

ресторанный бизнес

Сказано — съедено

сделки

(Начало на стр. 9)

При этом главный конкурент компании — сеть ресторанов RestUnion в этом году больше сосредоточилась на экспансии и занималась в первую очередь открытием заведений в других городах. По прогнозу компании, в этом году общее количество посетителей в ее заведениях составит 1,36 млн человек (в то время как в 2010 году — 1,18 млн).

С этого года активным ресторатором стал директор парка Горького Рашид Габдуллин. Это связано с тем, что в начале года власти разрешили вернуть на улицы города летние кафе. Так что господин Габдуллин взялся за обустройство в парке демократичных кафе-ресторанов. Сейчас он совладелец двух летних кафе совместно с компанией RestUnion и двух — с «Национальной кухней». «Их инвестиционный риск был бы выше, если бы мы не участвовали в разработке концепции, оформления — ведь заведение нужно «вписать» в структуру парка», — пояснил Рашид Габдуллин свое участие в уставном капитале.

«В ресторанный бизнес я вкладывался и сам, до сотрудничества с этими ребятами (речь идет о кафе на территории парка), — пояснил директор. — Но при этом была проблема сезонной занятости. А сейчас мы берем поваров и официантов у наших партнерских сетей и получаем достойное качество». По плану Рашида Габдуллина в парке Горького может быть шесть демократичных кафе-ресторанов, а может быть и семь штук, если удастся договориться с «Алендвиком» об открытии кафе Chicken.

Один ресторан в парке обходится в 4–8 млн руб., говорит господин Габдуллин. По его словам, партнеры готовы вкладываться, а ожидаемый срок окупаемости три-четыре года. Он отмечает, что посещаемость парка — порядка двух млн человек в год, но, сколько из них заходят в кафе на его территории, он оценить затруднился. При этом средний чек в них — около 200 руб.

Всего у Рашида Габдуллина сейчас восемь точек в совладении, рассказал он. «Б». Еще с 2003 года он является владель-

цем небольшой доли ресторана Casa Mia — 12% (также входит в группу RestUnion). А в октябре этого года стал владельцем 40% ООО «Халва» (этих заведений узбекской кухни в Перми сейчас три). Кроме того, он является соучредителем японского ресторана «Тсуру» на Октябрьской площади (средний чек — 450 руб.).

Кроме того, по данным ЕРРЮЛ, этой же осенью директор парка Горького стал также совладельцем известного английского ресторана Big Ben (ООО «Британия», средний чек — 1000 руб.), расположенного в здании «Пермской ярмарки». Рашид Габдуллин получил в компании 25,1% долей. Хотя сам предприниматель пояснил, что уже давно является соучредителем этого заведения, просто там произошли некоторые технические перемещения. Остальными владельцами является группа физлиц во главе с гендиректором выставочного центра «Пермская ярмарка» Сергеем Климовым (за ним официально числится 24,2% долей «Британии»).

Директор парка признался, что у него есть мечта об откры-

тии совершенно нового ресторана. Он уже знает место и то, что именно хотел бы сделать. Правда, пока это только план, и, скорее всего, он все-таки пригласит компетентных людей для организации всего предприятия. «Любально я не ресторатор все-таки. Это хлопотно», — пояснил он.

Вынужденная диета

Пока одни рестораторы активно скупают разные заведения, другие не могут продать свои. Уже с лета этого года собственники французских булочных «Ваниль» и BakeHouse пытаются продать бизнес. Эти заведения появились в Перми в 2009 году, сейчас под двумя брендами работает десять булочных (средний чек в них составляет 120 руб., посещаемость самых «проходных» точек — 120–150 человек в день). За 12 млн руб. собственники готовы продать шесть точек, которые находятся в собственности (еще четыре — работают по франшизе). Они пояснили, что на этот шаг они пошли, так как решили сменить

стратегию, поэтому ищут соинвесторов, партнеров. Менеджер по развитию сети «Ваниль» Александр Мешайкин пояснил, «Б», что продажа планировалась изначально. «Мы развивали этот бизнес ради последующей продажи. Потому что наше направление — оптовые поставки заморозки (хлебобулочных изделий) по всему краю», — рассказал он. «Б».

Александр Мешайкин пояснил, что пока сеть не продана, хотя переговоры постоянно ведутся. Последние претенденты, которые еще не дали ответ, — некие московские предприниматели, для которых этот бизнес уже не нов. Называть их господин Мешайкин пока не стал.

