот процесс не так завораживает, как создание чего-то совершенно нового. Да, это деньги, да, мы бизнесмены и работаем так или иначе для извлечения прибыли. Но для меня главное — это создание ценностей, развитие культуры и гастрономии для жителей тех городов, в которых мы работаем.

И кроме того, создание новых концепций дает мне личное самоудовлетворение, это меня драйвит. Я, как и любой ресторатор, выражаю свое видение. До ресторанного бизнеса я занимался рекламой. Мы просто продавали свои идеи, креатив. В ресторанном бизнесе мы заняты тем же, мы продаем свой креатив, но монетизируем деятельность через продажу блюд и напитков.

— То есть сначала идет самоудовлетворение, а потом — бизнес?

— Сложно создавать бизнес, который не приносит тебе самоудовлетворения. Если ты не горишь своим делом, ты не замотивирован и ты точно не достигнешь высот. Людям нравятся инноваторы, живущие своим делом. Люди видят достижения компании, видят движение вперед и вверх. Это очень важно. В итоге мы получаем имиджевые дивиденды и капитализируем личный бренд.

На стадии создания компании я заложил идеологию того, что каждый наш следующий проект должен быть круче предыдущего. Это работает по сей день. Мы сами создаем себе вызов, и в каждый проект вносим что-то новое. И, конечно, у команды горят глаза, потому что мы создаем абсолютно неповторимые вещи. Мы создаем авторские проекты, это круто — создавать то, чего никто еще не делал.

— Как создать ресторанный блокбастер?

— Театр работает с двумя органами чувств: зрение и слух, а рестораны работают со всеми шестью органами. Это самый настоящий шоу-бизнес! Надо использовать все возможные приемы для наибольшей выразительности повествования истории: интерьер, кухня, музыка, ароматы, форма команды, атмосфера и т. д.

Блокбастеры создаются только со звездной командой! Успешный театральный режиссер-постановщик, создавая спектакль, всегда претендует на «Золотую маску», он думает о гастролях в разных городах и за рубежом. И ресторатор, создавая проект, должен думать о том, что, когда проект будет успешным, его можно будет масштабировать.

Надо создавать то, чего не было. Придумывать креативные концепции. Но креатив должен иметь конечную цель: гости должны не просто восхититься проектом, они должны понимать его ценность.

— Вы пришли в ресторанный бизнес в 2008 году из рекламного бизнеса. Это ваш семейный бизнес?

— У меня был крупный рекламный холдинг, мы выигрывали крупные тендеры больших компаний, работали с 15 городами России.

Когда моя супруга Ольга окончила университет, мы придумали запустить службу доставки блюд японской кухни. Наше рекламное агентство создало брендбук, упаковку, онлайн-магазин и т. д. Тогда к супруге присоединился ее родной брат Денис Левин, сейчас он занимается у нас всем строительством и технической эксплуатацией объектов. Я помогал им советом, был их наставником.

В 2007-м, когда они стартанули, у меня уже был большой успешный бизнес. У них — маленький. А в 2008 году в один прекрасный день произошел самый большой экономический кризис в современной истории России, рынок рухнул, и реклама в одночасье стала никому не нужна.

Мы начали спасать свой бизнес. Я с большим внутренним переживанием тогда расставался с членами команды. Мы были вынуждены с прекрасного, просторного офиса в центре города переехать в скромный в спальном районе.

— Вы быстро приняли решение сворачиваться?

— Ну… как быстро. Тогда в течение полугода выручка упала на 70%, я не мог покрывать операционные расходы. Я углубился в борьбу с ветряными мельницами. В один день прихожу домой, настроение ужасное, а супруга встречает радостная, довольная. И говорит: «Ты не представляешь, сколько у нас доставок сегодня было!» Когда грянул кризис, люди начали экономить, и вместо похода в ресторан заказывали доставку домой. Я взял данные, собрал в табличку, а там — кривая удачи. Рост фантастический. Наутро говорю: «А возьмите меня в партнеры». Вот так я попал в ресторанный бизнес (смеется).

— Как вы дальше развивались?

— Начали с доставки. Потом открыли корнеры в прикассовых зонах гипермаркетов, попали в корзину к потребителям, которые приходили за покупками. Потом зашли на фуд-корты, но и затем открыли свой первый ресторан.

Я забрал в новый бизнес часть своей команды из рекламного агентства, и у нас всегда были на высоком уровне дизайн и продакшн. Для меня это был новый бизнес, я его щупал и, пока не разобрался, не позволял себе рискованных экспериментов. Прибыль — плата за риск. Чем выше риск, тем выше прибыль.

КРЕАТИВ ДОЛЖЕН ИМЕТЬ КОНЕЧНУЮ ЦЕЛЬ: ГОСТИ ДОЛЖНЫ НЕ ПРОСТО ВОСХИТИТЬСЯ ПРОЕКТОМ, ОНИ ДОЛЖНЫ ПОНИМАТЬ ЕГО ЦЕННОСТЬ

Но в тот момент мы не могли рисковать, развивались на свои деньги, поэтому концепции и шаги были очень понятные, простые. В определенный момент мы сделали концептуальный проект — уютное кафе «Бенджамин», городская кофейня с атмосферой романтики. Там очень уютно: музыка Фрэнка Синатры, фильмы с Мерлин Монро, атрибуты Америки 40-50-х годов. В этом месте проходят свидания, делают предложения руки и сердца. Проект существует уже 9 лет и до сих пор бьет свои рекорды по выручке.

— Я правильно поняла, что вы отвечаете за концепцию, творчество, креатив…

— Да. За продукт: кухню, бар, взаимодействие с шефами и бар-менеджерами — моя супруга, за строительство и техническую часть — ее брат. Я, создавая концепцию, описываю, какую я вижу в проекте кухню, интерьер, атмосферу — крупными мазками. Дальше включается команда. Ресторанный бизнес — это командный бизнес. Для реализации ярких авторских проектов нужна сильная команда.

— Семейный бизнес не мешает семейной жизни?

— В определенный момент мы с супругой пришли к выводу, что у нас нет границ между работой и отдыхом. Это просто наша жизнь, наш лайфстайл. Днем, бывает, что не встречаемся на работе, а вечером за ужином обмениваемся информацией. Когда ты работаешь с семьей, важно поделить роли. В силу того, что нас трое основных бенефициаров, любой вопрос решается легко — голосованием. И второе — у каждого есть право принять окончательное решение по своему направлению деятельности. Когда вопрос относится к области, которую курирует один из партнеров, остальные выступают только в качестве совещательного органа.

— И последний вопрос: вы придирчивы в еде?

— Я бы так не сказал. Мое любимое блюдо — это пельмени в любом проявлении: димсамы, хинкали, манты.

Мне нравится «живая» еда, блюда, в которых чувствуются идейность и энергия человека. Я через еду могу понять, что происходит на кухне, какое отношение к продуктам. Если в сезон мне дают пластиковые помидоры, я понимаю, что на кухне нарушены все каноны. Профессионализм всегда считывается.

— В фильме «Шеф» была фраза: «Люди едят, когда голодны. Я хочу, чтобы люди приходили в ресторан не утолить голод, а получить истинное наслаждение»…

— Да, это справедливо. Еда из категории топлива перешла в категорию еды как эмоции, особенно сейчас, когда так много негатива, бешеный ритм жизни в городах, люди хотят передохнуть, перезагрузиться. И рестораны попали в категорию недорогих удовольствий, которые можно позволить себе с определенной периодичностью. За полторы-две тысячи рублей ты можешь совершить путешествие, насладиться вкусной едой в приятной атмосфере с душевной компанией, провести отлично время. И это тот социально значимый вопрос, который решает ресторан.

CALAMUS VIP

В салоне Calamus VIP представлены:

- подвесные качели
- балконные группы
- обеденные группы
- кофейные комплекты
- мебель для веранд
- плетеные кресла и диваны
- шезлонги, лежаки и беседки
- предметы интерьера
- мебель для хранения
- аксессуары

Легкая и практичная мебель из ротанга традиционно ассоциируется с отдыхом и прекрасно вписывается в любые пространства, будь то терраса загородного дома, квартира, ресторан, отель, офис или спа.

В салоне CALAMUS VIP можно найти богатую коллекцию плетеной мебели из искусственного ротанга, а также оригинальные предметы интерьера. Рекомендуем обратить особое внимание на экоротанг. Это экологически чистый полимерный материал нового поколения, который производится по уникальной формуле. Экоротанг не выгорает на солнце, не теряет форму в воде, не вызывает аллергию и служит много лет. Для пошива мягких элементов используются водоотталкивающие, устойчивые к загрязнениям, гипоаллергенные ткани Texsilk. Прочное закаленное стекло и декинговая доска для столешниц поставляются компаниями, проверенными временем.

РЕКЛАМА

Тюмень, 30 лет Победы, 7, ТЦ «Новый магнат» | (3452) 900-380, 960-380 | **ROTANG72.RU**

ПРЯМО С ГРЯДКИ

КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СМЕТАНОЙ

СТЕЙК ИЗ КАПУСТЫ С СЫРНЫМ СОУСОМ (1 ПОРЦИЯ)

КОЛЛЕКЦИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ РЕЦЕПТОВ НА ОСНОВЕ ОВОЩЕЙ «КРИММ» ОТ ШЕФ-ПОВАРА РЕСТОРАНА «ДАЧА» КСЕНИИ ВАХРУШЕВОЙ

КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СМЕТАНОЙ

Ингредиенты:

- Картофель «КРиММ» шариками (пастеризованный) 1 уп.
- Сливочное масло 25 г
- Белые грибы 250 г
- Сметана 50 г
- Зеленый лук 20 г
- Тимьян 5 г
- Чеснок 5 г
- Соль, перец

Технология приготовления:

1. Грибы отварите, нарежьте крупными кусочками.
2. Грибы и картофель обжарьте до хрустящей корочки на масле с чесноком и тимьяном.
3. Выложите картофель и грибы в тарелку. Полейте сметаной и посыпьте зеленым луком.

