

10 (43) 2001

Ресторанные Сладости



ВЕСЕЛАЯ КУХНЯ
ГРУЗИИ

RKEEPER
КЛЮЧЕВОЕ РЕШЕНИЕ
РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Королевские

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.

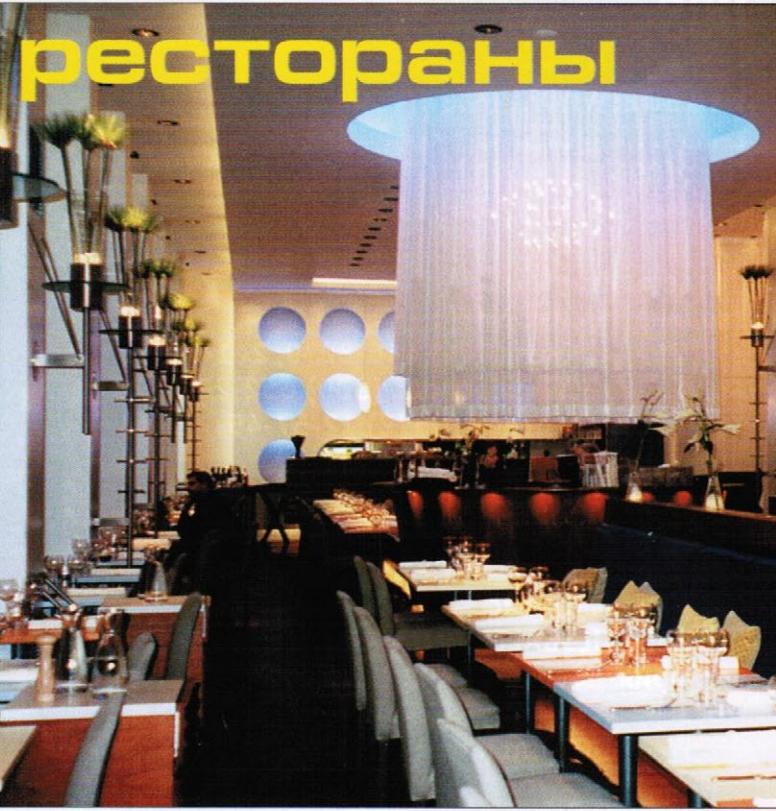
Общий годовой объем продаж корпорации составляет, по грубым подсчетам, 254 миллиона финских марок (примерно 43 миллиона долларов). Эти цифры говорят сами за себя. Что же лежит в основе создания Royal Ravintolat и какова причина столь очевидного финансового успеха?

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



Натализатором, 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 одночас-

съе превратилась в крупнейшую частную ресторанную компанию Финляндии. В течение первых двух лет компания сфокусировалась 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 Маниергейма 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.



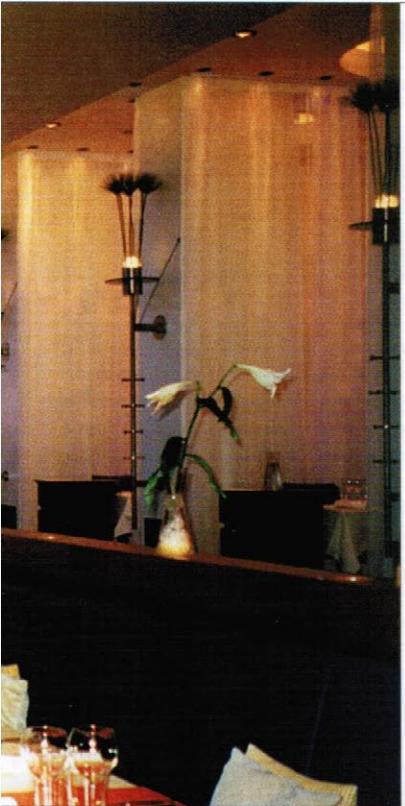
ста или жителя финской столицы, который не слышал бы о ресторанах Royal Ravintolat или не посетил хотя бы один из них.

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.



даже не подозревают о том, что они звонят не прямо в ресторан. Офис-менеджеры и секретари компаний особенно довольны подобной услугой: теперь они не тратят время на поиски подходящего ресторана, в котором их шеф мог бы встретиться с деловыми партнерами или отметить заключенную сделку. Достаточно просто объяснить по телефону цель визита в ресторан и затем сделать окончательный выбор из предложенных вариантов. Мия неоднократно повторяет, что бизнес "Королевских Ресторанов" держится на "королевском" отношении к людям: к персоналу, клиентам и бизнес-партнерам. Многие рестораторы, к сожалению, до сих пор не осознают простой истины, что удовольствие, полученное клиентом, напрямую зависит от обслуживающих его людей, их профессионализма и степени удовлетворенности работой.

