

10 (43) 2001

РЕСТОРАННЫЕ ДОМОСТИ



ВЕСЕЛАЯ КУХНЯ
ГРУЗИИ

RKEEPER
КЛЮЧЕВОЕ РЕШЕНИЕ
РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Королевские рестораны

Акционерное общество "Королевские Рестораны" (Royal Ravintolat Oy) было основано сравнительно недавно — весной 1999 года. На настоящий момент Royal Ravintolat является самой большой частной ресторанной корпорацией Финляндии. И, наверное, самой успешной.

В состав Royal Ravintolat входят 18 ресторанов, а ежегодная численность рабочего персонала колеблется в пределах 500 человек.

Общий годовой объем продаж корпорации составляет, по грубым подсчетам, 254 миллиона финских марок (примерно 43 миллиона долларов). Эти цифры говорят сами за себя.

Что же лежит в основе создания Royal Ravintolat и какова причина столь очевидного финансового успеха?

Об этом рассказала Миа Саари, ресторатор, которая вместе со своим мужем Каспери Саари является совладельцем Royal Ravintolat.



Катализатором, или, если угодно, залогом, успеха деятельности корпорации оказалась способность ее учредителей принимать "правильные" решения в "правильное" время. Новая компания, официально зарегистрированная в феврале — марте 1999 года, сразу же сообщила о своем намерении приобрести 21 ресторан, принадлежавший двум гостиничным цепям — Scandic-Hotels Oy и Nordic-Hotel Oy. Также было принято решение о слиянии этих ресторанов с четырьмя другими, приобретенными Royal Ravintolat и принадлежавшими ресторанной цепи MK-Rest Oy. После совершения этих сделок Royal Ravintolat в однача-

сье превратилась в крупнейшую частную ресторанную компанию Финляндии. В течение первых двух лет компания сфокусировала свою деятельность преимущественно на центральных районах Хельсинки, привлекательных как для иностранных туристов и бизнесменов, так и для местных жителей. Быстро изменилась и бизнес-стратегия корпорации: пять принадлежавших ей ресторанов были проданы другой крупной ресторанной цепи — Amica Ravintolat Oy из-за их непривлекательного местоположения в зданиях крупных универсальных магазинов. По словам Миа, маркетинговая концепция заключается в делении всех ресторанов на три группы: городские (для деловых встреч), каждодневные и эксклюзивные (элитные). Этот маркетинговый ход оказался невероятно удачным: нет ни одного тури-

Здание ресторана было построено в 1913 году как клуб для русских офицеров. Заведение помнит грандиозные шумные банкеты, которые устраивались здесь почти каждый вечер. Офицеры также собирались в Kasino, для того чтобы сыграть в бильярд, карты.

С 1919 года здание стало принадлежать офицерам финской армии, и все высшие военные чины, включая Густава Маннергейма и Корсу, любили посещать этот офицерский клуб-ресторан. В 1990 году ресторан был полностью отреставрирован, причем во время реставрации зданию удалось вернуть первоначальный цвет и внутреннюю планировку. В ресторане сочетаются традиционные залы и исторические "военные" комнаты, одна из которых напоминает блиндаж эпохи второй мировой войны.



ста или жителя финской столицы, который не слышал бы о ресторанах Royal Ravintolat или не посетил хотя бы один из них.

Управляющему персоналу и директорам каждого из 18 ресторанов предоставлена определен-

ная свобода действий. А существенная экономия и снижение операционных затрат достигаются за счет централизованной службы закупок, финансового менеджмента и единой маркетинговой стратегии. Владельцы

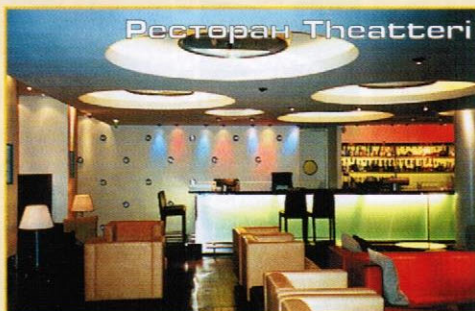


В этом ресторане следуют кулинарным пристрастиям российского Императорского дома Романовых. Дизайн напоминает внутреннее убранство буржуазного особняка в Санкт-Петербурге на рубеже XIX и XX веков. В меню предлагаются блюда русско-французской кухни, а также разнообразные, в зависимости от сезона, блюда из дичи, приготовленные по старинным рецептам. Финские бизнесмены часто приглашают своих партнеров из-за рубежа именно в этот ресторан: здесь можно соприкоснуться не только с финскими, но и с загадочными русскими традициями, ощутить "русский" дух.

сотрудников компании регулярно устраиваются корпоративные вечеринки. Координаторами по маркетингу корпорации была воплощена в жизнь и идея развития бизнеса путем привлечения в постоянную клиентуру офис-менеджеров и секретарей. Именно они, по данным Royal Ravintolat, отвечают за значительный объем бизнеса и приток состоятельных клиентов. Поэтому почти с момента создания корпорации успешно функционирует Royal Club — клуб поддержки секретарей. Большое внимание руководство компании уделяет рекламе во “всемирной паутине” и возможности бронировать места в ресторанах Royal Ravintolat через Интернет. Компания гордится своим интерактивным сайтом www.royalravintolat.com, обновляемым на постоянной основе.