Параллельно с этим «Ваниль» продолжает продавать франшизы. За 150 тыс. руб. предприниматели готовы найти площадку до 6 кв. м, поставить оборудование и обучить продавцов.

Как показывает практика и говорят местные рестораторы, крупные сделки на этом рынке происходят нечасто. В то же время малый бизнес постоян-

но продает и покупает готовый ресторанный бизнес. Например, сейчас в Перми продаются еще одно кафе-пекарня, кафе со службой кейтеринга (1,9 млн руб.), спортивный пивной бар и другие мелкие предприятия.

Начинающие и некрупные рестораторы признают, что главная сложность для них — высокая плата за аренду недвижимости. Как поясняют предприниматели, она может серьезно варьироваться.

Например, в центре Перми (недалеко от ЦУМа) квадратный метр может обойтись до 1000 руб. в месяц, если арендовать большой объект целиком. В районе Разгуляя, рядом с новым торговым центром, ставка колеблется в районе 500–600 руб. В том же микрорайоне можно найти помещения и за 200–300 руб. за кв. м, но при условии аренды большого помещения — площадью от 400 «квадратов», не меньше.

Зачастую именно высокие арендные ставки делают бизнес низкорентабельным. «900 руб. за кв. м окупить сложно даже на Комсомольском проспекте», — поясняет совладелец маленького ресторана на ул. Ленина. Если «справиться» с арендой не получается, предприниматели вынуждены продавать бизнес. У крупных сетей, занявших основную долю рынка, эта проблема отпадает.

Анастасия Костина

Ресторанная карта Перми

Компания	Собственники/бенефициары	Названия заведений	Общее количество заведений в Перми
Группа компаний «Алендвик»	Александр Никитин	«Цыплета по-английски» (Chicken), «Баскин Роббинс», «Пельмени Да Вареники», «Виза Ла Пицца», «Суши Сан», Steak House, Coffee Expert, «Вкус Странствий», Yes I Yes I, «Оливия-Душа»	70
Группа компаний «Национальная кухня»	Олег Поляков	«Хуторок», «Васаби», «Самовар», «Шашлык-Башлык», «Пельменная», «Сабантуй», MADO, Porta, «Сочи»	40
Группа компаний RestUnion	Юрий Пирожков, Максим Седнев, Ильядар Кузев, Дмитрий Петухов, Олег Сергино, Рашид Габдуллин	Le Volcaniste, «Бурдуршафт», «Халва», «Тсуру»	15
ИП М. М. Максимович	Максим Максимович, Юрий Борисов	Сеть блинных «Скворода»	15
ООО «Нева» ООО «Камская пивоварня» ООО «Быстрое питание»	Кипрский офшор Point Select Limited Рустам Касаткин (50%), Максим Третьяков (50%) Максим Третьяков (100%)	Пивзавод «Кам» * Ресторан «Нева» * Суши-бар «Имми» *	15
ООО «Росинтер Ресторантс Пермь»	ОАО «РОСИНТЕР РЕСТОРАНТС ХОЛДИНГ» (51%), Вадим Юсупов (49%)	Il Ratto, «Планета Суши», «Ростик+»	7
ООО «Компания «Норма» ООО «Виват-Буфет»	Вадим Юсупов	Пивной ресторан «Боб», сеть «Виват-Буфет»	7
ООО «Город Кофе»	Алексей Старожи	«Кофе-сити», «Генашале», «Кумыс», «Пицца-Престо», «Русское застолье»	7
ООО «Система общественного питания»	Сергей Логаревич (группа компаний «Фуд-трейд»)	КофеYou, «Еще бы»	6
ООО «Бархат», ООО «Русская печка», ООО «Джин-Р» и др.	Илья Баршевский с партнерами — Алексей Нежданов, Сергей Левин, Олег Дуно, Степан Микаберидзе, Михаил Калакуцкий	Кафе «Бархат», «Печка», «Узбекча», пивной ресторан «Пипа», ресторан GORKIY	6
ООО «Дока»	Константин Северин (50%), Леонид Панков (50%)	Сеть «Дока Пицца»	6
Ресторанная группа «Фо-Рест»	Левин Маркин (21%), Вадим Яким (21%), Вадим Мальнев (21,9%), Константин Драчев (7,65%), Александр Осипов (26,8%), Александр Еков (1,6%)	Les Marches, кафе «Другое место», городское кафе S-36, гриль-таверна «Монтенегро»	4
ООО «Блинсити»	Артём Трапезников, Елена Трапезникова, Екатерина Бейлина	Сеть блинных «Блин Сити»	4
ООО «Эль»	Александр Солдатов	Харчевня «Длинный нос»	3
ООО «Управляющая компания сети ресторанов»	Игорь Черненко	«Матускина хата», Dacha, ресторан hutokok	3
Сеть предприятий «Супый папа», ИП Гильмутдинов С. Х.	Сергей Гильмутдинов	Кафе-кондитерская BrasserieBiscotti, Lounge-ресторан «Халиф»	3
ООО «Танки-Пермь», ООО «Ерш-Пермь»	Александр Орлов, Андрей Исаев, Татьяна Кузнецова, Олег Губарев	«Танки», пивной ресторан «Ерш»	2
ИП Носкова А. Г.	Алла Носкова	Рестораны «Августин», «Олива»	2
ООО «РК-2», ООО «РК-3»	Алексей Луканин с партнерами: Алексей Тютюков, Татьяна Винни, Сергей Сидоров, Александр Челпанов	«Живаго», Woodhouse cafe	2