СТЕЙК ИЗ КАПУСТЫ С СЫРНЫМ СОУСОМ (1 ПОРЦИЯ)

Ингредиенты:

- Капуста белокочанная «КРиММ» (свежая) 400 г
- Сливочное масло 25 г
- Фундук жареный 20 г
- Соль, перец

Для соуса:

- Сливки 22% 120 мл
- Сыр «Пармезан» 60 г
- Соль, перец, мускатный орех

Технология приготовления стейка:

1. Разрежьте кочан капусты на крупные доли, в каждую воткните длинную деревянную шпажку и отварите в соленой воде 5 минут.
2. Обсушите стейк бумажным полотенцем и обжарьте на сливочном масле до румяной легкой корочки.
3. Приготовьте соус: на медленном огне прогрейте сливки с тертым сыром и добавьте специи.
4. На медленном огне доведите соус до однородного состояния.
5. Выложите на тарелку стейк, полейте сырным соусом и посыпьте фундуком.

ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ СО СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ

Ингредиенты:

- Салат айсберг 80 г
- Шпинат 20 г
- Горчичный салат 20 г
- Свежая клубника 80 г
- Шелковица 50 г
- Копченая рикотта 30 г
- Тыквенные семечки 10 г
- Оливковое масло 50 мл
- Сок лимона 20 мл
- Мед 20 мл
- Соль

Технология приготовления:

1. Кочан айсберга разберите на листья и нарвите их нужной формы.
2. Шпинат и горчичный лист промойте под прохладной водой.
3. Клубнику нарежьте пополам.
4. Рикотту нарежьте тонкими слайсами.
5. Приготовьте заправку для салата – смешайте мед, оливковое масло, сок лимона и соль.
6. Выложите салатный микс на тарелку, добавьте ягоды и сыр. Полейте салат медовой заправкой и посыпьте семенами тыквы.

СВЕКЛА С СОУСОМ ИЗ СМОРОДИНЫ И МЯГКИМ СЫРОМ

Ингредиенты:

- Свекла «КРиММ» (пастеризованная) 1 уп.
- Мед 30 г
- Оливковое масло 50 мл
- Чеснок 5 г
- Сыр мягкий творожный 70 г
- Орех кедровый 15 г
- Мед 10 мл

Для соуса:

- Смородина 150 г
- Вино красное сухое 30 мл
- Сахар 60 г
- Тимьян 5 г

Технология приготовления:

1. Смешайте свеклу с оливковым маслом, медом, тимьяном, солью и чесноком.
2. Выложите на тарелку.
3. Полейте соусом из черной смородины: на среднем огне проварите ягоды с вином, тимьяном и сахаром 10 минут. Дайте соусу остыть.
4. Выложите кусочки мягкого сыра.
5. Посыпьте орехом.
6. Сбрызните блюдо медом и добавьте щепотку соли.

ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ СО СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ

СВЕКЛА С СОУСОМ ИЗ СМОРОДИНЫ И МЯГКИМ СЫРОМ

УТКА С МЕДОВОЙ МОРКОВЬЮ И СОУСОМ ИЗ ЧЕРЕШНИ

ДАННЫЕ БЛЮДА ВЫ МОЖЕТЕ ЛЕГКО ПРИГОТОВИТЬ НА ВАШЕЙ КУХНЕ. ПРОСТО ДОСТАНЬТЕ ИЗ УПАКОВКИ ПОЧИЩЕННЫЕ И ПОРЕЗАННЫЕ ПОЛУГОТОВЫЕ ОВОЩИ ОТ «КРИММА» И ДОБАВЬТЕ НЕОБХОДИМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Ингредиенты:

- Морковь «КРиММ» (свежая) 200 г
- Оливковое масло 20 мл
- Мед 10 мл
- Розмарин 5 г
- Грудка утки 250 г
- Ботва свеклы 40 г
- Соус барбекю 50 мл
- Соль, перец

Для соуса:

- Черешня 150 г
- Мед 10 г
- Оливковое масло 20 мл
- Соль, перец

Технология приготовления:

1. Запеките морковь с розмарином, медом, оливковым маслом и солью при температуре 180 градусов – 15-20 минут. Нарежьте брусочками.
2. Утиное филе натрите солью и перцем, обжарьте на разогретой сковороде со всех сторон и запеките до готовности при 180 градусах – 20 минут.
3. Черешню отделите от косточки, проварите ее со всеми ингредиентами – на среднем огне 5 минут.
4. Обжарьте ботву 1 минуту с чесноком и маслом.
5. Соберите блюдо на тарелке. Полейте соусом барбекю.

ПРОСТО.
ЗДОРОВО.
СО ВКУСОМ.
ИДЕАЛЬНЫЕ ОВОЩИ ДЛЯ ЛЮБИМЫХ БЛЮД
made in Tyumen region

РЕКЛАМА

КРиММ

Пастеризованные очищенные овощи в упаковках «КРиММ» – 5 минут и готово!

Дамбовская, 9
Широтная, 165/3
Р. Трениной, 3/1
Парфенова, 17
Пермякова, 25
Эрвье, 16
Харьковская, 58
+7 (3452) 69-79-69

ГЕНЕТИКА ИЛИ ПИЩЕВЫЕ ПРИВЫЧКИ, ЧТО ВАЖНЕЕ?

ГЕНЕТИКА – ЭТО ЛИШЬ 10-15% УСПЕХА. А 60% ЗАВИСИТ ОТ ОБРАЗА ЖИЗНИ, В ТОМ ЧИСЛЕ – ПИТАНИЯ. ДОЖИТЬ ДО 80 ЛЕТ БЕЗ ПРОБЛЕМ СО ЗДОРОВЬЕМ – ЭТО ПРО ОБРАЗ ЖИЗНИ И ЗАБОТУ О СЕБЕ. ВАШИ ПРИВЫЧКИ ЛИБО СПОСОБСТВУЮТ СОХРАНЕНИЮ МОЛОДОСТИ И ЭНЕРГИИ, ЛИБО ВЕДУТ К ПРЕЖДЕВРЕМЕННОМУ СТАРЕНИЮ.

Я люблю говорить про гармоничный образ жизни и разумный подход во всем. Меня часто спрашивают: можно ли пить алкоголь и оставаться здоровым? Категоричность в суждениях – вообще не работает, когда идет речь о здоровье. Если кроме алкоголя нет других стрессовых факторов, то его вред, в умеренных количествах, будет незаметен. Особенно, если вино хорошего качества. Понимаю, что нельзя все время быть идеальными. Можно позволить себе вольности, но они не должны иметь регулярный характер. Ходите в рестораны с удовольствием, превращая это в ритуал, наслаждаясь атмосферой и общением. Пробуйте качественную еду, получайте удовольствие от каждого кусочка или глотка.

ГЕВОРК МЕЛКОНЯН, УПРАВЛЯЮЩИЙ КЛИНИКОЙ NEXIMA

При этом не забывайте, что организму тоже нужен отдых. В этом помогут разгрузочные дни или детокс, как сейчас модно говорить. Разгрузочные дни полезны, чтобы организм восстановился, очистились рецепторы и т. д. А еще, когда в организме возникает краткосрочный дефицит калорий, он мобилизуется, перерабатывает «ненужные залежи», оздоравливается. Даже есть мировой тренд – диета, имитирующая голодание, или FMD (Fast Mimicking Diet).

FMD-диета – научная методология, основанная на 30-летнем исследовательском и практическом опыте врачей. Короткая программа, всего на 5 дней. Имитация голода заключается в том, что на этот период калорийность рациона снижается примерно до 800 калорий. Предпочтение отдается растительным безглютеновым продуктам, то есть исключается животный белок. Но даже за такой короткий период получается прекрасный результат. Во-первых, активизируется процесс аутофагии (самопереваривания) и замены поврежденных клеток новыми. Запускается процесс обновления и омоложения организма. Уменьшается висцеральный жир. Здоровым людям, следящим за собой и имеющим регулярную физическую нагрузку, проходить FMD рекомендую раз в полгода. Людям с лишним весом и факторами риска возникновения диабета, рака, сердечно-сосудистых заболеваний и нейродегенеративных расстройств – один раз в месяц. Кстати, в Nexima.ЕДА можно заказать такое питание с доставкой.

Есть и другие тренды. Сейчас это функциональное питание, когда с помощью экологичной еды восполняются все нужные микроэлементы без дополнительного приема витаминов и минералов. Да, к сожалению, это дороже «коммерческой еды» и полуфабрикатов. Но если оценивать в долгосрочной перспективе, то это более выгодно по сравнению с возможным лечением. Вообще, современные диеты направлены не столько на снижение веса, сколько на мобилизацию внутренних ресурсов здоровья.

Следующий тренд – лечебное питание по аутоиммунному протоколу. Это когда исключаются из рациона весь глютен, «молочка», пасленовые и лектиновые, при этом добавляются микроэлементы. То есть все продукты, которые могут вызывать скрытые воспаления в организме. Благодаря этому питанию можно скорректировать аутоиммунные заболевания без кучи таблеток. Кето-диета также занимает лидирующие позиции. Но, по сути, это тоже лечебное питание, так как изменяется внутреннее кислотно-щелочное равновесие. Поэтому нужно разумно подходить к выбору этой программы, и она не должна иметь постоянный характер.

