

О КУЛИНАРНОМ БИЗНЕСЕ НАЧИСТОТУ

Расима Мусина рассказала, как работает известная сеть народных кафе

Группа компаний «Пышка» недавно отметила свое двадцатилетие. О тонкостях торговли народной едой, правильном питании и будущем ресторане башкирской кухни в рамках проекта «Лица Торгово-промышленной палаты Республики Башкортостан» мы поговорили с генеральным директором успешного кулинарного бизнеса Расимой Мусиной.

— С момента создания и до сих пор «Пышка» — это не только домашняя и свежая еда, но и сравнительно низкий средний чек. Как вам удается при общем росте стоимости продуктов удерживать ценник, чтобы при этом не страдало качество?

— Мы стараемся выигрывать за счет оптовых поставок. Непрерывно просматриваем сырьевую базу по всем продуктам, постоянно ищем наиболее выгодных партнеров. При выборе поставщика всегда тщательно изучаем производство. Перед тем, как открыть молочный цех, я объехала много фермерских хозяйств, чтобы найти такое, где все делается по правилам. Ведь даже от силоса, которым кормят коров, зависит качество молока. Или, например, приходишь в хозяйство, видно, что постарались, молокоохладитель поставили, а рядом навоз плохо убрали. И все, молоко уже плохое. И таких нюансов очень много. В общем, снабжение у нас четко работает, тщательно следим за качеством и стараемся удерживать ценообразование, хотя цены на сырье очень сильно выросли за последние два года.

Мы понимаем, что мало кто может себе позволить обедать в ресторанах. Вот здесь, на Бабушкина, мы кормим в день тысячу человек. Это в основном рабочий класс с невысокой зарплатой — средний чек у нас 114 руб. А представьте, сколько нашего труда стоит за этой суммой. И посуду надо помыть, и поварам заплатить. Плюс мы коммерческое предприятие, а значит, платим арендную плату за помещения. Поэтому по-настоящему народной еды очень мало, далеко не каждый выживает в этом бизнесе.

— Как часто приходится менять поставщиков?

— Постоянно. Мы никак не можем найти картошку, которая бы не темнела в зурбалише. В этом году два хозяйства вырастили очень хороший урожай. Заказали в Ефремовском хозяйстве из Аургазинского района, посмотрим, как она себя покажет. Вот так мы привозим, варим, жарим, пробуем, иногда на анализы сдаем. Вчера сама заказала в нашем интернет-магазине зурбалиш. А он плохой. Там все сделали по технологической карте, все положили, не-профессионал не уловит недостатков. Но я их вижу, потому что я сама это делаю. И такие нюансы возникают каждый день. Приходится все время отслеживать ситуацию.



На правах рекламы

— Вы лично контролируете каждую точку?

— Каждую невозможно физически, но руку на пульсе стараюсь держать. Однако почти всегда сталкиваюсь с тем, что люди не видят, не чувствуют свои ошибки. В этом плане немного завидую всяким McDonalds и KFC. У них пятьдесят позиций, по которым все отлажено до автоматизма. Бизнес в чистом виде. У нас же сейчас 1500 наименований. Все время пытаемся сузить ассортимент, но никак не получается. Но фаст-фуд напрочь отбил у молодежи чувство вкуса, понятие о правильной еде. В этом его главный минус.

— В одном из своих интервью вы говорили о том, что вам предлагали заниматься школьным питанием. Есть какие-то движения в эту сторону?

— Да, была такая история, лет шесть-семь назад. Но тогда я не была готова, потому что не было фабрик. Без фабрик, контролирующих выпуск полуфабрикатов, это невозможно. Год назад ко мне пришли из городской администрации, но я дала понять, что не хочу заниматься чиновничьими делами, возиться с бумагами, конкурсами и так далее. Попросила дать мне одну школу, на ее примере я бы продемонстрировала, как это надо делать, показала экономику. Но на том все и приостановилось.

Школьное питание — это очень важная тема, но в ней почему-то не советуются с профессионалами. Я объездила всю Европу на колесах, много видела комбинатов и столовых, знаю одну из эксклюзивных фабрик детского питания, не потому, что хотела влезть в этот бизнес. Мне просто было любопытно, как профессионалу, что сделано в этом направлении другими умными людьми. Теперь у меня есть очень четкое понимание, как это должно быть. Смотреть сверху — это одно, а знать проблемы изнутри — совсем другое.

