

[HoReCa.ru](#)

• [Shop](#)

• [Авторы НМ](#)

• [Подписка](#)

Поиск по сайту

[Войти](#)

• [Регистрация](#)



[Гостиничное дело](#)

[Ресторанное дело](#)

[Барное дело](#)

[Виноделие](#)

[Личное дело](#)

[Дело вкуса](#)

[Дело техники](#)

[Другое дело](#)

[События](#)

[Интервью](#)

[Мнения](#)

[Персона](#)

[Заведения](#)

[Еда](#)

[Рецепты](#)

[Книги](#)

[Истории](#)

[Обзоры](#)

[Товары](#)

Свое дело

[Главная](#) > [Мнения](#) > Карьерные рецепты: как стать ресторатором

PRO | Бизнес.ру

ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН  
ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ

[Подробнее](#)

14 января 2019

## Карьерные рецепты: как стать ресторатором



Читайте ещё:

[Летняя терраса: новые возможности для заведения](#)

[Технологии распознавания лиц: способ улучшить сервис и увеличить выручку](#)

[Качество и разнообразие без лишних затрат: посуда Vonna](#)



[Нина Макогон](#)  
эксперт

Однозначно ответить на этот сложный вопрос невозможно, как нельзя, к примеру, определить рецепт лучших в мире сырников — ведь каждый из нас уверен: самые вкусные готовит мама.



За 11 лет в ресторанном бизнесе я убедилась, что универсального рецепта успеха не бывает. И хочу поделиться с вами ответами владельцев ресторанов и управляющей на 5 простых вопросов:

1. Как началась ваша карьера в ресторанах?
2. Лучший карьерный совет, который вы получили?
3. Самое большое испытание в вашей карьере?
4. В чем секрет вашего успеха?
5. Какой совет по построению карьеры вы даете своим сотрудникам?

«Самое сложное и полезное — понимать и принимать свои ошибки»

**Андрей Заморуев, владелец ресторана Stories**



Моя карьера — реализация детской мечты, к которой я долго шел и смог реализовать пять лет назад. Я всегда любил готовить сам, а сейчас увлекаюсь поисками новых вкусов и их сочетаний, а затем, вместе с шеф-поваром — их адаптацией для нашего потребителя.

Поставил цель — иди к ней, она твоя и только ты знаешь, что должно получиться в итоге. Избегай профессионального снобизма, выбрось зависть из головы, не ставь целью сиюминутный успех. Многие думают: «Вот сейчас открою ресторан и заработаю», но так это не работает. Моей главной целью было создать продукт, который полюбят все, и тогда за это будут платить.

В моем первом ресторане «Мюсли» был период, когда мне пришлось поменять практически всю команду, кроме шеф-повара. Мы остались с ним вдвоем и несколько месяцев подбирали новых сотрудников. В тот момент мне пришлось полностью погрузиться в недра ресторанного бизнеса: от закупок до просчета себестоимости продуктов. До того момента я даже не понимал, как все это работает.



Когда я начинал, делал по-простому: завел все по формуле и пустил в автоном, но ежедневная работа и ошибки заставляли учиться, делать правильные выводы и следовать поставленной цели. Наверное, сюда подойдет цитата «Вижу цель — не вижу препятствий». Так вот, главное видеть хотя бы в голове свою конечную цель.

Нельзя заставить всех верить в твою идею, а вот объединить команду вокруг нее — возможно. И наверное, самое главное, что я говорю всем сотрудникам: не важно, на какой должности вы находитесь — официанта или какой-то другой, — общаясь с гостем, чувствуйте себя хозяином ресторана.

**Антон Черных, владелец ресторана Bob's Your Uncle**



По открытию моего первого заведения Bob's Your Uncle я 15 лет занимаю руководящей



Испытания происходят каждый день. Никогда не знаешь, сегодня будет легче или сложнее.



Будь внимательным к деталям, умей видеть и слышать, но никогда не занимайся подсчетом скрепок. Ты должен обратить внимание на то, что банка со скрепками упала, но нет необходимости точно посчитать все рассыпавшиеся скрепки. Картину видеть нужно стратегически.

Прочитанная в детстве книга (уже не помню, какая именно) отпечаталась словами героя: не знаешь, что делать — делай шаг вперед. Только ради этого ее стоило прочитать.

**Иван Кукарских, совладелец Margarita Bistro и сети BB & Burgers**



Моя карьера началась в 8–9 лет. Я из семьи рестораторов, поэтому все свободное время я проводил в заведениях отца; можно сказать, вырос в них. Впитывал все с материнским молоком, это моя естественная стихия.

Я не люблю слушать советы, да и другим не желаю. Каждый новый день — разные ситуации, поэтому нужно думать здесь и сейчас, в моменте. Наверное, самое главное — это оставаться всегда в движении и каждый день искать возможности стать лучше, вкуснее, интереснее.



Выжимайте из себя раба по капле в день, и будет вам счастье и гармония.