Первое, на что обратили внимание ученые, когда проводили исследования, почему люди в тех или иных уголках мира живут дольше, – рацион и принцип питания. Питание в регионах с высокой продолжительностью жизни сильно отличается от регионов с меньшей продолжительностью жизни. Поэтому, если подвести итог, то от того, что мы едим, зависит, как организм будет работать, как мы будем выглядеть, как будем себя чувствовать. Можно привести аналогию с тем, каким бензином мы заправляем свой любимый автомобиль. Поэтому выбирайте для себя только самое лучшее! И будьте здоровы, энергичны и успешны во всем! Живите на максимум!

ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ, НЕОБХОДИМА КОНСУЛЬТАЦИЯ СПЕЦИАЛИСТА

NEXIMA

5 УРОВНЕЙ DETOX

ДО – 3 КГ ЗА 5 ДНЕЙ

Мощный импульс к перезагрузке организма, запуск процесса обновления и омоложения на клеточном уровне. Программа соединяет аппаратные методики, инфузионную терапию, специализированное детокс-питание.

РЕЗУЛЬТАТ ПРОГРАММЫ:

- ПОВЫШЕНИЕ ЖИЗНЕННОГО ТОНУСА
- ЗАПУСК МЕТАБОЛИЗМА И ПРОЦЕССА СНИЖЕНИЯ ВЕСА
- ПРОФИЛАКТИКА СТАРЕНИЯ И ЗАПУСК ПРОЦЕССА ОМОЛОЖЕНИЯ
- АКТИВНАЯ ДЕТОКСИКАЦИЯ ОРГАНИЗМА, ВЫВЕДЕНИЕ ШЛАКОВ И ТОКСИНОВ

93% УЖЕ ВО ВРЕМЯ КУРСА ОТМЕЧАЮТ УМЕНЬШЕНИЕ ОТЕКОВ

97% ОТМЕЧАЮТ НАРАСТАНИЕ ЭФФЕКТА ЕЩЕ НА ПРОТЯЖЕНИИ МИНИМУМ МЕСЯЦА

86% ГОВОРЯТ О РЕШЕНИИ ДРУГИХ ПРОБЛЕМ СО ЗДОРОВЬЕМ ПОСЛЕ ДЕТОКСА

ООО «Николь». Лицензия ЛО-72-01-003506 от 01 декабря 2020, выданная Департаментом здравоохранения Тюменской области.

nexima.pro
7 (3452) 67-81-42
25 Октября, 27
VK: nexima72
Ролик о клинике

РЕКЛАМА

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ЧТО-ТО ПОШЛО НЕ ТАК

ПРОБКА В ГЛАЗ, ПУСТЫЕ ТАРЕЛКИ И «РЕВИЗОРРО». САМЫЕ КУРЬЕЗНЫЕ ИСТОРИИ ИЗ ЖИЗНИ РЕСТОРАНОВ

Официанты, управляющие и менеджеры компании «Максим» рассказали о самых необычных ситуациях, которые происходили с ними на рабочем месте. В подборку попали истории о звездах, неловкие ситуации и очень трогательные происшествия.

Светлана Бадич,
менеджер ресторана «Чум»,
стаж в компании — 11 лет

Самым запоминающимся за годы моей работы стал внезапный визит Елены Летучей вместе со съемочной группой «Ревизорро». В то время программа была на пике популярности, и я даже представляла, как ведущая приходит в ресторан «Чум» с проверкой. Нас никто не предупреждал, а на тот момент в ресторане не было управляющего и менеджера – они уехали по ресторанным делам. Официанты взяли удар на себя, но чуть позже подъехал управляющий. Очень хорошее впечатление произвела Елена. Ресторан был готов к работе, и мы без стеснения показали кухню. Была большая уверенность, что мы пройдем проверку.

Еще была необычная ситуация – у нас в ресторане есть вип-чум на шесть гостей. И однажды туда пришла компания, к которой всё прибывали и прибывали гости. В результате в чум уместилось около 15-20 человек! Они все очень комфортно разместились, но официантам туда было не пройти – мы передавали напитки, закуски. Было весело, гости остались довольны. В другой раз у нас был банкет на 30 человек, а пришли 40. Мы вышли из ситуации – из подсобного помещения достали табуретки, положили подушечки и передали гостям. Они оказались очень благодарны за оперативность. Еще одна ситуация застала меня врасплох. К нам приехала Елена Ваенга, но без звонка и предварительной брони. А у нас не оказалось свободных столиков, и нас пришлось перенаправить в ресторан «Посейдон».

Ольга Сентерева,
территориальный управляющий компании «Максим»,
стаж в компании — 17 лет

Этот случай произошел в 2010-2011 году, когда я стала шефом в ресторане «Максим», а Светлану Келюс назначили управляющей. Случилась с нами неприятность: администратор на одну дату записала два заказа – свадьбу и юбилей. Узнали об этом случайно: когда сидели и обсуждали с женихом и невестой детали банкета, к нам пришел юбиляр с супругой. Мы извинились и хотели предложить другие варианты, но гость слушать не стал – расстроился и пообещал, что так просто это не оставит. Позже стало известно, что это был влиятельный человек, руководитель крупной компании. А мы – новенькие, только пришли на должности! Дальше – почти детективная история. Мы вычислили, где работает мужчина, и поехали к нему, чтобы предложить варианты решения проблемы. В семь утра прибыли на место, но нас не пустила охрана. Мы не сдались – нашли его сына и уговорили помочь, он устроил встречу. Это не помогло – гость категорически отказывался с нами сотрудничать. Помню, мы со Светланой ехали домой и ревели. А дальше – как в сказке. На другой день гость звонит сам и просит озвучить предложения. В итоге мы устроили шикарный юбилей у него дома – всё так понравилось, что потом несколько лет подряд его друзья тоже отмечали у нас свои юбилеи. Если бы мы тогда не проявили упорство, то потеряли бы лояльность гостя.

Ульяна Рассошкина,
управляющий кафе Brasserie,
стаж в компании — 4 месяца

За годы работы я пришла к выводу, что курьез – второе имя ресторанной сферы. Благо, вспоминаются в основном веселые случаи. Например, пару лет назад в ресторан пришел гость, с которым мы знакомы долгие годы. Приятно поужинав, он попросил официанта спросить меня, чем он может меня угостить. Я по традиции ответила, что ничего не нужно, одно то, что он снова и снова выбирает заведения, где я работаю, – уже большой комплимент. Но гость был настолько настойчив, что официант, подойдя ко мне в очередной раз с вопросом о каком-то поощрении, разразился гневным: «Да просто скажи уже, чего ты хочешь!» И я без задней мысли в сердцах ответила: «Наушники AirPods 2». Естественно, с моей стороны это было шуткой. Только вот гостю мои пожелания передали, и теми наушниками я пользуюсь по сей день.

А еще недавно к нам забрался кот и «вызвал» наряд охраны, потому что сработали датчики движения.

Валентина Зырянова,
управляющий рестораном «Максим»,
стаж в компании — 25 лет

Много было историй за эти годы, но одна из них первой приходит на ум. Раньше мы блюда подавали под колпаками – их еще называют клоши. У нас проходил банкет, во время которого официанты торжественно выносили блюда на каждый столик. Повара красиво оформили тарелки – разложили овощную нарезку, зелень, поставили соусы. Накрыли колпаками и пошли горячее выкладывать. Тут прибегают официанты, хватают тарелки, выносят к столу, чтобы одновременно поднять колпаки – это выглядит очень эффектно. И вот они открывают – а там пусто! Смеялись все, кто находился в ресторане. Оказывается, официанты перепутали и взяли не те блюда. Но мы сказали, что так и было задумано.

Юлия Бабкина,
управляющий грузинским кафе
«Ван Гоги», стаж в компании — 3 года

Однажды, когда я еще работала менеджером, мне позвонила официантка Юля. Говорит: «Не могу выйти, ребенка не с кем оставить». Ее сыну Савелию было всего года два. И заменить Юлю некому, а у нас компанию надо обслужить – 40 человек на обед придут. Что делать? Я предложила привезти с собой, оставить в игровой – мы бы по очереди за ним присматривали. Они приехали, а вместе с ними начали прибывать и гости. Юля пошла работать, но Савелий был против – начал капризничать, выбежал в зал и стал бегать за ней с криками «Мама!». А во время второй волны гостей и вовсе прицепился к ноге и не отпускал. Мойщицы, повара, менеджеры по очереди его успокаивали и отвлекали. Малыш смотрел, как тесто месят, и увлекся. Развлекали мы его как могли – и все вместе справились.

Людмила Коробейникова,
территориальный управляющий компании
«Максим», стаж в компании — 12 лет

Где-то четыре-пять лет назад к нам в гости пришла Лариса Кирилловна. Ее обслуживала новенькая – стажер Александра, которая буквально на днях сдала аттестацию. Всё шло хорошо до того момента, пока официантка не начала открывать шампанское. Пробка с громким хлопком полетела прямо в глаз Ларисе Кирилловне!

Ксения Тренина,
официант ресторана «Чум»,
стаж в компании — 5 лет

Один раз к нам пришли четверо мужчин и попросили приготовить борща с салом. Я объяснила, что у нас северная кухня, и предложила попробовать наш шулюм из оленины. Они остались очень довольны, оставили на чай, поблагодарили за совет и отметили, что теперь им борщ и не нужен. Эти гости до сих пор к нам периодически заглядывают на шулюм!

