



1. Максим Кораблев-Дайсон и Владислав Евдокимов
2. Сицилийский суп с морепродуктами
3. Ассорти тапас
4. В интерьере «Белинского, 6» сочетаются атмосфера семейного ресторана и изысканность эпохи модерна
5. Манговый чизкейк

На гребне волны

Чем сложнее задача, тем легче ее решить, считают арт-директор Владислав Евдокимов и управляющий ресторанной группой «Паруса» Максим Кораблев-Дайсон. Такой подход обеспечивает успех любой бизнес-идеи.

Как возникла ресторанная группа «Паруса»?
Владислав: Все началось с небольшого ресторана «Паруса», который открылся на Петровской косе в 2009 году и с тех пор непрерывно растет в качественном отношении. Мы не стали останавливаться на одном заведении: вскоре рядом с ним появился клуб «Лазурный берег», совместный проект с радио «Монте-Карло», а в конце 2011 года — ресторан «Белинского, 6». Совладельцы принимают активное участие в жизни сети, поддерживают и помогают реализовать наши идеи и мечты, всегда готовы поделиться советом.

Чем они различаются?
Максим: В первых двух заведениях акцент делается на развлекательную составляющую: концерты, караоке, танцы. У нас большой опыт в организации ночных мероприятий. «Белинского, 6» — классический ресторан, мы сосредоточиваем внимание на качестве блюд и уровне обслуживания. Этот проект стал для нас своего рода испытанием. Мы сознательно ставим себя в неудобное положение, приобретая полезный опыт, позволяющий двигаться дальше.

Расскажите немного о вашем последнем проекте.
Максим: Раньше на месте ресторана «Белинского, 6» существовали другие заведения. Мы поставили перед собой задачу сделать необходимые, но достаточные изменения, чтобы это место стало успешным. Всего

за пятнадцать дней осуществили ребрендинг ресторана, ушли от японской кухни, предложив европейские блюда, сделали более уютным и домашним интерьер, и, если судить по прошедшему месяцу, это дало результат.

Какова ваша формула успеха?
Владислав: Нужно понимать, какие цели ты ставишь перед собой: чем они амбициозней, тем быстрее их можно достичь. Каждый день мы стараемся сделать мир немного лучше, а если вкладываешь, то обязательно получишь отдачу. Достижение поставленной цели приносит огромное удовольствие.

Максим: Мы всегда прислушиваемся к мнению наших гостей, поскольку работаем именно для них, стремимся всеми доступными и возможными способами совершенствовать атмосферу, обслуживание и уровень кухни.

Что для вас приоритетно?
Владислав: Во главу угла мы ставим сервис, а гостя — в центр нашей гелиоцентрической системы. Люди хотят получать качественный отдых. Ответственность за это мы возлагаем на себя.

На что вы ориентируетесь в работе?
Владислав: Мы всегда поддерживаем обратную связь с гостями, потому что они — наши лучшие критики. Считаем необходимым регулярно обновлять меню в ресторанах в зависимости от сезонности и предпочтений посетителей. С помощью анкет мы собираем мнения гостей, узнаем, что им нравится. Блюда, которые не пользуются популярностью, стараемся заменить на новые, это внимательно отслеживается шеф-поваром и всей командой.

за пятнадцать дней осуществили ребрендинг ресторана, ушли от японской кухни, предложив европейские блюда, сделали более уютным и домашним интерьер, и, если судить по прошедшему месяцу, это дало результат.

Какова ваша формула успеха?

Владислав: Нужно понимать, какие цели ты ставишь перед собой: чем они амбициозней, тем быстрее их можно достичь. Каждый день мы стараемся сделать мир немного лучше, а если вкладываешь, то обязательно получишь отдачу. Достижение поставленной цели приносит огромное удовольствие.

Максим: Мы всегда прислушиваемся к мнению наших гостей, поскольку работаем именно для них, стремимся всеми доступными и возможными способами совершенствовать атмосферу, обслуживание и уровень кухни.

Что для вас приоритетно?

Владислав: Во главу угла мы ставим сервис, а гостя — в центр нашей гелиоцентрической системы. Люди хотят получать качественный отдых. Ответственность за это мы возлагаем на себя.

На что вы ориентируетесь в работе?

Владислав: Мы всегда поддерживаем обратную связь с гостями, потому что они — наши лучшие критики. Считаем необходимым регулярно обновлять меню в ресторанах в зависимости от сезонности и предпочтений посетителей. С помощью анкет мы собираем мнения гостей, узнаем, что им нравится. Блюда, которые не пользуются популярностью, стараемся заменить на новые, это внимательно отслеживается шеф-поваром и всей командой.

Ресторан «Белинского, 6», ул. Белинского, 6,
 тел. (812) 273-6498, www.belinskogo6.ru;
www.parusa-spb.ru; www.lazurny-bereg-spb.ru