В Royal Ravintolat существуют свои корпоративные стандарты обслуживания, этика поведения персонала. Есть даже специальная книга, некий свод законов, изучить которую обязаны все новички. Персонал Royal Ravintolat постоянно совершенствует свои навыки как в процессе работы, так и обучаясь на курсах при ресторанных школах или посещая известные международные заведения. Размеры выплачиваемых премий находятся в прямой зависимости от объема продаж, для

корпорации сделали существенные вложения в разработку и установку современной единой компьютерной системы бронирования мест в ресторанах Royal Ravintolat. И нисколько не жалеют об этом — Royal Link (а именно так называется эта система) полностью себя окупает. В дневное время все поступающие звонки переводятся в центральный офис, но при этом клиенты



яхт-клубом. Кодекс яхт-клуба был принят 4 марта 1861 года в присутствии императора Александра II. Яхт-клуб NJK переехал на остров Valkosaari в 1885 году, а сам ресторан-вилла был построен шведскими архитекторами Эстландером и Зеттергреном в 1900 году. Морской интерьер ресторана не меняется вот уже в течение века: на стенах висят многочисленные флаги дружественных яхт-клубов со всего мира, размещена постоянная экспозиция модельных лодок.

Заведение стремится соединить морские кулинарные традиции северных стран с современной гастрономией. В NJK приезжают как члены яхт-клуба (а их на сегодняшний день насчитывается 2300 человек), так и "простая" публика. Кроме того, Valkosaari — одна из популярнейших официальных гаваней Хельсинки, где ежегодно пришвартовываются около 600 лодок.

The image is a full-page advertisement for Marina Guardi. It features a central photograph of a restaurant interior with a round table set for dinner, surrounded by ornate wooden chairs with intricate backrests. The room has warm lighting from candles and overhead fixtures. Superimposed on the top half of the photo is a large, stylized orange banner with the text "Золотой ключ к Вашему успеху" (The Golden Key to Your Success). The background of the ad is green with various white text banners radiating from the center, listing services like tables, chairs, and interior design. In the bottom left corner is a circular logo for "Marina Guardi" featuring a stylized fork, knife, and glass. The bottom right corner contains the word "Москва" (Moscow) and contact information: "бульвар Энрика Райсса, д. 30" and "т. 999-7598, 999-7592".



SANYO

ВИДЕОПРОЕКТОРЫ

Экраны
Шторы затемнения
Видеостены



JVC

ПЛАЗМЕННЫЕ ПАНЕЛИ

Видеопрезенторы
Оверхедпроекторы



DENON

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ АУДИОТЕХНИКА

CTC CAPITAL

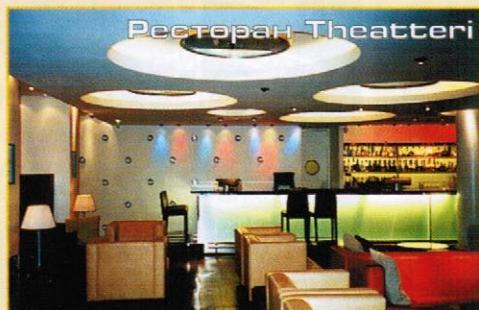
111024, Москва, Шоссе Энтузиастов, д. 11 А, корп. 1, 1 эт., оф. 2.
Салон: тел. (095) 918-0791, 918-0401, 918-0450; факс: (095) 918-0800.
Сервисный центр: (095) 362-5286
E-mail: info@cctccapital.ru <http://www.cctccapital.ru>

Приглашаем региональных дилеров.

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. Мия говорит, что в

Ресторан был построен в 1915 году в одном из самых престижных районов Хельсинки — Kulosaaari, на берегу Финского залива. После октябряской 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.



Ресторан Theateri

В этом экстравагантном комплексе, раскинувшемся на площади 2000 кв.м, находятся ресторан, бары "Часы" и "Театр", ночной дискотек-клуб. Theateri построен по проекту авангардиста Руперта 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 плавущих потолков, проявляется и исчезает прозрачность ресторанных перекрытий. Необычно выглядят и гигантские светящиеся ленты, свисающие с потолка, и огромные часовые циферблата над столиками в баре вместо традиционных светильников.



Ресторан Savoy

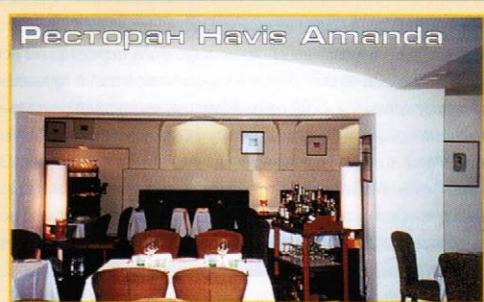
Savoy играет ведущую роль в ресторанной жизни Хельсинки еще с 1930 годов. Знаменитый маршал, а впоследствии президент Финляндии, Густав Маннергейм был здесь завсегдатаем. Над столиком, где любил сидеть Маннергейм, висит его фотография. Известные политические деятели Финляндии, нынешние руководители государства обязательно приглашают в Savoy своих именитых гостей. Ни дизайн ресторана, разработанный знаменитым архитектором Алаваром 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.



