

(/bitrix/rk.php?id=1043&site_id=s1&goto=https%3A%2F%2Fwww.restoran.ru%2Fmsk%2Farticles%2Fletnie_verandy%2F)

Restoran.ru Москва



Рестораны (/msk/catalog/restaurants/all/?set_filter=Y) (/MSK/ARTICLES/BRUNCH/)

Банкетные залы (/msk/catalog/banquet/all/?set_filter=Y)

Куда пойти (/msk/wheretogo/) **Рецепты** **Журнал**

In English (<https://en.restoran.ru>)

Войти (/tpl/ajax/auth.php?backurl=/msk/news/interview/biznes-put-restoratora-aleksandra-sorkina-63/?SECTION_CODE=interview&CODE=biznes-put-restoratora-aleksandra-sorkina-63) [Регистрация \(/tpl/register.php\)](/tpl/register.php)

+7 (495) 988 26 56 (/tpl/ajax/online_order_rest.php)

БРОНИРОВАТЬ БЕСПЛАТНО (/TPL/AJAX/ONLINE_ORDER_REST.PHP)

Например, ресторан White Rabbit

НАЙТИ

ПО ПАРАМЕТРАМ ^

НА КАРТЕ

РЯДОМ

(/MSK/MAP/NEAR/HTTPS://WWW.RES'

Особенности ▾ **Тип** ▾ **Кухня** ▾ **Счет** ▾ **Кол-во человек** ▾ **Метро** ▾ **Район** ▾ **Пригороды** ▾ **ПРИМЕНИТЬ**

Главная (/) > Интервью (/msk/news/interview/) > Бизнес-путь ресторатора Александра Соркина ()

Бизнес-путь ресторатора Александра Соркина

РЕДАКТОР (/USERS/ID52/), 27 Февраля 2018

Рассказать друзьям [VK](#) [f](#) [TW](#)

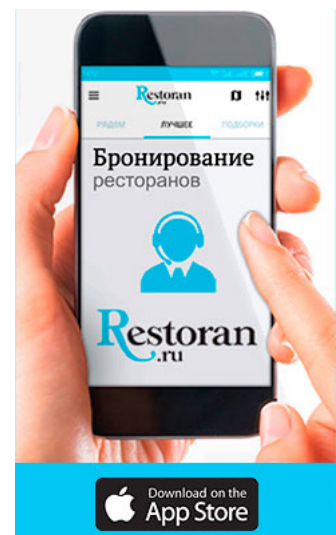
Александр – фигура яркая. Он мог бы гармонично вписаться практически в любую сферу и изрядно в ней преуспеть. От шоубизнеса (на наш взгляд) до лесоповала (на его собственный).

В течение нашего интервью он обсудил несколько важных вопросов с сотрудниками ресторана, принял пару звонков, съел суп и при этом ритма не сбавлял, в смысле ответов на вопросы. Мы бы и сами не поверили, что такое бывает, но своими глазами видели: успевает всё!

Я был нетипичным бизнесменом 90-х



Фото: Аркадий Соркин



(/bitrix/rk.php?id=981&site_id=s1&goto=https%3A%2F%2Fwww.restoran.ru%2Fmsk%2Farticles%2Fletnie_verandy%2F) [Регистрация \(/tpl/register.php\)](#) **+7 (495) 988 26 56** (/tpl/ajax/online_order_rest.php) **БРОНИРОВАТЬ БЕСПЛАТНО** (/TPL/AJAX/ONLINE_ORDER_REST.PHP)

Рассылка

Присоединяйтесь

(<https://www.restoran.ru/mrk/news/interview/biznes-put-restoratora-aleksandra-sorkina-63/>)

Началось всё в 90-е годы. Я занимался магазинами. Это был в то время аналог нынешнего ресторанного бизнеса. Магазинов было мало и это давало возможность совершать вояжи за казённый счёт, делать закупки. Я побывал во всех модных столицах мира – в Милане, Париже, США. Здесь появились первые связи, в том числе, с очень красивыми девушками и юношами, которые приходили в магазин одеваться. Позже всё это пригодилось, многие пришли работать в наши заведения.