* По данным «Б», контролируется структурами Владимира Плотникова.

Источник: ЕРРЮЛ, данные компаний

А ВЫ ПОКУПАЕТЕ ПЕРМСКОЕ?

Илья Баршевский, президент Западно-Уральской ассоциации рестораторов и отельеров:

— Мне не важно, какую картошку закупать, — пермскую или казахстанскую. Определяющий параметр — соотношение «цена-качество». Мы работаем со всеми поставщиками. Но есть то, что мы никогда не сможем закупать у пермских поставщиков, — это кокосы, бананы, которые никогда пермскими не были. К этому еще стоит добавить морскую рыбу, которая в Перми также не водится. Есть еще одна проблема. Недавно нам понадобилось мраморное мясо. Как оказалось, пермские поставщики не в состоянии его разделять так, как нам хотелось: тонкий и толстый края. Технологически они не были готовы к этому. Особенность ресторанов заключается в том, что нам необходим большой ассортимент, но малое количество продуктов. Если продуктовые сети закупают тонну того же мяса, то нам необходимо два-три килограмма, а к этому поставщики не готовы.

Борис Кулинский, ресторатор:

— У нас из пермского фактически только картошка. Те же овощи закупаются в соседних регионах или за границей и фасуются здесь. Кроме того, мы закупаем у местных поставщиков молоко, творог, курицу, яйца. Продукты устраивают, лишь бы были свежие. Мясо, сахар, колбасы, какие-то овощи мы закупаем не у местных. Масло сливочное мы предпочитаем из Новой Зеландии, какие-то продукты везутся из Греции, какие-то — из Африки. Мы нашли парочку пермских компаний, с которыми мы работаем. И то они поставляют не пермские продукты. Пермские компании не ориентированы на рестораны. Цены в Перми на некоторые товары на несколько процентов выше, чем, например, в Екатеринбурге.

Людмила Ханджян, директор ресторана армянской кухни «Наири»:

— Поскольку «Наири» — ресторан национальной кухни, мы большинство продуктов получаем из Ар-

мении (кюфты, рыбу, птицу, варенья, соленья, вина и крепкий алкоголь). Из местных продуктов покупаем охлажденное мясо, овощи и фрукты. Летом и осенью качество овощей и фруктов вполне устраивает наших поваров. В зимнее время все это мы стараемся получать из Москвы.

Светлана Семенова, директор еврейского ресторана «Форшмак» (по плану дата открытия — 30 ноября):

— Мы рассматриваем различные варианты поставки продуктов. Какие-то специи будут аутентичными: например кукурузная паста. Нам ее привез из Израиля шеф-повар Феликс Ручаевский, член Российской гильдии шеф-поваров. В силу особенностей нашего климата мы будем завозить в Пермь фрукты, которые тут не растут. Предполагается, что большая часть продуктов — это местное сырье. Курица неплохая и в нашем регионе. По мялу предпочтение отдаем Екатеринбургу. Более качественное сырье — иностранные аналоги,

которые нам привозят охлажденными и вакуумированными.