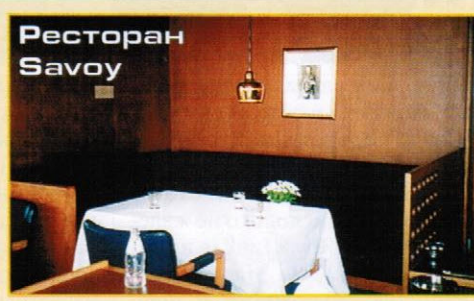
Реклама ресторанов корпорации дается и в популярных у туристов путеводителях по Хельсинки. Важную роль в создании позитивного имиджа компании играет общение с ресторанными критиками, журналистами, пишущими о винах и последних кулинарных тенденциях. Миа говорит, что в

Ресторан был построен в 1915 году в одном из самых престижных районов Хельсинки — Kulosaari, на берегу Финского залива. После октябрьской революции в России заведение на некоторое время стало пристанищем богатых русских эмигрантов. Из “французских” окон ресторана открывается неповторимый вид на море. Вдоль основного здания располагается летний ресторан-терраса Sun Marine. В течение нескольких недель, предшествующих Рождеству, гости могут попробовать блюда со знаменитого рождественского шведского стола. Для любителей морских прогулок предлагается дополнительная услуга — прокат лодки или яхты с организацией банкета на борту.



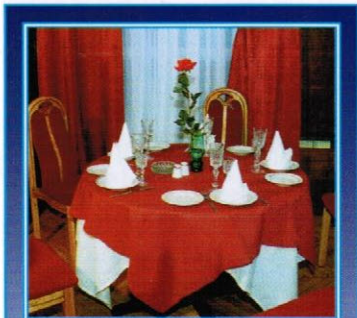
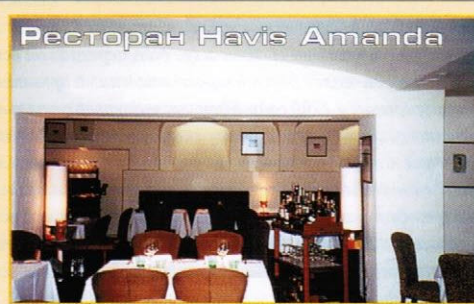
В этом экстравагантном комплексе, раскинувшись на площади 2000 кв.м, находятся ресторан, бары “Часы” и “Театр”, ночной диско-клуб. Theateri построен по проекту авангардиста Рунерта Гарднера, который не остановился на экспериментах с архитектурой и дизайном интерьера. Гарднер построил всю концепцию ресторана на игре со светом. На практике Theateri он доказал, что свет — это функциональный инструмент, с помощью которого можно как создавать новое, так и изменять уже имеющееся пространство. При использовании современных световых технологий архитектура здания меняет даже свой внешний вид. Интенсивность света и световые оттенки в Theateri зависят от времени суток: например, вечером создается сказочный эффект плывущих потолков, проявляется и исчезает прозрачность ресторанных перекрытий. Необычно выглядят и гигантские светящиеся ленты, свисающие с потолка, и огромные часовые циферблаты над столиками в баре вместо традиционных светильников.

Savou играет ведущую роль в ресторанной жизни Хельсинки еще с 1930 годов. Знаменитый маршал, а впоследствии президент Финляндии, Густав Маннергейм был здесь завсегдатаем. Над столиком, где любил сидеть Маннергейм, висит его фотография. Известные политические деятели Финляндии, нынешние руководители государства обязательно приглашают в Savou своих именитых гостей. Ни дизайн ресторана, разработанный знаменитым архитектором Алваром Аалто и дизайнером по текстилю компании “Артек” Дорой Юнг, ни меню, в котором до сих пор можно найти обожаемые Маннергеймом “Форшмак с запеченным картофелем” или “Судак со шпинатным кремом”, не менялись с момента открытия.



Этот новый комплекс с триумфом вышел на ресторанную сцену Хельсинки. Strindberg расположен вдоль престижной Галереи Камп и является ее своеобразным продолжением. Из Strindberg открывается удивительный вид на живописный парк Esplanade. В самом сердце комплекса находится модное международное кафе с открытой кухней, где готовятся многие из подающихся здесь деликатесов. В кафе также работают несколько отдельных станций по продаже различных сортов кофе. На втором этаже находится так называемый Strindberg a la carte — ресторан, сочетающий популярные в северных странах традиции домашней кухни с современными международными эклектичными ингредиентами и приправами. Атмосфера в Strindberg царит деловая, но при этом умиротворяющая, чему способствуют и уютный бар с мягкими кушетками, и стильный холл-библиотека. Гостям предлагаются сигары, многочисленные книги и глянцевые журналы. Второй этаж Strindberg уже успел стать традиционным местом деловых и личных встреч.

Знаменитая статуя Хавис Аманды находится недалеко от порта на Рыночной площади, поблизости от ресторана, носящего ее имя. По городской легенде, Хавис Аманда была обыкновенной “портовой” девушкой, но тем не менее отношение к ней в городе самое уважительное — любят жители Хельсинки свою Аманду. Веселье студенты в дни майских праздников надевают на голову Хавис Аманде белоснежную морскую фуражку и даже “подкрашивают” ее в разные цвета. Однако старейший в городе и самый престижный во всей Финляндии рыбный ресторан не унаследовал задора и веселости своей тезки. Havis Amanda популярен в среде любителей морской кухни и заслужил превосходную репутацию.



КОВАКС
СКАТЕРТИ • САЛФЕТКИ

Компания “КОВАКС” специализируется на производстве скатертей, салфеток, постельного белья различных конфигураций, цветов и размеров из натуральных и смесовых тканей.

Мы уверены, что наши изделия понравятся Вам и Вашим клиентам ВЫБОР ЗА ВАМИ!

109518, г. МОСКВА,
2-й ГРАЙВОРОНОВСКИЙ ПР.-Д. д. 34, стр. 2.
ТЕЛЕФОН/ФАКС: (095) 177-0529.
E-mail: company@kovax.ru