К концу 90-х я приобрёл опыт администрирования, что было не очень типично для бизнесменов того времени. Многие мои знакомые зарабатывали больше денег, но при этом они не знали, как работает бухгалтерия, и не имели ни малейшего представления о финансах. Сейчас это звучит дико, но тогда было именно так. Я был более дисциплинированный, чем мои партнеры, поэтому именно меня в качестве администратора друзья позвали в довольно известный на тот момент проект арт-галереи «Дача». Мы завели счёт и легализовали нашу деятельность. Практически сразу решили: галерея не может существовать без небольшого кафе.

На тот момент у меня уже были обширные связи в московской тусовке. Я позвал нескольких друзей, уже известных в этой области, и мы открыли на месте нынешней «Веранды» небольшое кафе гриль. Маленький вспомогательный летний бизнес для того, чтобы клиенты не уходили голодные. Так продолжалось полгода, а потом мы поняли: на этом месте нужен серьёзный ресторан.

Народу было много. Жуковка была одним из центров вселенной, не то, что сейчас. Вот тогда и появился Аркадий Анатольевич. Как Иван Бодхидхарма, он перешёл через Рублево-Успенское шоссе из популярной на тот момент «Царской охоты». Мы создали один из самых успешных, с точки зрения рентабельности, проектов – «Веранда у дачи». И отбили первоначальные вложения через две недели после открытия. Но такие трюки проходили только в 1999-м году. Лихие 90-е заканчивались, тогда всё это стоило не так дорого. Но самой большой проблемой для нас было запарковать подъезжающие Lamborghini. Поэтому пришлось потом отдельно покупать участок земли на Рублёвке и парковку строить.

1/2



Фото: «Веранда у дачи»

В дальнейшем «Веранда» стала арт-проектом. Появилась сцена, начались концерты больших групп. Много лет подряд мы отмечаем открытие и закрытие дачного сезона. Покупали 40-50 кг чёрной икры и больше 1000 человек кормили бесплатно. Все были довольны.

«Мы всё украли на Лазурном берегу»

Вот тогда я и приобрёл некоторую известность, но не как ресторатор, потому что ресторатором был Новиков. Он в то время набирал бешеную популярность, открывал один проект за другим. Я был в большей степени организатором массовых мероприятий.

Это вылилось в 2002-м в создание легендарного клуба «Кабаре». Честно?.. Мы всё украли на Лазурном берегу. Не только концепт, но и людей! У нас работал легендарный Жаки, и ещё некоторые известные диджеи. На дверях стояли чёрные ребята. Зимой, в Москве! Люди сходили с ума от антуража. Проведя лето в Сен-Тропе или где-то ещё, приезжали домой и видели тех же людей у нас, в столице.

Было драйвово, было дико весело, до сих пор многие говорят, что такого снобистского клуба как «Кабаре» в Москве больше не было. К тому же с финансовой точки зрения он был успешен.



Фото: GQ-бар | Nightparty

Следом – Реперг Моон. Я уже к тому времени сильно подружился с Аркадием Анатольевичем и стал ему близким соратником. У него их много, на нынешний момент, около 80 человек, ну 75 точно. Мы открыли GQ бар, потом ещё было немало проектов и всё как-то завертелось... Но тогда это было намного легче, чем теперь. Все активно пытались потратить шальные деньги. Это была та история, когда втыкаешь сухую ветку в землю, она начинает плодоносить.

«Появляется новая роскошь»

К сожалению, кризис погубил несколько заведений. Особенно жалко GQ бар, я считаю, что это был лучший ресторан в Москве. Он до последнего дня был достаточно заполнен. Но так сложились обстоятельства. Изменился сам бизнес. Гламур умер, мы его все похоронили, и думаю, уже навсегда. Это связано с мировым кризисом. В Нью-Йорке и Лондоне стали модными места с явно демократическим духом. Даже рассчитанные на взыскательную публику заведения стали выглядеть немножко как заводские столовые, это стало трендом.

Сейчас на западе появляется новая роскошь. Она может быть не такая нарочитая, как была в нулевых. Люди опять строят дорогие рестораны из дорогих материалов. Там опять есть стулья, может быть простые по форме, но стоят они тысячу с лишним долларов.