Был и другой случай. Однажды меня попросили передать барду, чтобы он сыграл «Владимирский централ». Но гости в зале были против и объяснили, что такие композиции не входят в наш репертуар.

ПРАВИЛА ЖИЗНИ МИХАИЛА СМИРНОВА

ШЕФ-ЭКОНОМИСТ

Михаил Смирнов — новый шеф-повар кулинарной школы «Максим.Класс». В 37 лет Михаил ушел с хорошей и стабильной должности в банке в ресторанную сферу. В чем причина резкой смены деятельности и чувствует ли себя сегодня шеф на своем месте?

По образованию я экономист. Много лет работал в страховых компаниях и банках. Однажды меня пригласили возглавить подразделение корпоративного блока «Почты России»… Я согласился, но спустя три месяца ушел в никуда – не видел себя в этой организации. Проводил время на даче и в момент безделья вспомнил о рестораторе из Тюмени, с которой меня когда-то познакомила подруга. Мы созвонились, встретились, и я приготовил 3-4 блюда. Я всегда любил готовить, много путешествовал и увлекался паназиатской кухней. Блюда понравились, и она позвала работать к себе в ресторан – так в 37 лет я ушел из банковской сферы и переехал из Ханты-Мансийска в Тюмень.

Работать в ресторане – это не съедобными цветами салатики украшать. Тяжелая работа, по 12 часов на ногах. Не то, что я себе представлял. Как-то раз я пришел домой в 2 часа ночи после смены и обновил резюме на сайте вакансий. На следующий

> Я УЧИЛСЯ УПРАВЛЯТЬ ФИНАНСОВЫМИ ПОТОКАМИ, А УПРАВЛЯЮ ПРОДУКТАМИ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ. МНЕ ЭТО БОЛЬШЕ НРАВИТСЯ

день мне позвонили из нескольких банков, через неделю я уволился из ресторана и вернулся в финансовую сферу на полтора года.

В 2017 году я создал кулинарный блог, где просто выкладывал фотографии еды. А потом придумал, как монетизировать эту историю: стал выкладывать не только фото еды, но и рецепты. Суть блога – как можно дома в обычной тюменской кухне приготовить разные блюда народов мира. Идея людям понравилась. Производители и поставщики продуктов стали заходить в мой аккаунт, предлагать сотрудничество.

Однажды через директ меня пригласили в ресторан доставки готовой еды. Они хотели сделать доставку блюд ресторанного уровня. Мы пообщались, я для них приготовил что-то и подумал: а почему бы не вернуться в ресторанную сферу? Мне это интересно, а работа в банке, наоборот, никогда не нравилась. Поэтому я сознательно пошел на временное понижение.

Переход из банковской сферы в ресторанную, конечно, ощутим. Раньше я два месяца в году проводил не в России. У меня был оплачиваемый отпуск 44 дня (северный), я стабильно два раза в год летал в Индию. В качестве сувениров привозил не магнитики, а кулинарные книги, продукты, специи — полный рюкзак по 40 кг. Тогда казалось, что это норма. Но работать в ресторане интереснее, чем в банке.

В «Максим» я тоже попал через директ. Мне написала территориальный директор сети «Максим», пригласила на позицию шеф-повара кулинарной школы. Предложил встретиться и понять, подходим ли мы друг другу. На встрече познакомился с Людмилой Коробейниковой, которая предложила приготовить ужин с Ларисой Кирилловной. Я решил готовить то, что могу сделать с закрытыми глазами, – индийскую кухню. Мы прекрасно поужинали с Ларисой Кирилловной, в конце она сказала: «Все отлично, жду ответа».

О компании «Максим» я практически ничего не знал. Тогда я не искал работу и обещал подумать. Посмотрел историю кулинарной школы, посетил мастер-классы. И понял, что это то, что сопряжено с моим блогом, – я готовлю, но не на потоке, как в ресторане, занимаясь объемами. И при этом даю людям знания. Поэтому я согласился.

Для шеф-повара важна насмотренность, как для художника, например. Художник должен ездить по разным городам, ходить в галереи, видеть, как рисуют другие. С одним образованием он только и сможет афиши рисовать. Мне в этом плане повезло. Я путешественник, и сам видел, что, как и где готовят. Это реализовалось и в школе, и в блоге. Сейчас я себя чувствую на своем месте.

Кто-то может готовить только для гостей, а для себя – разве что яичницу пожарить. А мне важно, чтобы был накрыт стол. Когда в одиночестве я пью чай, то завариваю его в хорошем, красивом чайнике.

Я придумал детскую кулинарную школу. Каждый день с понедельника по пятницу дети приходят и в течение часа готовят новое блюдо: лимонады, панкейки. Лариса Кирилловна дала мне свободу и сказала: «Вдохни в школу новую жизнь». Вот это я и делаю.

Бургерами и стейками все наелись. Людям хочется чего-то нового. До меня основными гостями школы были мамы с детьми и любители обычной пищи вроде бургеров, стейков, паэльи. Сейчас появились новые постоянные гости, уже мои.

ЛЮДИ ПРИХОДЯТ В ЭТУ ПРОФЕССИЮ РАЗНЫЕ И РАЗНЫМИ ПУТЯМИ. ОНИ МОГУТ, НАПРИМЕР, НЕ ВЫЙТИ НА РАБОТУ – ПРОСТО ПОТОМУ, ЧТО НЕ ЗАХОТЕЛОСЬ. ДЛЯ МЕНЯ, КАК ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА ИЗ БАНКОВСКОЙ СФЕРЫ, ЭТО ПРОСТО НЕВОЗМОЖНО

Нельзя влюбить всех в свое заведение. Если кто-то говорит: «Мне не вкусно», то в этом нет ничего страшного. Его место за столиком займет кто-то другой, кому нравится эта кухня. Мы несколько раз переделывали меню в ресторане под вкусы гостей. Но это ненормально. Под всех никогда не подстроишься.

Люди приходят в профессию разные и разными путями. Часто маргинальные, бессистемные. Они могут, например, не выйти на работу – просто потому, что не захотелось. Для меня, как для человека из банковской сферы, это просто невозможно. Но тут, скорее, даже не в системе дело, а в осознании своей ответственности.

То, что я делаю сейчас, – это то, к чему я стремился. На кухне ресторана я не вижу, понравилось блюдо людям или нет. В кулинарной школе я сразу вижу эмоции людей.

Поначалу меня многое удивляло в школе. Например, приходят взрослые женщины, которые не умеют резать лук или варить бульон. А теперь я к этому просто отношусь: не умеешь — научим.

Есть такие вещи, которые я всем рассказываю. Например, не выбрасывайте стебли. С ними можно варить бульон и делать его насыщенным, ароматным. А жарить яйца нужно обязательно на сливочном топленом масле.

Я долго хожу по продуктовым магазинам, тщательно изучаю состав и выбираю продукты. Возможно, скоро мы включим продуктовый шопинг в программу обучения. На беглый шопинг уходит часа полтора. Для меня это удовольствие.

Не люблю фантазировать. Я практик. Мне ближе что-то реальное, прикладное. Если захочу что-то новое сделать, то изучу рецепты на YouTube, попробую оригинальное блюдо и научусь его готовить.

Я учился управлять финансовыми потоками, а управляю продуктами в холодильнике. Мне это больше нравится.

Компания «Максим» готова на эксперименты, готова поддержать. Тут неважно, чем ты занимался раньше. Вот мои коллеги – инженер по нефтегазу и филолог. И я, бывший банкир, который учился у филолога печь хлеб. Здесь это нормально.

РЕКЛАМА

Кондитерская мастерская МаксиМ

Авторские торты на заказ

33-65-65 | ул. Олимпийская, 9

15

ИНТЕРЕСНЫХ ФАКТОВ О РЕСТОРАНЕ-МУЗЕЕ «ЧУМ»

15 ИЮНЯ 2022 ГОДА РЕСТОРАНУ-МУЗЕЮ «ЧУМ» ИСПОЛНИЛОСЬ 15 ЛЕТ,
ПОЭТОМУ МЫ РЕШИЛИ ПОДЕЛИТЬСЯ С ВАМИ 15 ИНТЕРЕСНЫМИ ФАКТАМИ О НЕМ

1

На открытии побывал настоящий хантыйский шаман – до сих пор один из уголков заведения считается магическим: говорят, если загадать желание в этом месте, оно обязательно исполнится

2

Входит в список «Лучших ресторанов за пределами двух столиц» по версии международного журнала о путешествиях Conde Nast Traveller

3

Ресторан-музей показывали в программе «Доброе утро» на Первом канале

4

Ресторан славится своими преданными сотрудниками, которые посвятили значительную часть своей жизни «Чуму», например: управляющий «Чума» Александр Барманжеев – 15 лет, су-шеф – 15 лет, кухонный работник – 14 лет, шеф-повар Наталья Трапезникова – 13 лет, сомелье – 14 лет

5

«Чум» с честью прошел проверку телепрограммы «Ревизорро» и лично Лены Летучей

6

За 15 лет работы заведения было съедено: 25 тонн оленины, 2,5 тонны сосьвинской сельди и 11 тонн брусники

8

О «Чуме» написал журнал VOGUE в рамках обзора о новой русской кухне

9

«Чум» вошел в ТОП-50 ресторанов Урала и в ТОП-100 ресторанов России по версии престижной премии WHERETOEAT

10

«Чум» очень часто посещают звездные гости: артисты, музыканты, телеведущие, актеры, не зря ресторан-музей является визитной карточкой города