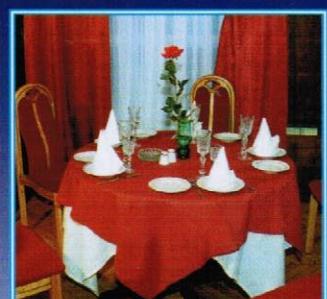
Ресторанный комплекс Strindberg

Этот новый комплекс с триумфом вышел на ресторенную сцену Хельсинки. Strindberg расположен вдоль престижной Галереи Катр 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, чому 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 обычной "портовой" девушки, но тем не менее отношение к ней в городе самое уважительное — любят жители Хельсинки свою Аманду. Веселые 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.



Ресторан Havis Amanda



КОВАКС СКАТЕРТИ · САЛФЕТКИ

Компания "КОВАКС" специализируется на производстве скатертий, 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

июле 2000 года, во время сессии Евросоюза, все политические деятели стран Европы посещали рестораны Royal Ravintolat.

Вообще за два года работы достигнуто очень многое. В шести ресторанах появились профессиональные сомелье, были построены собственный винный погреб и зал для дегустаций вин, Henry Tikkane, шеф-повар ресторана G.W. Sundmans, признан Шефом Года-2001 на конкурсе шеф-поваров, а рестораны Savoy и Havis Amanda лучшими в Финляндии. Однако на достигнутом останавливаться нельзя, и в Royal Ravintolat все делается для того, чтобы повысить и без того высокие стандарты качества и обслуживания.

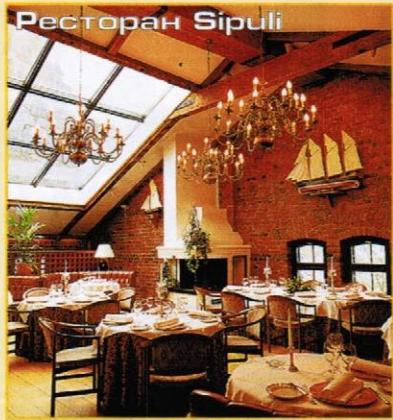
Royal Ravintolat — какие это все-таки рестораны? Savoy — об разец изысканной классики. Elite — приют богемы. Kulosaaugen Casino имеет причал для частных яхт. Katajanokan Kasino — бывший офицерский клуб и любимый ресторан Густава Маннергейма. Havis Amanda — лучший в Финляндии рыбный ресторан. Sipuli ("Купола") — ресторан, расположенный у подножия

православного Успенского собора. Комплекс Strindberg включает в себя кафе, ресторан и концептуальный бар. Ультрамодный Theatteri популярен в дневное время как кафе, а в ночное — как клуб и ресторан наряду с Sillankorva и Robert's. Cafe Chapman расположен на острове-крепости Sveaborg. Porssi, уникальный образец стиля арт-деко, используется исключительно для проведения пышных торжеств и банкетов. G.W. Sundmans — ресторан, находящийся в одном из самых старых зданий в Хельсинки, в бывшем доме морского капитана, недалеко от знаменитой Kauppatorni (Рыночной площади). Kellarikrouvi — заведение с финской кухней. Ресторан при знаменитом конгресс-ном центре Finlandia Hall, спроектированном всемирно известным архитектором Алваром Аалто. Mulligan's — настоящий ирландский паб. Все эти заведения связывают воедино богатую событиями историю Хельсинки и современные гастрономические тенденции.

FIN

Эльвира Тарасенко

Слово *sipuli* в дословном переводе с финского означает "лук". Но именно так называют финны еще и купола действующего православного Успенского собора. Ресторан *Sipuli* построен на месте старинных складских помещений у подножия этого храма. Помимо элитного ресторана с открытой кухней здесь находятся бар и мужской сигарный клуб *Navigare*, величественный (площадью 400 кв.м) зимний сад с прозрачным стеклянным потолком, через который можно видеть кружасющихся в небе над заливом чаек. Также здесь расположены три банкетных зала.



G.W. Sundmans



Ресторан, получивший свое название от имени бывшего владельца, морского капитана Густава Вильгельма Сандмана (1777—1835 годы). Здание расположено в Южном порту Хельсинки, напротив старинного Рыночного Холла. Оно было построено в 1817—1820 годах по проекту Карла Людвигса Энгеля. Первоначально на первом этаже дома размещались магазинчики и торговые лавки, а сам владелец жил на втором. Во всех пяти комнатах нынешнего ресторана присутствует атмосфера зажиточного буржуазного дома, которая помогает создать у гостей ресторана ностальгическое настроение. В ресторане можно отведать огромное разнообразие балтийской сельди, а предлагаемые десерты считаются лучшими в городе.

ПРАКТИКА

оем

Pizza System

Теперь и в России Мастер-Класс

Пицца

**Позвоните или
отправьте запрос**

Москва, ул. Миклухо-Маклая,
д. 23, корп. Б
Тел.(095) 956-9985 (2 линии);
936-2222, 956-9580
<http://www.RESTORAN.ru>

- Технология производства
- Классические рецепты
- Демонстрация оборудования в действии
- Консультации по подбору оборудования