Алла Носкова, владелица ресторанов «Олива» и «Августин»:

— Нас вполне устраивают пермские овощи. Мясо мы берем на рынке у наших поставщиков. «Августин» работает так уже седьмой год. «Олива» — второй. Мы настолько привыкли друг к другу, что знаем, чего ждать. Качество неплохое, остальное — искусство поваров. Поскольку у меня кухня строго этническая, поэтому сыр, масло, крупы, чечевицу мы возим из-за границы. Что-то итальянское, например, что-то завозится из других стран. На мой взгляд, пермским поставщикам мешает работать с местными ресторанами узость их ассортимента. Здесь мало что можно вырастить. По опыту знаю, что в Волгограде уже в мае можно собирать первые помидоры. А наша картошка может совсем не уродиться. Дело не в профессионализме фермеров, а в климатических условиях.

hutorok Европа

В самом центре Перми на Петропавловской, 59 открылся современный ресторан hutokok, соединивший в себе европейский лоск и украинское гостеприимство. Здесь все отмечено европейским качеством и изыском: еда, интерьер, музыка и принципы обслуживания клиентов. hutokok — место для тех, кто способен по достоинству ценить хорошую кухню и живую музыку.

Новый ресторан hutokok стал новым этапом в развитии сети кафе украинской кухни «Хуторок». «Мы выросли из того формата. Традиционный «Хуторок» — это больше трактир, рассчитанный на массовых посетителей. А нам хотелось сделать ресторан европейского уровня, сохранив при этом украинское радушие и хлебосольство. hutokok — сочетание традиций и инноваций», — рассказывает директор ресторана Светлана Дементьева.

Современный hutokok кардинально отличается от своих кулинарных собратьев. Создатели ресторана ушли от национального колорита, сделав упор на европейскую изысканность. Это проявляется во всем. Здесь классический интерьер: мягкий свет; уютные кабинки для небольших компаний, в которых можно уединиться за вальягой; банкетный зал, обилие живых цветов, напоминающих оранжерею. Все это дополняет живая музыка. В качестве постоянных исполнителей в hutokok — пермский ансамбль «Крылья», в репертуаре которого современные и ретрохиты. Здесь вы можете не только вкусно поесть, но и потанцевать. «Этот ресторан для разумных взрослых людей, способных оценить хорошую кухню и хорошую музыку. В Перми сегодня сложно найти хорошую еду по разумным ценам, практически утеряны традиции танцевальных ресторанов. В hutokok мы создали такую атмосферу, где состоявшиеся люди смогут отдохнуть и повеселиться», — говорит Светлана Дементьева.



hutorok предлагает широкий спектр блюд европейской кухни. Любители мяса найдут практически все виды популярных стейков от «миньона» до стейка «Нью-Йорк». В меню горячие блюда из птицы и дичи, крем-супы, разнообразные салаты. Ресторан станет находкой для любителей рыбы. Вы найдете здесь форель, королевского лосося, и даже черную треску, которую подадут на подушке из брокколи. Качество блюд гарантировано: повара hutokok готовят только из охлажденного мяса, которое никогда не подвергалось заморозке. Кроме того, есть услуга «заказ гостя», когда посетитель может попросить приготовить нужное ему блюдо. При европейском подходе к приготовлению еды hutokok сохранил украинское радушие, выраженное в больших порциях. Ассортимент заведения богат уникальными сортами пива и вин. «Мы проанализировали рынок и сравнили цены ресторанов того сегмента, на который ориентируемся, и сделали дешевле. Качественная еда и хороший алкоголь должны быть доступными», — уверена директор ресторана. Средний чек заведения составляет 600–700 руб.

В будние дни с 11 до 16:30 ресторан предлагает бизнес-ланч. Гости могут выбрать из трех вариантов: бизнес-«стандарт», бизнес-«люкс» или бизнес-«лайт».

Еще один плюс в пользу выбора ресторана: отсутствие проблем с парковкой. hutokok находится в самом центре города, в шаговой доступности от многих офисов и компаний. Вам не нужно стоять в пробках, куда-то ехать, чтобы вкусно поесть и приятно провести время.

Ждем Вас в ресторане hutokok
В самом центре города:
ул. Петропавловская, 59,
т. 220-65-21.



РЕКЛАМА

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

РЕКЛАМА