

ПРОВЕРЕННАЯ КЛАССИКА

Об итальянской кухне и образцовом сервисе *Vosconcino*



С ТЕХ ПОР, как в Нижнем Новгороде появился ресторан *Vosconcino* с непринужденной атмосферой солнечной Италии, узнаваемой средиземноморской кухней и качественным обслуживанием, прошло 10 лет. Но, как и тогда, здесь по-прежнему полная посадка даже по будням, а в выходные столик лучше бронировать заранее. Как удается поддерживать популярность и безупречную репутацию, рассказывают генеральный директор Сергей Касьянов, шеф-повар Александр Коротин и PR-менеджер Юлия Малютина.

В этом году нижегородскому ресторану *Vosconcino* исполняется 10 лет, а популярность только растет. Почему гости ходят именно к вам?



Сергей Касьянов,
генеральный директор

В ресторанном бизнесе принципиальное значение имеют два момента: качество гастрономии и качество сервиса. Если гостя не устраивает один из них, все остальное не важно. Раз к нам ходят на протяжении 10 лет — а у нас много постоянных гостей, с которыми мы встречаемся ежедневно, — значит, им нравится и кухня, и обслуживание. Хорошо работает сарафанное радио. В этом и плюс, и минус небольшого города: в Москве на место любого недовольного гостя придет другой, которого все устроит, а в Нижнем у нас нет права на ошибку: ценен каждый гость, каждого надо понять и прочувствовать. Об этом знают все наши сотрудники.



Александр Коротин,
шеф-повар

С точки зрения кухни наша база — проверенная итальянская классика. В первую очередь за ней к нам и приходят гости, надеясь увидеть в своей тарелке «то самое» ризотто, «именно ту» карбонару или пиццу, которые попробовали у нас однажды и влюбились навсегда. Мы стараемся оправдывать эти ожидания. Гость может быть уверен в том, что пицца, которой он восхитился 10 лет назад, — это все та же превосходная пицца (даже «крутят» ее те же люди — почти половина наших сотрудников работает со дня основания). Конечно, в нашем меню всегда есть спецпредложения от шеф-повара, в том числе сезонные, сетов авторских блюд — все-таки гостей необходимо удивлять. Но классика неизменна.

Восconcino встречает весну обновленным. Что изменилось в интерьере?



Юлия Малютина,
PR-менеджер

С одной стороны, мы старались сохранить все те элементы, благодаря которым ресторан стал узнаваемым и которые отражают концепцию *Vosconcino* как традиционного итальянского ресторана с присущим ему шиком. А с другой — интерьеру были необходимы новые, свежие штрихи, которые в основном коснулись декора, света, посуды. Кроме того, мы обновили детскую зону: теперь здесь есть новый большой игровой комплекс с батутом, горкой и бассейном с шариками. По выходным, пока родители наслаждаются сиестой, малышей здесь развлекают аниматоры.

В меню ресторана сейчас 20 видов пиццы. Какая она — пицца по стандартам *Vosconcino*?



А. К.: Это итальянская классика: всегда тонкое тесто и достаточное количество начинки. Вообще, чтобы оценить, какую пиццу готовят в заведении — в любом, не только в нашем — достаточно попробовать «Маргариту», в ней есть все три главных составляющих, определяющих качество: тесто, томатный соус, моцарелла.

Мы за 10 лет ни разу не меняли муку — это Molino Spadoni, оптимальная по составу и помолу, ее нам поставляют через Москву из Италии. То же и с томатным соусом, который мы делаем из итальянских томатов Pelati — их консервируют в собственном соку, без кожицы, благодаря чему соус обретает неповторимый, насыщенный вкус. С сыром, когда итальянская моцарелла попала под санкции, было сложнее всего, но мы нашли нужный — сейчас заказываем в частных сыроварнях, одной из которых владеет итальянец. Все это — основа. А дальше — сплошное творчество. Например, в этом году в топе новая пицца с уткой, сливой и горгонзолой.

Ю. М.: Добавлю, что, кроме проверенных ингредиентов, для приготовления настоящей итальянской пиццы обязательны еще две составляющие: дровяная итальянская печь — как у нас, в сердце *Vosconcino*, и итальянская же рецептура. В *Vosconcino* за нее отвечает бренд — пиццайоло Стефа-

но Витти, который переехал в Россию по приглашению основателя и владельца сети *Vosconcino* Михаила Гохнера и работает в Москве вот уже 12 лет.

Расскажите о собственной доставке *Vosconcino*. Какая сейчас география? Какие блюда стоит заказать и быть уверенным, что они доедут в лучшем виде?

А. К.: Мы не делим меню на «ресторанное» и «на доставку», заказать домой можно все.

Самое популярное блюдо — это, конечно, пицца. Во многом потому, что она не просто приезжает горячей — тесто остается тонким с хрустящим бортиком даже на следующее утро.

Ю. М.: В целом мы вывели доставку на новый уровень: качество заказанных по телефону или на сайте блюд контролирует отдельный штат персонала, а все курьерские машины оснащены GPS-маячками, то есть менеджер может проследить весь путь заказа от кухни буквально до двери.

Кроме того, не так давно мы решили распространить доставку на весь город, а не только в радиусе центра. Это было рискованно, но оправданно: заказов много из всех районов — от Стригино до Афонино. Есть постоянные гости из ближайших пригородов — Кстова, Бора. Очень показательна была новогодняя доставка, когда люди накрывали столы за городом и доверяли *Vosconcino* все меню.



Кто задает стандарты качества *Vosconcino*?

С. К.: В первую очередь это наши гости. Они не стесняются задавать нам вопросы, высказывают пожелания, интересуются обновлениями меню и так далее. И мы очень рады такой обратной связи.

Ю. М.: Кроме того, *Vosconcino* — сетевое заведение, входящее в ресторанный группу Михаила Гохнера MGR (семь ресторанов *Vosconcino* в Москве и один в Лондоне). Это дает нам возможность поддерживать столичные стандарты обслуживания и гастрономии. Наши гости могут быть уверенными, что в Лондоне, Москве и Нижнем в *Vosconcino* их ждет одинаково отменные меню и сервис. Об этом, кстати, нам говорят многие московские гости: «Хочешь попасть в проверенное место в Нижнем — иди в *Vosconcino*».

Алексеевская ул., 10/16, 3-й этаж,
LP Fashion Gallery
+7 (831) 282-18-83
@vosconcino_nn