Я свою карьеру построил на таком диком, как говорил Михаил Друян, тяжёлом люксе, я это осознаю. Понимаю, что это время прошло, но не могу приноровиться к ресторанам, которые открываются на Бадаевском заводе, Трёхгорке, Красном октябре. Нет, я участвую в каких-то проектах, деньги надо зарабатывать. Но душой я там, в дорогих интерьерах. Мне ресторан в непосредственной близости к Красной площади по нутру гораздо больше, чем демократические забегаловки на Патриках или в заводских кластерах. Мне приходится их посещать, но для меня это совершенно не ресторан. Для меня ресторан это место, куда можно прийти в красивом пиджаке, со спутницей в красивом вечернем платье. Понимаю, что это архаизм, но ничего поделать не могу. Вот Аркадий Анатольевич может, он умеет играть. Пришьёт на старые дорогие потолки дешёвые доски, и всё меняется.

«В России ситуация ломается»

На заре ресторанной деятельности Аркадий Анатольевич нарисовал такую красивую диаграмму развития. Сначала прямая резко вверх, потом сдвиг, потом спад лёгкий, а потом ровная горизонталь. «Наша задача, – сказал он – продлить эту горизонталь как можно дольше. На большее количество лет».



Фото: Аркадий Новиков

Так были устроены все советско-русские рестораны. На западе абсолютно другая модель. Это заметно по тому же Лондону. У нас ресторан на четвёртом году работает значительно лучше, чем на первом. Когда нам рисовали бизнес-план в Лондоне, что на пятый год будет работать лучше, мы отнеслись скептически: как это возможно? В Москве перед рестораном задача отбиться за год, край – за полтора, потом прибыль идёт спад, и он может не отбиться совсем.

А сейчас на западе положительная динамика и в России понемногу ломается. Стала появляться лояльная клиентура. Но нельзя давать прогноз, у нас слишком нестабильная экономика.

Когда ввели санкции, все испугались, что не будет продуктов. Все рестораторы думали, что это решающий фактор, оказалось – нет. По сравнению с курсами и арендой.

Ресторанный бизнес развивается кластерами. Всё пляшет от аренды. Почему популярен Бадаевский завод, Трёхгорка, Красный октябрь? Потому что арендные ставки в 4-5 раз меньше, чем в городе. Там шикарная парковка и можно вообще целый день провести.

Критерий успешности ресторана для меня – деньги. Всё остальное – это лирические зарисовки. Я не про душу и красивый продукт. Я про деньги. Как ни крути, мы занимаемся бизнесом. А для бизнеса главное – экономические показатели: оборот и прибыль.

«Я готов ко всему»

Если бы мне сейчас предложили заняться абсолютно другим бизнесом, не знаю, лесоповалом, я бы пошел. Прямо завтра же вышел бы на новую работу. Сейчас, например, я больше развиваюсь как музыкальный продюсер. Мне, как бывшему музыканту, интереснее не «столовский бизнес», связанный с кухней – для этого у меня есть мои талантливые партнеры, а развлекательно-танцевальный. Я занимаюсь концертами, вечеринками – всем, что связано с музыкой.



Фото: Pub Lo Picasso | Facebook

А частью ресторанного бизнеса себя не считаю. Я просто коммуникабельный человек. И это у меня получается лучше. Есть целевая аудитория, которая придёт, если я позову. Раньше было 2000, сейчас 200 человек. Круг редет. Но это именно те люди, которые готовы пожить красиво. Разбираются в мировых трендах и технологии отдыха. И вот эти наработки я в последнее время продаю на не очень объёмном гламурном рынке, который ещё остался. А прогнозировать будущее смысла нет. Я готов к любому развитию событий.

Интервью подготовлено: Нина Макогон, руководитель пресс-службы Федерации рестораторов и отельеров, основатель кадрового агентства RABOTARESTORAN

ВСЕГО: 3 2 1

Рассказать друзьям   

Здесь еще никто не писал, Вы можете быть первым

Текст отзыва





Email

Сдвиньте слайдер вправо.