Это гораздо сложнее, чем просто заработок. Да, получать прибыль здесь можно и нужно. Но необходим правильный подход — это очень трудные организационные процессы, это не только красивая тарелка, а прежде всего это правильная котлета для ребенка. И вообще: помним ли мы о том, что кадры надо обучать, начиная с мытья рук, ногтей, волос? Умеем ли мы правильно варить кашу на хорошем молоке или уже настолько «обуржесились», что умеем только суши лепить? Нужна комплексная программа, и недаром глава Республики Башкортостан Радий Хабиров озабочен этой сферой. Его команда пытается сдвинуть дело с мертвой точки. Дай Бог им терпения и удачи.

— Вкусовые предпочтения общества постоянно меняются. То это мода на суши, то на бургеры, то на правильное питание. Вы стараетесь соответствовать современным веяниям или же считаете, что ваш покупатель останется вам верен всегда?

— Еду можно сравнить с музыкой или литературой. Есть классические произведения, а есть песни и книги, которые слушают и читают сегодня. Кто-то это понимает и любит, но от этого мы же не перестанем ценить русское народное творчество или произведения Моцарта и Чайковского, Пушкина и Достоевского. Так же и с едой. Котлета с картофельным пюре — это классика еды. Она всегда была и будет, независимо от моды.

— Как вы относитесь к правильному питанию, о котором сегодня так много говорят, и которое пропагандирует отказ от мучного, сладкого и так далее?

— У меня отношение к еде следующее. Во-первых, правильная еда — это еда, приготовленная из качественного сырья. Во-вторых, она должна быть свежей. В-третьих, питание должно быть сбалансированным. Человечество давно открыло существование белков, жиров и углеводов. Все эти составляющие должны присутствовать в рационе человека, в том числе детей. Совсем лишать ребенка сладкого нельзя, потому что потом он дорвется до этого и остановиться будет сложно. Умеренность должна быть во всем. Да, овсянка — это полезно. Но даже я — взрослый человек — не могу себя заставить съесть целую тарелку овсяной каши. А чего мы хотим от детей? Почему бы не добавить эту крупу в котлеты? И вкусно, и необходимые вещества ребенок получит. Я считаю, что диетология в этом направлении должна очень хорошо поработать вместе с нами, с технологами. Котлета с брокколи — это полезно и не надо ничего придумывать. У нас в ассортименте есть такие блюда — гречишные блины, пироги из ржаной муки и другие.

Далее — надо уметь правильно сочетать продукты, а во время приготовления соблюдать температурный режим. Мы ге-

нетически привыкли есть гречку, картошку, но не замороженную, пожаренную во фритюре и напичканную консервантами, а нормальную, приготовленную, как надо. Главное — не работать с консервантами. Я была и буду ярким противником этого. Представьте, даже кондитерское производство имеет свои здоровые принципы. Один и тот же торт можно приготовить двумя способами — взять сухую смесь, развести ее водой и засунуть в духовку. Так сейчас безболезненно делают многие. И есть другой способ, который выбираем мы, — выпечь бисквит из натуральных продуктов, по всем правилам кондитеров — взять свежие яйца, помыть их, отделить желтки от белков и так далее. Конечно, это намного сложнее, но это будет нормальный, здоровый бисквит. Его можно спокойно есть, потому что там нет ни грамма консервантов.

— Что никогда не будет продаваться в «Пышке»?

— Спиртное. Ну, возможно, в ресторане будет, но только алкоголь высокого класса. И не будет продаваться тот продукт, который не съест мой внук. Знаете, почему я начала колбасу делать? Ко мне приехал внук, я его завела в Кулинар-маркет. Там такой выбор, что глаза разбегаются даже у меня, а он съел три сосиски в тесте. Пока внук ел, мне хотелось умереть, потому что я не знала, из чего эта сосиска. Вот теперь я знаю. Понимаете, я уверена в качестве своего творога, кефира, колбасы, хоть это очень сложно.

— На каком этапе подготовка к открытию ресторана?

— Сейчас идет отработка идеи и задумки, мы учимся. Хочется сделать башкирскую кухню, но она должна быть идеальной, а это намного сложнее, чем пиццу приготовить. Помещение уже есть, мы провели электричество, сделали канализацию. С оформлением пока не определились. Это должно быть сочетание национальных мотивов и современности. Тут нужен профессионал. Пока не знаю, кто сможет это сделать. Но он точно будет небольшим и уютным. А вообще, дизайн не так важен, как чистота и безупречность кухни.

Группа компаний «Пышка» является членом Торгово-промышленной палаты РБ и РФ, Ассоциации организаций предпринимательства РБ, Федерации рестораторов и отельеров России. Расима Мусина — обладатель Российской национальной премии «Золотой журавль» в номинации «За значительный личный вклад в возрождение лучших традиций российского кулинарного мастерства», «Заслуженный работник сферы обслуживания РБ», «Заслуженный работник Советской торговли», обладатель Ордена Дружбы — государственной награды Российской Федерации.