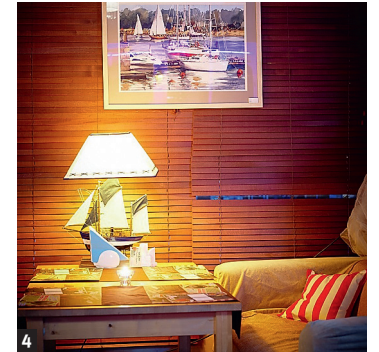




1. Максим Лукомский, Василий Катушкин, Артем Беляев
2. Ресторан европейской и итальянской кухни «Белинского, 6»
3. Летний проект «Лазурный берег» в Центральном яхт-клубе
4. Лучший ресторан у воды 2010 и 2011 годов по версии журнала «Time Out Петербург» — «Паруса»



## Командный дух

Ресторанный бизнес определяет место, и этот фактор сыграл решающую роль в развитии группы «Паруса». О миссии и принципах работы компании рассказали ее *угредители* Максим Лукомский, Василий Катушкин и Артем Беляев.

**Как возникла идея заняться ресторанным бизнесом?**  
*Василий:* Нам всем нравится вкусно поесть, а еще любим петь в караоке. Сложно было найти заведение, которое полностью устраивало бы и атмосферой, и месторасположением, и кухней. Именно поэтому мы приняли решение открыть свой собственный ресторан, первым нашим проектом стал ресторан «Паруса» в Центральном яхт-клубе. О том, как надо открывать рестораны, уже можно написать книгу.

**На что ориентировались при создании «Парусов»?**

*Артем:* Мы стараемся дать клиенту то, что сами хотели бы получить от этого места. Например, чтобы там можно было вкусно поесть, чтобы горел камин, звучала приятная музыка, окружали приветливые лица. Летом многие посетители приплывают в «Паруса» на яхтах. Зимой их привлекает в первую очередь душевность.

**Как появился «Лазурный берег»?**

*Василий:* Мы не хотели останавливаться на одном ресторане и понимали, что необходимо расти и развиваться. Наши партнеры, радио Monte Carlo, изъявили желание поучаствовать в совместном проекте. Так через год после открытия «Парусов» появился отличный клуб на побережье Финского залива «Лазурный берег». В ресторанной группе мы стараемся выстраивать работу таким образом, чтобы как можно меньше вопросов приходилось обсуждать на общих собраниях, стремимся к саморегулированию.

**Какие методы вы внедряете в ресторанной группе?**

*Василий:* Мы разработали для персонала специальную программу: в течение месяца каждый должен придумать для заведения инновацию, которая может касаться сервиса, кухни, работы с посетителями, поставщиками или

проведения корпоративных мероприятий. Инновацией будет считаться и нахождение любой ошибки в работе ресторана. Таким образом, у каждого сотрудника есть возможность проявить себя.

*Максим:* У нас очень инициативные сотрудники, и мы стараемся повышать уровень их знаний. Каждый из них участвует в формулировании миссии и целей компании, мы постоянно совершенствуем данное направление. В ресторанной сфере конкуренция все время возрастает, мы не хотим затеряться в этом бизнесе, стремимся всегда быть впереди, для чего отслеживаем все новые веяния и тенденции.

**Какие ценности пропагандирует ресторанная группа?**

*Василий:* Командный дух, сердечное отношение к гостям, самосовершенствование. Очень важно, чтобы им следовали все. Мы создаем плацдарм для развития каждого человека, чтобы приобретенный здесь опыт помог реализоваться в будущем, найти более успешное место работы или начать собственный бизнес. В ресторанной группе выстраиваются открытые, доверительные отношения.

**Будут ли новые заведения?**

*Артем:* В каждый новый проект нужно вложить душу, чтобы он стал по-настоящему интересным. Три месяца назад мы открыли ресторан «Белинского, 6» и уже получили от гостей множество положительных отзывов. Это лучшая оценка нашей работы. Мы не собираемся останавливаться на достигнутом, будем открывать новые заведения. Главное, чтобы они были действительно теплыми и радушно принимали посетителей.

В КАЖДЫЙ  
 НОВЫЙ  
 ПРОЕКТ  
 НУЖНО  
 ВЛОЖИТЬ  
 ДУШУ

Ресторан «Паруса»,  
 Петровская коса, 9, тел. (812) 929-9283,  
[www.parusa-spb.ru](http://www.parusa-spb.ru), [www.lazurny-bereg-spb.ru](http://www.lazurny-bereg-spb.ru), [www.belinskogo6.ru](http://www.belinskogo6.ru)