

«БИЗНЕС ТРЕБУЕТ ТАКОГО ЖЕ ВНИМАНИЯ, КАК И РЕБЕНОК»



Десять лет назад Анастасия Татулова открыла свое первое кафе «АндерСон» в одном из спальных районов Москвы, сегодня у нее уже целая сеть, в которой кафе — больше пяти десятков, причем не только на территории России. А еще кондитерская фабрика. Почему необходимо «женское предпринимательство» и что мешает сегодня бизнесу в России, госпожа Татулова рассказала в интервью «Деньгам».

Уквально на днях вышла книга про «АндерСон» под названием «Нельзя, но можно».

Вы — одна из авторов. Хотели поделиться опытом?

— Когда я соглашалась на предложение издательства сделать эту книжку, то, конечно, не представляла себе, что процесс займет такое количество времени — все растянулось на два года. То, что написала замечательный журналист лаборатории «Однажды», которая писала книгу для МИФ, Евгения Пищикова, очень круто и профессионально написано. Но это взгляд человека со стороны. Я читала и думала — надо же, как бывает! Тогда и родилась идея — мне написать свою часть книги. Для меня это оказалась сложная работа, так как я к подобным проектам отношусь очень серьезно. Иначе может вранье какое-то получиться... Я до последнего все что-то правила и переписывала. Время же идет, и с чем-то, что ты говорил два года назад, сегодня уже не соглашаешься.

— В чем заключается сложность роста компании?

— В последнее время я над этим много думаю. Есть же статистика — сколько умирает компаний в начале создания бизнеса, сколько на других этапах. Мне кажется, в нашей стране заниматься средним бизнесом — это самое сложное. Ты уже «не маленький», и налоговая нагрузка вырастает. А налоговая нагрузка на малый бизнес и на средний бизнес — это небо и земля. Малый бизнес может использовать щадящие режимы налогообложения, а средний — нет. При этом зарабатывать в проценте ты начинаешь намного меньше. В большом бизнесе в проценте тоже зарабатываешь меньше. Но там на эффекте масштаба это переживаемо. А в среднем бизнесе эффекта масштаба еще нет. Поэтому середина — это такая «долина смерти». Еще один фактор — к среднему бизнесу гораздо больше внимания у контролирующих органов. Например, Роспотребнадзору нет смысла проверять какое-нибудь кафе «Ромашка» где-нибудь в Отрадном. Им гораздо удобнее выписать предписание на одно мое юридическое лицо, как они сделали сейчас, и под проверку попадает сразу 20 кафе.

— Чем так неприятны эти проверки?

— Мне в первую очередь непонятно, какими критериями они руководствуются, по которым заведения надо проверять. Ни по одному из этих кафе нет ни жалоб, ни проблем. У нас собственная контрольная служба и очень строгие стандарты внутренние. Зачем к нам идти?

А просто мы на виду.

Есть мнение, что проблема в проверяющих. Но это же не причина, это следствие, потому что проблема не в проверяющих, а в законах, на основании которых эти проверяющие работают. В СанПиНе, который последний раз обновлялся в восьмидесятых годах прошлого века. Эти нормативы — как письмо дяди Федора родителям, которое Матроскин и Шарик дописывали. И в итоге вышла просто какая-то чушь. Например, там написано, что посуду надо мыть в трех ваннах, а перед этим ее надо замачивать. Почему? Просто потому, что в 1980-х годах не было посудомоечных машин. Или, например, такое понятие, как «ветошь». Сейчас 2019 год. И по нормативам посуду надо мыть ветошью, которую при этом надо держать замоченной. Давно есть одноразовые губки. Да и посуду в сетевых предприятиях моют в промышленных посудомоечных машинах, но ветошь должна быть. Замоченная. В тазике.

Вот такой вот у нас инновационный подход.

Государство все время пытается контролировать процесс, а не результат. Вот есть требования к ресторану, что посуда должна быть чистая, и это очень просто проверяется. Берутся смывы и пробы. Причем мы это сами делаем ежемесячно добровольно.

Нужно указать критерии: соответствуют смывы им — закончена проверка. Но зачем при этом учить, как посуду мыть? Я разберусь в этом сама, в этом процессе не нужно участие ни государства, ни проверяющего. Я хочу — мою в посудомо-

ечной машине, хочу — замачиваю, хочу — одноразовую посуду использую. Проблема процесса — это моя проблема. Государство должно спрашивать с меня результат.

— Как вы видите решение этой проблемы?

— Ее много раз уже пытались решить на разных уровнях, правительство давало поручение — пересмотреть, внести какие-то правки. Но там очень сложный клубок проблем, которые не решаются. Я по мере возможности участвую в рабочих группах и при департаменте предпринимательства, и при Минэкономразвития. Лучшее решение — это ликвидация СанПиНа и создание новых правил, которые касались бы того, что реально нужно проверять. А все нелепое, регламентирующее процессы, должно быть убрано, потому что это не несет никакой пользы, только мешает работать.

Я просто хочу, чтобы ко мне перестали приходить какие-то люди, которые объясняют мне, как я должна мыть посуду. Это во-первых. А во-вторых, любая эта проверка стоит компании денег и времени. К любой проверке любое заведение тщательно готовится, чтобы пришедшие туда проверяющие могли выписать как можно меньше штрафов. Потому что штрафы все равно будут выписаны. Борьба с коррупцией сейчас у нас увенчалась тем, что, если заведению не выписывают штраф, могут заподозрить, что проверяющему дали денег.

А у Роспотребнадзора вообще КРП — сумма собранных штрафов. То есть из одной крайности — в другую. И я просто хочу, чтобы ни мне не мешали работать, ни кому-нибудь еще.

У нас же в нашем бизнесе, пищевом, а особенно в индустрии гостеприимства только два критерия: должно быть вкусно и безопасно, и тогда потребитель, наш гость, голосует рублем. Приходит, приводит детей.

Я не из-за страха работаю перед проверками, а чтобы гость мой был сыт, здоров, доволен и приходил много раз. За моим рулетом фисташковым.