11

О «Чуме» написал журнал National Geographic в обзоре по Тюменской области

13

В меню ресторана есть уникальная сосьвинская селедка, которая с давних времен считается царской рыбой: она водится только в реке Сосьва (Свердловская область, бассейн Тобола), и ловят ее лишь раз в год

14

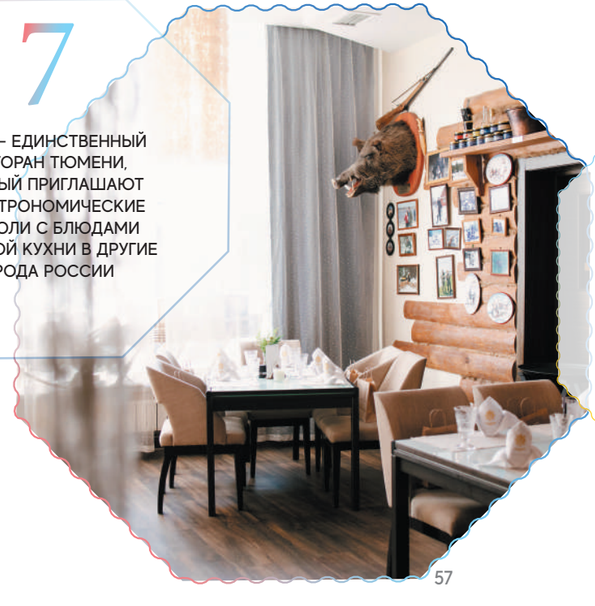
В сердце ресторана находится настоящий хантыйский чум – он построен по всем правилам, украшен шкурами и рисунками

12

ОДНИМ ИЗ САМЫХ ПОПУЛЯРНЫХ БЛЮД ЯВЛЯЕТСЯ СТРОГАНИНА, КОТОРУЮ В РЕСТОРАНЕ ПОДАЮТ НА ЛЕДЯНОЙ ГЛЫБЕ, А ШЕФ-ПОВАР НАТАЛЬЯ ТРАПЕЗНИКОВА ПРОВОДИТ МАСТЕР-КЛАСС ПО ЕЕ НАРЕЗКЕ

7

«ЧУМ» – ЕДИНСТВЕННЫЙ РЕСТОРАН ТЮМЕНИ, КОТОРЫЙ ПРИГЛАШАЮТ НА ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ГАСТРОЛИ С БЛЮДАМИ СЕВЕРНОЙ КУХНИ В ДРУГИЕ ГОРОДА РОССИИ



15

ВСЁ МЕНЮ РЕСТОРАНА – ИЗ МЕСТНЫХ ПРОДУКТОВ, БОЛЬШИНСТВО БЛЮД ЯВЛЯЮТСЯ УНИКАЛЬНЫМИ, ПОЭТОМУ В ДРУГОМ МЕСТЕ НЕ ПОПРОБОВАТЬ: НАПРИМЕР, КОЛБАСКИ ИЗ МЕДВЕЖАТИНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ЯЗЫЧКИ КРОЛИКА В СЛИВКАХ, ДИЧЬ НА МРАМОРНОМ КАМНЕ ИЛИ МОЧЕНУЮ МОРОШКУ, РЕЦЕПТ КОТОРОЙ ДЕРЖИТСЯ В СЕКРЕТЕ С МОМЕНТА ОТКРЫТИЯ РЕСТОРАНА

ОФИЦИАНТ

#командамаксим

Рубрика, в которой мы будем знакомить вас с профессионалами «Максима», которые каждый день встречают вас в ресторанах, готовят, пекут и служат вам.

Игорь Назаров,
официант ресторана русской кухни «МаксиМыч».

РАБОТАЕТ В «МАКСИМЫЧЕ» УЖЕ 10 ЛЕТ. ГОСТИ ХОРОШО ЗНАЮТ ИГОРЯ И МНОГИЕ ПРИХОДЯТ ИМЕННО К НЕМУ.

В ЧЕМ МОЙ СЕКРЕТ? ГОСТИ ОТ МЕНЯ УХОДЯТ ПЬЯНЫЕ И СЧАСТЛИВЫЕ

Когда в 17 лет решил пойти работать официантом, думал — легкие деньги. Как же я круто ошибался. По 12 часов на ногах каждый день, это совсем не легко.

Люблю нарушать правила и не работать по меню. Если знаю, что у нас есть продукты на кухне, то могу предложить блюдо, которого нет в меню. Почему бы не угодить? Тогда человек точно вернется к тебе. Компания «Максим» этим и известна — слова «нет» для наших гостей не существует. Мы работали не по правилам еще с самого основания.

Не предлагаю гостям популярные позиции из меню. Это скучно.

Со сложными гостями работать интереснее всего — это вызов. Чтобы человек ушел отсюда довольным, а потом вернулся.

Говорить гостю: «Закажите вот это блюдо — мне нравится», — не совсем профессионально. Мало ли, что мне нравится. Я могу обожать борщ, а он не переносит капусту. Ты должен считать человека и понять, а что принесет удовольствие ему?

70% гостей у нас — постоянные. Мы стараемся быть ненавязчивыми. Что такое навязчивость? Когда официант не отходит от стола и задает уйму вопросов. Если сказали принести воду с лимоном — принеси и уйди. Максимум, что можешь уточнить, — с газом или без.

Официант должен быть психологом. Время сейчас сложное, и все приходят с разным настроением. Если гость пришел голодный, а приготовление еды затянулось, он начинает нервничать. Приходится искать подход.

В чем мой секрет? Гости от меня уходят пьяные и счастливые. Любят наши наливки.

В «МаксиМыч» я попал почти случайно. До этого работал в другом ресторане, но он закрылся. А на четвертом этаже был расположен офис компании «Максим». Я решил подняться и подать резюме. Меня взяли.

Самые большие чаевые, которые я получал — 30 тыс. рублей. Это были наши постоянные гости. Мужчина просто взял листочек и начал гадать, оставить или не оставить чаевые. Выпало — оставить.

На работе не пью. Даже если попросит гость.

С некоторыми гостями мы общаемся уже лет семь. Они стали нашими постоянными клиентами — специально звонят в ресторан и спрашивают, работаю я или нет. И если да — приходят.

Кухня и атмосфера — номер один в заведении. Сервис уже как дополнение. Если официант выполняет свою функцию, как робот, но кухня прекрасна, это спасет положение.

Сервис должен быть ненавязчивым. Чтобы гость тебя не замечал, но в то же время ты был недалеко от него.

На кухне, на работе, в отношениях я импровизирую.

Самое продаваемое блюдо в «МаксиМыче» — селедка под шубой.

Недовольный гость никогда не оставит чаевые.

Три года жил в Сербии. А когда вернулся в Россию, меня снова потянуло сюда, в «МаксиМыч».

Официант — профессия моей жизни. Всегда иду с шикарным настроением на работу. Многие гости говорили мне, что я нахожусь на своем месте. Из ресторанного бизнеса уходить точно не хочу.

Сибиряки — щедрые.

1

ВСЕГО 20 ЛЕТ НАЗАД В ТЮМЕНИ ЕЩЕ НИЧЕГО НЕ ЗНАЛИ ОБ УСТРИЦАХ. ЛАРИСА КИРИЛЛОВНА НЕВИДАЙЛО СПЕЦИАЛЬНО ЕЗДИЛА В МОСКВУ, ПРОБОВАЛА УСТРИЦЫ – РАЗНЫЕ ВИДЫ, С РАЗНЫМИ СОУСАМИ, В РАЗНЫХ ЗАВЕДЕНИЯХ, А ПОСЛЕ ПРИВЕЗЛА ИХ В ТЮМЕНЬ, ТАК ТЮМЕНЦЫ УЗНАЛИ, ЧТО ТАКОЕ УСТРИЦЫ

20

ИНТЕРЕСНЫХ ФАКТОВ О РЫБНОМ РЕСТОРАНЕ «ПОСЕЙДОН»

25 ИЮНЯ 2022 ГОДА РЫБНЫЙ РЕСТОРАН «ПОСЕЙДОН» ОТМЕТИЛ СВОЕ 20-ЛЕТИЕ, В ЧЕСТЬ ЭТОГО МЫ РЕШИЛИ РАССКАЗАТЬ ВАМ 20 ИНТЕРЕСНЫХ ФАКТОВ О НЕМ

2

Есть традиция: каждые 5 лет, в честь юбилея заведения, писать письма в будущее с пожеланиями

3

С момента открытия в «Посейдон» самолетами возили свежие морепродукты и рыбу уникальных пород

4

Традиция – каждый год, в день рождения ресторана, Лариса Кирилловна разбивает о якорь, расположенный при входе, бутылку шампанского со словами: «Большому кораблю – большое плаванье!», так мы плывем по волнам уже 20 лет

5

«Посейдон» – это первое заведение, где гостей встречал швейцар и открывал двери, так мы заложили основы высокого сервиса, начиная от входа

6

Декор одного из залов практически полностью состоит из подарков гостей – картины, сувениры, макеты кораблей

8

Поздравляя гостей с днем рождения, мы дарим индивидуально расписанные фирменные ракушки, есть гости, у которых уже собрана целая коллекция за каждый год

9

При входе в ресторан гостей уже многие годы встречает фигура лобстера, который весит более 100 кг

10

В «Посейдоне» представлены редкие и эксклюзивные сорта вина, ранее, как только на «рынке» появлялось что-то новое, – оно сразу же привозилось в «Посейдон»

11

За 20 лет работы заведения было съедено: более 100 000 устриц, более 700 тонн ухи и более 12 тонн тигровых креветок