Сотрудники знают, что любые разговоры и обещания не стоят ничего: нас судят только по фактам и делам (клиенты в первую очередь), а поболтать и я умею неплохо.

### Светлана Исакова, управляющая рестораном Madame Wong



Я получила высшее профильное образование по специальности «Гостиничный и ресторанный сервис». Одной из первых сразу же была работа в ресторане — хостес в «Улье», где шефом был уже легендарный **Айзек Корреа**. Затем — должность менеджера в Nabi, после — была заместителем управляющего там же и в Beef Bar.

Уже более двух лет я управляющая в ресторане Madame Wong. С первого ресторана «Улей» и до сих пор в моей карьере прослеживается паназиятское направление: мне близки фьюжн, азиатская еда, японская гастрономия.

Лучший совет я получила от ресторатора **Дины Хабировой** (Buro Tsum, «Березка»): «Не нужно работать в ресторане и пытаться строить карьеру в ресторанном бизнесе, если ты категорически не влюблена во всю эту суматоху». Кстати, второй совет дала она же. Когда-то я всерьез задумывалась над тем, чтобы стать сомелье. Она отговорила: «Школа сомелье — это хорошо, но у тебя другое предназначение. Заниматься надо тем, что хорошо получается».





© Madame Wong

Раньше каждое большое выездное мероприятие казалось огромным испытанием. Действительно, это грандиозный профессиональный опыт! Навыки тайм-менеджмента, многозадачности, продумывание мероприятий до мелочей дали возможность применить эти качества и в управлении рестораном.

Будьте любопытными! Следите за трендами не только в рамках ресторанного бизнеса и почаще выходите за пределы ваших владений, чтобы видеть потребности аудитории и актуальные вещи. При этом четко понимайте, что есть стиль и позиционирование, а есть мода, которая пройдет через три месяца.

Даже если ситуация требует сиюминутного решения, нужно всегда оставлять себе 90 секунд, чтобы выдохнуть и обдумать первое пришедшее на ум. Иногда исправить уже не получается.

An advertisement for Bonna tableware. On the left, there is a red ceramic plate and a matching cup. In the center, the Bonna logo is displayed next to the text "Столовая посуда из фарфора Вонна". On the right, there is a red button with the text "Подробнее".

900+  
4[Нина Макогон](#)

Рассказать друзьям 1

Поделиться 8

[Ресторанное дело](#)

An advertisement for a course titled "Курс: Инженер автотестирования ПО" (Course: IT Tester). It features an illustration of a laptop with various icons and a person standing next to it. The text "Яндекс.Директ" is in the top left corner. The logo "geekbrains.ru" is at the bottom left, and a blue arrow button is on the right.

An advertisement for "Легендарные бургеры в SOS.CAFE" (Legendary burgers in SOS.CAFE). It shows a close-up of several burgers stacked in a paper tray. The logo "sos.cafe" is at the bottom left, and a blue arrow button is on the right.

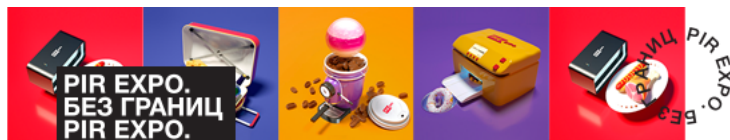
An advertisement for a "Директор по персоналу" (HR Director) position. It features a photograph of a woman sitting at a desk with a computer monitor. The logo "acprussia.ru" is at the bottom left, and a blue arrow button is on the right.

Комментарии к публикации

Только пользователи НМ могут оставлять комментарии!

[Зарегистрируйтесь](#) или [войдите](#) под своей учетной записью, в случае, если вы регистрировались ранее.

Для входа на сайт можно воспользоваться своим аккаунтом [Вконтакте](#) или [Facebook](#).



7-10 ОКТЯБРЯ

МОСКВА  
КРОКУС ЭКСПО  
3 ПАВИЛЬОН

PIREXPO.COM



14.01.2019

[Красов Андрей](#)[Угорь с соусом барбекю, васаби и рисом](#)

Рецепт шеф-повара Lucky Izakaya Bar Андрея Красова.

371

3

[Основные блюда](#)

10.01.2019

[РБК](#)[Галицкий откроет в Краснодаре три ресторана](#)

Основатель сети «Магнит» Сергей Галицкий планирует вложить средства в три ресторана в Краснодаре.

392

[Ресторанное дело](#)

10.01.2019

[The Drinks Business](#)[Баночное вино и искусственное мясо: прогноз на 2019 год](#)

Британский журнал The Drinks Business публикует подборку алкогольно-гастрономических направлений, которые будут популярны в будущем.

436

2

[Ресторанное дело](#)

09.01.2019

[«Интерфакс-Туризм»](#)[Первый нудистский ресторан в Париже закрывается](#)


Ресторан для нудистов O'Naturel закроют в феврале из-за недостатка клиентов.

