



На всех «Парусах»

Арт-директор Владислав Евдокимов и совладелец живописного ресторана «Паруса» Василий Катускин рассказали об особенностях ресторанного бизнеса, о своем стремлении к совершенству и дальнейших планах.

Как вы ощущаете себя в ресторанном бизнесе?

Василий: Я всегда стараюсь делать ставку на экспертов в той области, в которой я работаю. Пока я не могу сказать, что являюсь экспертом в ресторанном бизнесе. Но я с большой симпатией отношусь к этому делу и стараюсь изучать его по мере своих возможностей.

А чем, на ваш взгляд, этот бизнес отличается от любого другого?

Василий: В основе своей любой бизнес строится одинаково. Есть определенные нюансы, в которые я только вникаю, но

в области автоматизированного учета, общей структуры компании и взаимоотношений между сотрудниками у нас все организовано правильно. С другой стороны, мы пока только идем наверх, и многое следует улучшать и дорабатывать.

Расскажите о том, чем «Паруса» отличаются от других заведений города.

Владислав: Прежде всего это развлекательная программа, в развитии которой мы достигли наибольшего успеха: все столы на наших мероприятиях забронированы уже с понедельника. Сейчас мы введем изменения в

области караоке и станем проводить конкурсы, где звезды будут играть роль зрителей. Нам хочется, чтобы гости сами на время становились артистами. Особенность нашего караоке в том, что звезды не приезжают выступать, а просто отдыхают вместе с нами. Также запланированы выступления известных исполнителей, социальные мероприятия и различные фестивали.

Какие у вас планы относительно будущего развития?

Василий: Я считаю, что наши главные цели – кухня и сервис.

Это два столпа ресторанного бизнеса, которые требуют наибольшего внимания.

Владислав: Мы теперь займемся развитием ресторана. Планируем привозить раз в месяц известных шеф-поваров, которые будут устраивать недели разнообразных кухонь. Мы хотим, чтобы люди приходили к нам не только пить, но и вкусно есть. В конце сентября мы введем новое меню и добавим оригинальных блюд. Также в новом сезоне у нас будут изменены расценки, и все станет в два раза дешевле. И, наконец, мы будем проводить акцию: скидка 50% в обмен на оставленное гостем мнение о блюде. Тем самым мы обеспечим обратную связь с нашими гостями. Что касается сервиса – тут можно совершенствоваться бесконечно, ведь успех любого дела напрямую зависит именно от людей. Мы проводим регулярные собрания персонала, где обсуждаются все важные вопросы, и это определенно дает свои плоды: общий уровень профессионализма значительно вырос.

Каков, на ваш взгляд, залог успешной работы?

Владислав: Достигая поставленных целей, наша команда сразу же ставит перед собой новые задачи. Мы постоянно совершенствуемся в профессиональном плане и подстегиваем друг друга.

Василий: Особой конкуренции мы не ощущаем, ведь наш продукт уникален. Мы стараемся не оглядываться на других, а просто хорошо делать свое дело и непрерывно развиваться.

**«Паруса», 929 9283,
Петровская коса, 9,
м. Крестовский остров,
с 12.00 до последнего
посетителя,
средний счет – 2500 руб.**