12

«Посейдон» признан лучшим рыбным рестораном Тюмени по версии Restaurant Guru

7

20 ЛЕТ РЕСТОРАН РАБОТАЕТ, АБСОЛЮТНО НЕ МЕНЯЯ КОНЦЕПЦИЮ И ПРАКТИЧЕСКИ НЕ МЕНЯЯ ОСНОВУ ИНТЕРЬЕРА

13

РЕСТОРАН ПОСТОЯННО ПРОВОДИТ РАЗЛИЧНЫЕ ФЕСТИВАЛИ, НАПРИМЕР: ФЕСТИВАЛЬ ИКРЫ, ТАРТАРОВ, КАРПАЧЧО, ГОЛЬЦА, ЛАНГУСТИНОВ, ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО ГРЕБЕШКА И КАМЧАТСКОГО КРАБА

14

«Посейдон» вошел в ТОП-100 ресторанов России по версии престижной премии WHERETOEAT

15

Много лет проводили свой собственный Oktoberfest, костюмы и атрибутику для которого Лариса Невидайло привезла лично из Мюнхена

16

Раньше вермут в ресторане «Посейдон» эффектно подавали в стакане с живыми рыбками

17

Долгое время в нашем самом большом аквариуме обитал усатый житель – сом по имени Кеша, который был узнаваем и очень любим гостями

18

В фундаменте «Посейдона» лежит раковина со дна моря, привезенная специально Ларисой Кирилловной

19

В РЕСТОРАНЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ДОРОГИЕ УНИКАЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ И АНГЛИЙСКИЙ ФАРФОР, ЧТО ЕЩЕ БОЛЬШЕ ПОДЧЕРКИВАЕТ ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ ЗАВЕДЕНИЯ

20

В ДИЗАЙНЕ ИНТЕРЬЕРА ИСПОЛЬЗУЕТСЯ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО МАССИВА ДУБА, НЕОБХОДИМЫЙ МАТЕРИАЛ ИСКАЛИ НЕ ТОЛЬКО ПО ВСЕЙ РОССИИ, НО И ЗА РУБЕЖОМ

САМЫЕ ОЖИДАЕМЫЕ ДЕЛОВЫЕ СОБЫТИЯ ЭТОЙ ОСЕНИ

МАКСИМ БАТЫРЕВ

БИЗНЕС-СПИКЕР, АВТОР БИЗНЕС-БЕСТСЕЛЛЕРОВ, ОБЛАДАТЕЛЬ БИЗНЕС-ПРЕМИЙ, ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ, ОСНОВАТЕЛЬ BATYREV CONSULTING GROUP

20 СЕНТЯБРЯ // ВПЕРВЫЕ В ТЮМЕНИ!

ФОРУМ МАКСИМА БАТЫРЕВА
КОМАНДА №1

ДЛЯ ВСЕХ, КТО ХОЧЕТ ДОБИВАТЬСЯ СВЕРХРЕЗУЛЬТАТОВ ВМЕСТЕ С КОМАНДОЙ

- **СПИКЕРЫ-ПРАКТИКИ**
- **РЕАЛЬНЫЕ КЕЙСЫ**
- **ВДОХНОВЕНИЕ**
- **НЕТВОРКИНГ**

ОРГАНИЗАТОРЫ

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР

21 СЕНТЯБРЯ

ЛЕГЕНДАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС МАКСИМА БАТЫРЕВА

МЕНЕДЖЕР И КОМАНДА

5 ЭЛЕМЕНТОВ СОЗДАНИЯ КОМАНДЫ МЕЧТЫ
ОТ ИЗВЕСТНОГО МЕНЕДЖЕРА СТРАНЫ

16+

ТЮМЕНЬ | ФИЛАРМОНИЯ | 10.00

КУПИТЬ БИЛЕТ НА САЙТЕ
TOPTMN.RU

РЕКЛАМА

РЕСТОРАТОРЫ РОССИИ

В ТЮМЕНИ

КОМПАНИЯ «МАКСИМ» СТАЛА 11 КОМПАНИЕЙ-УЧАСТНИЦЕЙ ГЛОБАЛЬНОГО ФЕДЕРАЛЬНОГО ПРОЕКТА «G10. РЕСТОРАТОРЫ РОССИИ. ОПЫТ ЛИДЕРОВ», КОТОРЫЙ ОРГАНИЗУЕТСЯ МЕДИАГРУППОЙ «РЕСТОРАННЫЕ ВЕДОМОСТИ». НА ПРОТЯЖЕНИИ ДВУХ ДНЕЙ КОЛЛЕГИ-РЕСТОРАТОРЫ СО ВСЕЙ СТРАНЫ ЗНАКОМИЛИСЬ С ВНУТРЕННИМ УСТРОЙСТВОМ КОМПАНИИ, ЗАВЕДЕНИЯМИ И ПРОЕКТАМИ. ТОП-МЕНЕДЖЕРЫ «МАКСИМ» ПРЕДСТАВИЛИ ПРЕЗЕНТАЦИИ НА САМЫЕ АКТУАЛЬНЫЕ ТЕМЫ В СОВРЕМЕННЫХ РЕАЛИЯХ, ПОДЕЛИЛИСЬ ОПЫТОМ РАБОТЫ И СТАНОВЛЕНИЯ КОМПАНИИ. СВОИМИ ВПЕЧАТЛЕНИЯМИ О ВИЗИТЕ В ТЮМЕНЬ ПОДЕЛИЛИСЬ ОРГАНИЗАТОРЫ И УЧАСТНИКИ ПРОЕКТА.

1

2

3

4

5

6

7

8

9

1. Приветственное слово участникам вице-губернатора Тюменской области Ольги Кузнечевских. 2. Собственник «Максим» Лариса Невидайло о создании компании и изменениях в текущих реалиях. 3. Финансовый директор «Максим» Татьяна Гарифова о работе финансовой службы. 4. Коммерческий директор «Максим» Алена Пискунова о закупках в компании. 5. Территориальный управляющий «Максим» Анна Стрельникова о работе Центра выездного обслуживания «Максим». 6. Директор по производству Надежда Шмакова проводит экскурсию по кондитерскому цеху. 7. На обеде в ресторане-музее «Чум» члены делегации попробовали себя в нарезании строганины. 8. Руководитель корпоративной школы «Максим» Мария Секерина о развитии персонала. 9. Ужин в загородном ресторане «Дача». 10. Территориальный управляющий «Максим» Марина Гильманшина о концепции гастрокофеен. 11. Руководитель обжарочного цеха COFFEEBANK Рахим Мишелашвили проводит экскурсию.

10

11

«Хочется выразить огромную благодарность и восторг от посещения G10 в Тюмени. Второй сезон команда Дмитрия Одинцова осуществляет сильнейший проект в рамках G10, объединяя профессионалов ресторанной отрасли. На встречах освещаются основные проблемы, тенденции и передается бесценный опыт.

Мне посчастливилось побывать на мероприятии G10 в Тюмени, в гостях у потрясающего ресторатора и просто хорошего человека – Ларисы Невидайло. Путь и жизненный стимул Ларисы действительно вызывают восхищение. Пройти его от официанта до владельца ресторанной сети «Максим» – не это ли мечта каждого. Но за этим стоит колоссальный труд всей жизни и максимальная целеустремленность. Не просто так Ларису Кирилловну знает и уважает в городе каждый.

Мне очень понравилось высказывание моего коллеги Олега Ионко, он очень точно подметил: «Теперь мы знаем, что у города Тюмени есть душа и она 100% в лице Ларисы».

Большое спасибо за такой радушный прием! С удовольствием буду принимать участие в следующих G10».

Евгений Панин,
White Rabbit Family
(Москва)

«Очень понравилось, как прошли эти два дня с G10 и компанией «Максим». 30 лет на рынке общепита Тюмени – это не шутка!) Интересный портфель заведений со множеством разнонаправленных концепций; команда, объединенная общей идеей, пропускающая через себя все победы и неудачи и направленная на выполнение поставленных задач на 105%; собственник бизнеса, погруженный в процессы и болеющий за свое Детище, – всё это про компанию «Максим». Спасибо вам за радушный прием и интересные кейсы!»

Семен Петренко,
рестораны
Дениса Иванова
(Новосибирск)

«Второй сезон нашего федерального проекта «G10. Рестораторы России. Опыт лидеров» мы открыли в Тюмени с одним из самых ярких участников индустрии питания – группой «Максим» во главе с ее лидером Ларисой Невидайло. Команда, состоящая из более чем 25 топ-менеджеров и шеф-поваров, продемонстрировала высочайший уровень компетенций и гостеприимства! Они задали новый уровень проекту G10 и подтвердили, что они МАКСИМальны во всем! Спасибо за партнерство!»

Дмитрий Одинцов,
управляющий
партнер медиагруппы
«Ресторанные
ведомости»

12. Бренд-бармен «Максим» Ефим Таран о работе баров в мультиформатных концепциях. 13. Бренд-шеф сети гастрокофеен «Максим» Алексей Лапин о работе фабрики кухни. 14. Территориальный управляющий «Максим» Олег Киселев об организации службы доставки. 15. Шеф-повар Кулинарной школы «Максим.Класс» Михаил Смирнов проводит экскурсию по школе. 16. Экскурсия в ресторане «Сыроварня». 17. Ужин в русском ресторане «МаксиМыч».

МАКСИМ
ДОСТАВКА

А что ты
ВЫБЕРЕШЬ
СЕГОДНЯ?

