



Правила МОЕЙ КУХНИ

Текст: Анель Абдуалиева

Фото: Роман Варламов

В

Алматы открылся круглосуточный ресторан быстрого обслуживания “Elephant” в формате free flow со свободным перемещением посетителей по залу и правом выбора блюд, которые готовятся на открытой кухне на глазах у заказчика. Менеджер по управлению рестораном Марина Коржова рассказывает о концепции заведения и планах дальнейшего развития.

Расскажите, в чем главное отличие “Elephant” от других заведений быстрого обслуживания?

Ресторан предлагает высокий уровень обслуживания, авторский тщательно продуманный интерьер, который не уступает заведениям премиум-сегмента. А цены такие, что можно отбросить калькуляторы и устроить праздник желудку. При этом и речи не идет о том, чтобы готовить впрок, все блюда отдаются из-под ножа. Все станции кухни запахнуты в зал, по которому идешь как по супермаркету. Повара и бармены готовят свежие салаты и соки, итальянскую пасту и вок, роллы и рамен. Отличный вариант, если хочется сменить обстановку и поработать вне офиса: уютная атмосфера, высокоскоростной интернет и целая армия поваров, готовая весь день подкреплять ваши силы.

Ассортимент впечатляет. Как проходил отбор поваров? Каким был главный критерий при подборе персонала?

Когда изначально был утвержден концепт заведения, мы начали отбор поваров по рекомендациям. У меня

большой опыт в ресторанном и гостиничном бизнесе, поэтому необходимые связи уже наработаны. Город Алматы маленький, слухи о наборе персонала быстро распространяются, так что с этим вопросом проблем не возникло. Если ты уверен в том, что перед тобой профессионал, то готов максимально его заинтересовать: условиями труда, бонусами.

Почему слон? Есть ли особая легенда, связанная с названием заведения?

История названия очень проста: “Elephant” был один из первых вариантов, после которого были предложены много других. Мы долго перебирали, спорили и в итоге вернулись к слону, все единогласно согласились, что название подходит. А почему нет? Слон олицетворяет богатство, спокойствие, да и сам по себе он источает доброту.

Вы работаете со специальными заказами? Существуют ли опции для вегетарианцев или диабетиков?

Мы готовы выполнить любую возможную просьбу. Хотя в два часа ночи, хоть в три. Главное правило в ресторанном бизнесе – нельзя говорить гостю “нет”. По крайней мере, меня так вырастили, воспитали в ресторанной среде. Определенно, клиент может высказать свои предпочтения.

К примеру, самое простое, яичница на завтрак: кто-то предпочитает глазунью: кто-то болтунью, а кто-то и вовсе – без желтка. Для вегета-

рианцев предусмотрены овощные роллы, паста, кстати ее наши повара изготавливают вручную. В наших планах – постепенно расширять ассортимент. Я сама лично нахожусь в зале, беседую с гостями, делаю небольшой анализ рынка.

Насколько я знаю, помимо ресторана вы управляете Atakent Park Hotel при котором работает “Elephant”. Как вам удается совмещать работу, учитывая разный формат?

Мы готовы выполнить любую возможную просьбу. Хотя в два часа ночи, хоть в три. Главное правило в ресторанном бизнесе – нельзя говорить гостю “нет”

Как говорят окружающие, я не ищу легких путей, что я всегда что-нибудь да найду. Когда долго работаешь в одном месте, где уже тобой поставлена работа, налажен процесс, становится скучно как человеку и как профессионалу – хочется чего-то нового. Начинаешь что-то придумывать, дорабатывать, но удовлетворения не чувствуешь. Шеф видимо это понял и передал в управление “Elephant”. Вот теперь мне действительно нескучно.

Вы открылись не так давно, у вас уже есть представление о вашей лояльной аудитории?

У нас есть постоянные гости, которые живут по соседству, мы успели со всеми познакомиться. Они у нас устраивают детские праздники, заказывают торты. Мы накрываем на стол, а они сами ходят и выбирают нужные блюда. Главная фишка в том, что мы ничего не навязываем, клиенту предоставляется свобода выбора и действий. Особенно это нравится детям и подросткам, что они могут сами выбрать, они же сейчас все самостоятельные. Сами решают. COSMO