

# БЕССПОРНЫЙ ВКУС

**ДИРЕКТОР VITTORIA GOURMET АННА МАЛАФЕЕВА РАССКАЗАЛА О ТОМ, КАК ИЗМЕНИЛИСЬ ГУРМАНЫ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ПЯТЬ ЛЕТ**



— Проект Vittoria Gourmet родился пять лет назад. Как все начиналось?

— Сначала у нас возникла идея: мы знали, что хотим создать гастрономический проект. Но с момента решения о создании в Самаре гастрономического бутика до того момента, когда мы открыли двери для наших покупателей, прошло ровно девять месяцев. Поэтому я часто говорю, что этот проект для нас, как ребенок, — мы девять непростых месяцев его вынашивали. И испытали настоящее счастье, когда все удалось!

Мы создавали проект с нуля, пригласили дизайнеров. Помещение на улице Ново-Садовой, в котором сегодня располагается наш бутик, мы полностью реконструировали: поменяли фасадные окна, воздуховоды, электрические сети, создали интерьер. Постепенно закупили товар. Много времени и сил уделили созданию команды. Наши новобранцы ходили на работу целый месяц до открытия. Они учились. В нашей команде есть люди, которые с нами уже пять лет, с момента открытия, и, надеюсь, они еще долго останутся с нами. Это люди, которые разделяют наши взгляды, готовы жить этой работой. Они очень дороги для нас. Хочется сказать им отдельное спасибо.

Среди наших клиентов также очень много тех, кто с нами с первого дня. Это люди, которые нам доверились, которые ждали открытия и спустя время стали нашими верными друзьями. Благодаря им мы становимся лучше.

— Что изменилось в Vittoria Gourmet за это время?

— Помимо расширения самого ассортимента продуктов, у нас появились образовательные проекты, дополнительные услуги.

Например, мы проводим мастер-классы «Еда и вино», на которых можно узнать, как правильно готовить продукты, максимально сохраняя в них полезные микроэлементы. Мы открыли «Самарскую школу вина», где можно научиться дегустировать вина, определять их сорт, правильно подбирать напитки к блюдам. Специально для наших клиентов мы проводим выездные дегустации, помогаем организовать праздники или ужины. Наш сомелье сопровождает такие праздники: он может рассказать об истории вина, о его особенностях, о том, какие блюда

это вино дополняет. Мы можем организовать выездной тапас-бар — наши специалисты готовят закуски из представленных у нас в бутике продуктов. Таким образом, мы демонстрируем возможности работы с продуктом, который продаем, представляем его в качестве готового гастрономического исполнения.

Мы очень индивидуально подходим к каждому из наших клиентов и стараемся максимально исполнить их пожелания. Именно поэтому клиенты нам доверяют. Например, мы можем доставить набор продуктов или

подарочную корзину для тех наших гостей, кто делает заказ по телефону. Можем подарить подарок, зная вкусы и предпочтения наших клиентов. Мы проводим дегустационные вечера, организовываем встречи с известными сомелье или производителями наших вин и продуктов.

— Когда открылся ваш второй гастрономический бутик?

— Мы приурочили открытие второго магазина к нашему пятилетию. День рождения Vittoria Gourmet мы ежегодно отмечаем 1 ноября. Традиционно мы готовим для наших гостей столько тортов, сколько лет исполнилось нашему бутику. В этот раз у нас было пять тортов, день рождения мы отмечали пять дней, чтобы все наши клиенты могли приобщиться к нашему празднику. Сама идея открыть второй бутик у нас зародилась давно. Много времени мы потратили на то, чтобы подыскать удобное место, подходящее помещение. Дизайн для нашего второго бутика создавали те же люди, которые работали с нами при открытии нашего первого магазина. Второй бутик получился камерным, площадь торгового зала — 126 м<sup>2</sup>. Но при этом он очень уютный. Он вместил весь наш основной ассортимент. Здесь мы так же готовим гастрономические подарки, так же работает доставка.

— Как изменились за эти пять лет ваши клиенты?

— Интерес к качественным продуктам, напиткам растет. Радует, что люди прирастают знаниями о продукте. Если раньше мы рассказывали, как правильно есть устрицы, то сейчас с нашими клиентами мы обсуждаем нюансы продукта в разрезе сорта, про-