Гриль меню

Средиземноморская кухня

Японская кухня

Грузинская кухня

Пироги на слоеном и дрожжевом тесте

Русская кухня

Итальянская кухня

Готовые торты и с индивидуальным дизайном

Завтраки целый день

РЕКЛАМА

68-44-28

GET IT ON Google Play
Download on the App Store

20

ФАКТОВ ОБ ИСТОРИЧЕСКОЙ ГАСТРОКОФЕЙНЕ «МАКСИМ»

ИСТОРИЧЕСКОЙ КОФЕЙНЕ НА СЕМАКОВА – 20 ЛЕТ

1

В мае 2002 года открылась первая в Уральском федеральном округе кофейня – кофейня «Максим»

2

На открытие кофейни первый управляющий Сергей Окунев привез кофемашину на обычном авиарейсе из Москвы

3

Барная стойка в кофейне – антиквариат из Чехии и существует со дня открытия

4

Первый интерьер кофейни был выполнен в африканском стиле

5

Над баром располагается кофейная и чайная посуда, привезенная из разных уголков света создателем кофейни – Ларисой Невидайло

6

Посуда в кофейне выполнена из керамики и полностью ручная работа

7

Бренд-шеф кофейни – Алексей Лапин, ресторанный шеф из г. Москвы. По совместительству шеф-повар первого ресторана Аркадия Новикова в Тюмени «Сыроварня»

8

Ежегодно кофейня празднует день рождения 1 мая в компании постоянных гостей. В честь 20-летнего юбилея был создан Кофейный союз «Максим». На торжественной церемонии посвящения в члены союза участники принесли клятву верности и получили именной знак отличия, который дает им право пить кофе без ограничения за счет кофейни на протяжении 100 лет

9

1 мая 2022 года на фасаде здания, где расположена историческая кофейня, установлена мемориальная доска о том, что в этом здании открылась первая кофейня в Уральском федеральном округе – кофейня «Максим»

10

КОМАНДА КОФЕЙНИ РАБОТАЕТ УЖЕ НА ПРОТЯЖЕНИИ МНОГИХ ЛЕТ: УПРАВЛЯЮЩАЯ НАДЕЖДА АРКАНОВА С САМОГО ОТКРЫТИЯ, БОЛЬШАЯ ЧАСТЬ ОФИЦИАНТОВ – 10 ЛЕТ, ШЕФ-ПОВАР МАРИНА СИТНИКОВА – 8 ЛЕТ

11

Есть постоянные гости, которые с кофейней сквозь время. Когда-то юные и беззаботные студенты, а теперь взрослые и деловые, они ходят со дня открытия и по сей день. На глазах сотрудников исторической кофейни создавались десять семей. И они до сих пор ходят все вместе, да еще и с детьми

12

Гости нам дарят подарки, привезенные с разных уголков света и сделанные своими руками, которые мы бережно храним

13

Кофейня задает тренды на рынке и привозит что-то новое. Одна из ярких (экзотических) новинок прошлого – чай мате, который подавался в калабасе с бомбильей. Калабас – это историческая посуда из натуральной тыквы. Бомбилья – металлическая трубочка с фильтром

14

В исторической кофейне проходили открытые мероприятия экс-губернатора Тюменской области Владимира Якушева

15

В КОФЕЙНЕ ЕСТЬ НЕВЕРОЯТНАЯ СИБИРСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ ЗАВТРАКОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЛОКАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ СЕВЕРА – ОЛЕНИНЫ И НЕЛЬМЫ. ЗАВТРАКИ ПОДАЮТСЯ НА ДЕРЕВЯННОМ СПИЛЕ, НАКРЫТЫЕ КОПИЕЙ ЧУМА. ПРОЦЕСС ПОДАЧИ СОПРОВОЖДАЕТСЯ УДАРАМИ В ШАМАНСКИЙ БУБЕН И ПОВЕСТВОВАНИЕМ О СИБИРСКИХ КРАСОТАХ. ЭТО НЕ ПРОСТО ВКУСНЕЙШИЕ И НЕОБЫЧНЫЕ ЗАВТРАКИ, ЭТО ЦЕЛЫЙ ОБРЯД ПОСВЯЩЕНИЯ В НЕФТЯНИКА И СИБИРЯЧКУ

16

Летняя веранда кофейни была 5 раз признана лучшей верандой Тюмени. Конкурс проводился администрацией города

17

Один из самых популярных напитков со дня открытия – маракайбо. Горячий шоколад с шариком мороженого и ликером Baileys. На сегодняшний день доступен для заказа в кофейне

18

Авторский десерт «Фрамбуаз» на самом деле был разработан шеф-кондитером Евгением Сафроновым на гала-ужин шеф-поваров ресторанной компании «Максим». Но десерт так покорил всех гостей, что было принято решение ввести его в постоянный ассортимент кофейни

19

За 20 лет существования кофейни наши гости съели 225 117 порций блинов. А это: 675 351 блин или 33,8 тонны блинов, 101 303 яйца, 5,4 тонны муки, 26 тонн молока

20

ГОСТИ КОФЕЙНИ ЕЖЕМЕСЯЧНО ВЫПИВАЮТ 107,43 ЛИТРОВ ТОЛЬКО ЧЕРНОГО КОФЕ

центр выездного обслуживания Максим

17 ЛЕТ НА РЫНКЕ

ПРОЕХАЛИ БОЛЕЕ
49 022 852 км

ПРИГОТОВЛЕНО БОЛЕЕ
8 387 457
КАНАПЕ

ПРОВЕДЕНО БОЛЕЕ
31 551
МЕРОПРИЯТИЯ

catering-maxim.ru
99-59-19

РЕКЛАМА

МЕСТА РАСПРОСТРАНЕНИЯ

ПАРТНЕРЫ:

МАКСИМ

Ресторан-музей «Чум»
Малыгина, 59

Русский ресторан «МаксиМыч»
50 лет Октября, 52

Рыбный ресторан «Посейдон»
Луначарского, 47

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

Грузинское кафе «Ван Гоги»
Республики, 34

Кафе Brasserie
Республики, 142

Историческая гастрокофейня «Максим»
Республики, 24/4

Сеть кофеен «Максим»
Герцена, 94, М. Сперанского, 17
Газовиков, 73

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

Кондитерии «Максим»
№ 1 — Олимпийская, 9
№ 2 — Володарского, 38
№ 3 — Советская, 126
№ 4 — Юрия Семовских, 10
№ 5 — Ямская, 92
№ 6 — Московский тракт, 35а

Обжарочный цех CoffeeBank
30 лет Победы, 7, стр. 40

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

БИЗНЕС-ЦЕНТРЫ

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

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

Деловой дом «Дежнёв»
Герцена, 96

Тюменский технопарк
Республики, 142

АВТОСАЛОНЫ

Автосалон Порше
Пермякова, 92

Автосалон Ауди
Пермякова, 94/4

Автосалон Mercedes-Benz
Беляева, 35

Автосалон Мазда
Федюнинского, 53

Автосалон Фольксваген
Федюнинского, 51/2

Автосалон Шкода
Федюнинского, 51/2

Сервисный центр BMW (Премиум-Дина)
Федюнинского, 52

Автосалон Фольксваген Центр Гросс
2-я Луговая, 29

Такси «Бизнес-Класс»

БУТИКИ

Кураж
8 Марта, 2/7

Max Mara
Одесская, 63, М. Горького, 59/1
Д. Менделеева, 1

Бутик «Шанталь»
М. Горького, 68, корп. 4

Бутик ESCADA
Осипенко, 16

Бутик «Элизабет Роскошь»
Володарского, 33

Бутик TRU TRUSSARDI
Володарского, 17

Studio 21
Осипенко, 16

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

Салон красоты «Аркада»
Котовского, 16

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

Салон красоты «Статус»
Мельникайте, 125б

Салон красоты «Альянс»
Пермякова, 76

Paloma
25 Октября, 34/3

Babor
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, к. 2
Федюнинского, 56, к. 2

Медицинский центр М+
Широтная, 17, к. 2

Neo-clinic
Немцова, 4

Сеть медицинских центров «Доктор Арбитайло»
Минская, 69/2
пр. Заречный, 37, к. 1/1, 2, 3
Беляева, 33, к. 2/3, 4
Грибоедова, 6, к. 1/1
Широтная 130, к. 1
Республики, 40 к. 1
Широтная, 104, к. 5/3
Эрвье, 16, к. 1

СПА-ЦЕНТРЫ

Салон тайского спа «Белый Слон»
пр. Заречный, 33

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

Тайский SPA-салон «Голден Сан»
Н. Федорова, 9
Энергетиков, 16

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 постельного белья, посуды и аксессуаров для дома «Монпансье»
Челюскинцев, 1

Сувенир-Престиж
Володарского, 47/3

Хобби студия «Васильки»
Д. Менделеева, 18

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

Бутик вин «Виночерпий»
Салтыкова-Щедрина, 44
Челюскинцев, 29

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

«ДАЧА» — CHEF'S TABLE

23 ИЮНЯ ВНОВЬ ПРОШЕЛ САМЫЙ АТМОСФЕРНЫЙ УЖИН В ЗАГОРОДНОМ РЕСТОРАНЕ «ДАЧА» — CHEF'S TABLE ПОД ОТКРЫТЫМ НЕБОМ!

Сезонные продукты, теплый вечер и невероятное завершение ужина на закате солнца! Наши шеф-повара подготовили 5 уникальных блюд из сезонных продуктов, которые приготовили прямо на глазах у гостей, а наш бармен сопровождал их авторскими напитками!

Такие вечера очень любимы и ценятся нашими гостями, поэтому мы стараемся проводить их хотя бы один раз в месяц, в августе мы встретимся вновь на «Даче» на Chef's Table под открытым небом!