ДОБАВИТЬ: **ФОТО**

ОПУБЛИКОВАТЬ

Читайте также

-  [\(/msk/news/restoransnews/letovrestoranedruzhba/\)](/msk/news/restoransnews/letovrestoranedruzhba/)
Знойное лето в ресторане «Дружба»
(/msk/news/restor
-  [\(/msk/news/restoransnews/sindrikomkamatsmatsumiarmyanskiypestovrestoranegayanes/\)](/msk/news/restoransnews/sindrikomkamatsmatsumiarmyanskiypestovrestoranegayanes/)
Говядина с синдрикком, камац мацум и армянский
-  [\(/msk/news/restoransnews/alkonovostiulyanedelyarislingaimexikanskieskokteyli/\)](/msk/news/restoransnews/alkonovostiulyanedelyarislingaimexikanskieskokteyli/)
Алконовости июля: неделя рислинга и мексиканские
-  [\(/msk/news/restoransnews/letniyuzhinvinomvkitayskikhnovostyakhnapatriarshikh/\)](/msk/news/restoransnews/letniyuzhinvinomvkitayskikhnovostyakhnapatriarshikh/)
Летний ужин с вином в «Китайских новостях» на



+7 (495) 988 26 56 (/tpl/ajax/online_order_rest.php)

Бронируем ежедневно с 10:00 до 22:00
+7 (495) 988-92-65

БРОНИРОВАТЬ БЕСПЛАТНО (/TPL/AJAX/ONLINE_ORDER_REST.PHP)

Приложение Restoran.ru



(https://appsto.re/ru/yYEdfb.i)

Портал

- Вход (/auth/)
- Добавить заведение (/auth/register_restorator.php)
- Реклама (/restorator-landing/)
- Контакты (/msk/contacts/)
- Пользователи (/users/list/)
- Лицензионное соглашение (/msk/news/restoransnews/licenziionnoe_soglasenie)

Рестораны

- (/msk/catalog/restaurants/all/?set_filter=Y)**
- Каталог (/msk/catalog/restaurants/all/?set_filter=Y)
- Отзывы (/msk/opinions/)
- Популярные (/msk/ratings/#popular)
- Избранное (/msk/catalog/restaurants/all/favorite)

Банкетные рестораны

- (/msk/catalog/banquet/all/?set_filter=Y)**
- Каталог (/msk/catalog/banquet/all/?set_filter=Y)
- Отзывы (/msk/opinions/)
- Популярные (/msk/ratings/#ratio)
- Избранное (/msk/catalog/banquet/all/favorite)

Куда пойти

- (/msk/wheretogo/)**
- Куда пойти (/msk/wheretogo/)
- Свадьбы (/msk/articles/wedding/)
- Красивый вид (/msk/catalog/restaurants/where_to_go_luchshiy_vid_na_gorod/)
- Премиум-рестораны (/msk/catalog/restaurants/where_to_go_luchshie_iz_luchshikh/)
- Все подборки (/msk/wheretogo/)

Журнал

- Новости ресторанов (/msk/news/restoransnews/)
- Акции и скидки (/msk/news/skidki-v-restoranakh/)
- Открытия (/msk/news/newplace/)
- Афиша (/msk/afisha/)
- Критика (/msk/blogs/93/)
- Обзоры (/msk/news/restview/)

Рецепты

- Рецепты от шефа (/msk/news/mcfromchif/)
- Советы от шефа (/content/cookery/chef-tips/)
- Рецепты редактора (/content/cookery/editor/)
- Рецепты пользователей (/content/cookery/users/)
- Подборки рецептов (/content/cookery/recipe-selections/)

Присоединяйтесь к нам в соцсетях

(https://vk.com/gotovim_res) (https://www.instagram.com/restoran.ru/) (https://www.facebook.com/restoran.ru/)

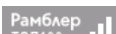
16+

© 2019 Ресторан.Ru Свидетельство о регистрации СМИ №77-8278 Перепечатка и использование любых материалов (текстовых и графических элементов), допускается только с письменного разрешения редакции Ресторан.Ru

— разработка сайта (http://www.cakelabs.ru/portfolio/)



(http://top.mail.ru/jump?from=432665)



(https://top100.rambler.ru/home?id=2838823)

Партнер «Рамблера» (http://www.rambler.ru/)