306

2

[Ресторанное дело](#)[Показать всё из рубрики «Ресторанное дело»](#)





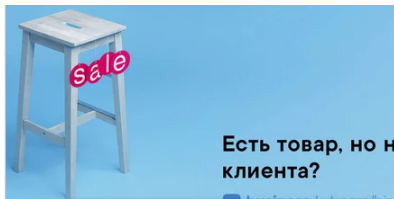
HRM

#HRM-сообщество

**Вебинары для HR**

[→](#)

olymp-bc.ru



sale


**Продвижение сайта**

**Есть товар, но не клиента?**

[→](#)

vk.com


16+



**Апартаменты Фурманова 21, 2 этаж**

[→](#)

booking.com



19 K 96

**Откройте свой магазин-бар**

[→](#)

kalinkino-franchis

- - 
  - 
  - 
  - 
  - 
  - 
  -
- - 
  - 
  - 
  - 
  - 
  - 
  -
- - 
  - 
  - 
  - 
  - 
  - 
  -
- - 
  - 
  - 
  - 
  - 
  - 
  -
- - 
  - 
  - 
  - 
  - 
  - 
  -
- - 
  - 
  - 
  - 
  - 
  - 
  -
- - 
  - 
  - 
  - 
  - 
  - 
  -
- - 
  - 
  - 
  - 
  - 
  - 
  -
- - 
  - 
  - 
  - 
  - 
  - 
  -

[События](#)

[Гостиничное дело](#)

[Ресторанное дело](#)

[Барное дело](#)

[Виноделие](#)

[Личное дело](#)

[Дело вкуса](#)

[Дело техники](#)

[Другое дело](#)

[Интервью](#)

[Гостиничное дело](#)

[Ресторанное дело](#)

[Барное дело](#)

[Виноделие](#)

[Личное дело](#)

[Дело вкуса](#)

[Дело техники](#)

[Другое дело](#)

[Мнения](#)

[Гостиничное дело](#)

[Ресторанное дело](#)

[Барное дело](#)

[Виноделие](#)

[Личное дело](#)

[Дело вкуса](#)

[Дело техники](#)

[Другое дело](#)

[Персона](#)

[Рестораторы](#)

[Отельеры](#)

[Сомелье](#)

[Эксперты](#)

[Шеф-повара](#)

[Кондитеры](#)

[Бармены](#)

[Заведения](#)

[Гостиничное дело](#)

[Ресторанное дело](#)

[Барное дело](#)

[Дело вкуса](#)

[Еда](#)

[Ресторанное дело](#)

[Барное дело](#)

[Виноделие](#)

[Дело вкуса](#)

[Дело техники](#)

[Другое дело](#)

[Рецепты](#)

[Супы](#)

[Основные блюда](#)

[Салаты](#)

[Завтраки](#)

[Закуски](#)

[Напитки](#)

[Десерты](#)

[Пицца и паста](#)

[Книги](#)

[Гостиничное дело](#)

[Ресторанное дело](#)

[Барное дело](#)

[Виноделие](#)

[Личное дело](#)

[Дело вкуса](#)

[Дело техники](#)

[Истории](#)

[Гостиничное дело](#)

[Ресторанное дело](#)

[Барное дело](#)

[Виноделие](#)

[Личное дело](#)

[Дело вкуса](#)

- [Дело техники](#)

- [Обзоры](#)

- [Гостиничное дело](#)

- [Ресторанное дело](#)

- [Барное дело](#)

- [Виноделие](#)

- [Личное дело](#)

- [Дело вкуса](#)

- [Дело техники](#)

- [Другое дело](#)

Портал HoReCa.ru

Главный интернет-портал индустрии гостеприимства и питания охватывает все темы в сегменте HoReCa.

Цель портала — оказывать экспертную поддержку и предоставлять полезную информацию игрокам гостиничного и ресторанного рынков.

HoReCa.ru объединяет рестораторов, отельеров, шеф-поваров, линейных специалистов, поставщиков товаров и услуг и других представителей гостиничного и ресторанного бизнеса.

[HoReCa.ru](#) — портал для всех, кто в теме!

Редакция журнала Horeca magazine

Генеральный директор: [Татьяна Шмелёва](#)

Шеф-редактор: [Маргарита Золотых](#)

Редактор: [Анна Первова](#)

Журналист, фотокор: [Федор Кондратенко](#)

Автор: [Галина Герасцына](#)

Horeca-magazine.ru

Ежедневно мы публикуем новости индустрии HoReCa, экспертные статьи, бизнес-кейсы, мастер-классы шеф-поваров, исследования рынка, обзоры оборудования и другой полезный контент.

Материалы журнала можно использовать только при наличии активной ссылки на [www.horeca-magazine.ru](http://www.horeca-magazine.ru).

Права на фото и тексты статей принадлежат авторам.

Horeca-magazine.ru — журнал для тех, кто в деле!

Мы в социальных сетях

© 2007-19 АО «КРЕАТИКА» 8495 9091517  
Все права у нас и охраняются законами РФ

- [Контакты](#)

- [Реклама](#)

- [Проекты](#)

- [Сотрудничество](#)

- [Подписка](#)

- [О журнале](#)