15 июня исполнилось 15 лет ресторану-музею «Чум», отметить это знаменательное событие мы решили по-особенному. Мы пригласили гостей отправиться в секретное место, где можно полностью погрузиться в культуру народов Крайнего Севера. Захватывающая экскурсия, развлечения с соблюдением многолетних традиций, аутентичные мастер-классы, угощение фирменными настойками и закусками, песни под гитару у костра на закате, а кульминацией вечера стал ужин под открытым небом и праздничный торт в виде косули. Посмотрите фотографии и погрузитесь в эту невероятную атмосферу!

15 ЛЕТ РЕСТОРАНУ-МУЗЕЮ «ЧУМ»

«ИВАНУШКИ», ИЮЛЬСКАЯ ЖАРА И 40 ТЫСЯЧ ГОСТЕЙ НА ЮБИЛЕЕ «МАКСИМА»

КАК ПРОШЕЛ САМЫЙ МАСШТАБНЫЙ ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ НА ГЛАВНОЙ ПЛОЩАДИ ТЮМЕНИ.

Компания «Максим» отметила 30-летний юбилей большим городским праздником — 10 июля на площади 400-летия Тюмени прошел масштабный «Максим Фест», на котором побывало больше 40 тысяч человек.

Для гостей фестиваля организовали разные активности. Мастер-классы от профессионалов по игре на гитаре и вокалу, книжный клуб, массаж от тайских мастеров, полезные лекции, саксофон, розыгрыши и даже мюзикл. Для тех, кто любит двигаться, была организована спортивная площадка — разминка и растяжка, текбол, лазертаг.

Детям повезло больше всех — маленьких тюменцев ждали аниматоры в виде сказочных персонажей, спортивные активности, мастер-классы по программированию, 3Д-печати, робототехнике. Настольные игры, аэрохоккей, оригами и даже забеги на беговелах.

Большой популярностью пользовалась зона гастрофеста — здесь рестораны и кафе холдинга представили свои лучшие блюда. «Голодный Макс» угостил бургерами, ресторан «МаксиМыч», кафе «Ван Гоги» и Brasserie привезли с собой русскую, грузинскую, японскую и европейскую кухни. Загородный ресторан «Дача» удивил сибирскими блюдами в новом прочтении, а кулинарная школа «Максим.Класс» представила гостям невероятно вкусный том ям. На десерт тюменцы попробовали сладости из гастрокофейни «Максим».

Во время празднования юбилея первые лица города Тюмени — представители администрации, городской думы и предприниматели — наградили сотрудников холдинга. Благодарственные письма за многолетний и добросовестный труд получили девять

ДАЧА
ДАЧА
ДАЧА

* Выражаем благодарность Ильдару Хусаинову, за то, что продлил концерт «Иванушек» еще на час в подарок.

Партнеры фестиваля:

При поддержке Администрации города Тюмени и Тюменского агентства развития креативных индустрий

Информационный партнер

человек. Кроме того, весь коллектив удостоили благодарности «За многолетний добросовестный труд, значимый вклад в социально-экономическое развитие Тюменской области».

Особыми золотыми значками наградили тех, кто много лет проработал в «Максим». 40 человек получили награду за то, что больше 10 лет остаются с холдингом. Отдельно выделили еще четверых сотрудников: Валентина Зырянова (стаж в компании — 25 лет), Наталья Трапезникова (27 лет), Галина Руденко и Галина Борта, которые работают с основания компании.

После награждения тюменцы увидели поздравление от сотрудников «Максим» — управляющие, официанты, повара и музыканты из разных заведений представили мюзикл, посвященный родной компании. Команда ресторанного холдинга доказала, что они — профессионалы, талантливые во всем. Сотрудники пели, танцевали, читали рэп, а в конце исполнили корпоративный гимн.

В финале праздника жителей города ждал еще один подарок от компании «Максим». Тюменцы собрались на бесплатный концерт группы «Иванушки International» и натанцевались от души.

Событие прошло при поддержке администрации города Тюмени и Тюменского агентства развития креативных индустрий.

РЕСТОРАНУ «ПОСЕЙДОН» ИСПОЛНИЛОСЬ 20 ЛЕТ

25.06.2022 РЫБНОМУ РЕСТОРАНУ «ПОСЕЙДОН» ИСПОЛНИЛОСЬ 20 ЛЕТ, НА ДАННЫЙ МОМЕНТ ЭТО САМОЕ МНОГОЛЕТНЕЕ ЗАВЕДЕНИЕ КОМПАНИИ «МАКСИМ».

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ЦЕЛИТВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

В честь юбилея мы устроили ужин для самых дорогих гостей, шеф-повар подготовил уникальное меню для этого вечера, которым можно было насладиться под звуки саксофона, а в завершение, как и полагается, был потрясающий праздничный торт!

РЕКЛАМА

Дача
ЗАГОРОДНЫЙ РЕСТОРАН

КАКАЯ ДАЧА
БЕЗ МЯСА?

Коптим по технологии Slow’n’Low

28-35-38

ЦИТАТЫ УСПЕШНЫХ РОССИЙСКИХ РЕСТОРАТОРОВ *о бизнесе*

Алексей Васильчук,
сооснователь холдинга Restart Vasilchuk Brothers (Ploveberry, OBED BUFET, Live Kitchen, проект «354» и др.)
–
НАДО БЫТЬ ФАНАТИКОМ, РАБОТАТЬ С УТРА ДО НОЧИ, 24/7. ЕСЛИ ПРИЕЗЖАТЬ НА РАБОТУ В ВОСЕМЬ УТРА, А УЕЗЖАТЬ ДОМОЙ В ШЕСТЬ ВЕЧЕРА, ВСЁ РАЗВАЛИТСЯ ЗАВТРА ЖЕ. ЭТИМ ДЕЛОМ НАДО ЖИТЬ, БОЛЕТЬ.

Антон Пинский,
основатель холдинга Pinskiy&Co, новый владелец Starbucks
–
Я никогда не полагаюсь на интуицию, исключительно холодный расчет и анализ всех вводных окружающей среды. А что касается партнеров, если в переговорах я понимаю, что наша картина мира совпадает на 80%, можно договариваться.

Михаил Гончаров,
основатель сети быстрого питания «Теремок»
–
Бизнес – это про рациональное. А что до эмоций, то я просто хочу делать для людей и их жизней то, что могу.

Константин Ивлев,
шеф-повар, телеведущий, ресторатор, основатель Ivlev Group
–
Я считаю, что учиться никогда не поздно. Это не стоит забрасывать. Повар – это как красное вино. Чем дольше оно лежит, тем больше оно набирает во вкусе и цене, как говорится.

Александр Орлов,
основатель сети ресторанов «Тануки» и холдинга Bulldozer Group
–
Я всегда считал, что хайп – это хорошо. Но многие маркетологи боятся, не хотят делать резких движений. Я всё время говорю: «Давайте делать острее, чего вы боитесь?» А они боятся всё равно.

Игорь Бухаров,
президент Федерации рестораторов и отельеров России, кулинар и издатель
–
Нужно учиться отдыхать. Потому что в какой-то момент можно выгореть. Жена ругает меня, что вечером дома я не отключаю телефон – продолжаю отвечать на рабочие звонки. Нужно учиться самому и учить людей, которые будут у вас работать, правильно распределять свое время.

Александр Оганезов,
совладелец Remy Kitchen Bakery, Glenuill, Cutfish и сети «Чайхона №1 Тимура Ланского»
–
У меня всегда всё строится на балансе – еда, дизайн, сервис, всё. Дизайн должен быть, да, но не ради себя самого, и сервис должен быть нормальным, не навязчивым, свободным, ну и еда. Не буду говорить, что у меня всегда это получается, и это нормально для работы, но я совершенно точно пытаюсь.

Сергей Миронов,
владелец сети «Мясо&Рыба», руководитель агентства оптимизации ресторанного бизнеса «РестКонсалт»
–
Я должен все понимать. Мне говорят о кофе: должно быть 80 процентов арабики, 20 – робусты. Я спрашиваю: «А как отличить?» Зову специалиста, он мне всё показывает и объясняет: я должен видеть это сам.

Тимур Ланский,
основатель сети ресторанов «Чайхона №1»
–
Когда твой бизнес-партнер еще и твой друг, нужно не бояться оформлять всё на бумаге. Потому что это и есть максимальное доверие – когда вы всё проговорили и нет ничего, что со временем ты можешь истолковать по-своему.

Роман Рожниковский,
основатель и владелец сети «Грабли»
–
Для меня всегда было важно, чтобы в ресторане было красиво, даже если это и не очень нужно. Когда мы от дорогой кухни решили перейти к массовому питанию, появилась задумка сделать что-то дизайнерское, вкладывать серьезно в интерьер при недорогих ценах.

ДЕРЕВЕНСКИЙ РЕСТОРАН
СЫРОВАРНЯ
СЫРНАЯ ЛАВКА

ДОСТАВКА ИЗ РЕСТОРАНА СОБСТВЕННОЙ КУРЬЕРСКОЙ СЛУЖБОЙ

638-386
SYROVARNYA.COM

РЕКЛАМА

МАКСИМ
СЛУЖЕНИЕ ЛЮДЯМ

СЛУЖБА ЗАБОТЫ *о госте*

97-81-37

ZABOTA@MAXIM-REST.RU

Мы признательны за искреннюю любовь,
которую вы дарите нам!
И рады конструктивной критике,
ведь любое замечание — это настоящий подарок,
который делает «Максим» каждый день лучше!

РЕКЛАМА