

image not found or type unknown



В Мире очень развит ресторанный бизнес, где насчитываются огромное количество ресторанов. Ресторан в России не просто ресторан, но и так сказать театр, где все должно быть на высоком уровне: и кухня, и дизайн, и обслуживание. Именно по этим критерия судят о ресторанных заведениях и о рестораторах, в частности.

Рестораторы - это не просто организаторы бизнеса, это идеологи, режиссеры, создатели параллельной действительности.

Самые известные рестораторы в России:

Игорь КИМ, совладелец компании «Фуд-мастер»/Новосибирск, 15,4 млрд (\$580 млн)

Игорь Ким — прежде всего банкир, а потом уже ресторатор. Председатель совета директоров «УРСА Банка» (возник в результате слияния «Смбакадембанка» и «Уралвнешторгбанка») — один из самых состоятельных жителей Сибири. Кроме банковских активов, имеет интересы в строительном и девелоперском бизнесе. Первым ресторанным проектом Кима был Новосибирский клуб «Аксис», который впоследствии был переделан в ресторан «Классика», ставший первым заведением формата *fine-dining* в Западной Сибири. В 2005 году «Классика» была продана Кимом совладельцу и генеральному директору компании «Сибирский берег» Александру Ладану.

Компания «Фуд-мастер» была создана Кимом в 1997 году в партнерстве с предпринимателем Андреем Алексеевым, который и возглавил ее. Основу ресторанного бизнеса «Фуд-мастера» составляют две сетевые концепции: столовые «Вилка-ложка» и

трактиры русской кухни «Жили-были». В 2005 году «Фуд-мастер» развивался очень бурно, как количественно (число точек возросло более чем в три раза), так и территориально. На 2006-й планы были не менее масштабны: к началу этого года сеть должна была уже включать 111 заведений, а оборот приблизиться к 2 млрд руб. Однако за год общее число заведений компании практически не выросло — сегодня их 47 (было 42 в начале прошлого года). Но при этом «Фуд-мастер» все-таки вышел на московский рынок, открыв в столице две «Вилки-ложки». Прошлогодний застой в развитии ресторанного бизнеса большинство экспертов связывают с тем, что партнер Кима — Алексеев увлекся девелопментом и ритейлом. Теперь в «Фуд-мастере» начинается масштабная реорганизация. Участники рынка, знакомые с ситуацией в компании, считают, что за структурными преобразованиями может последовать и разделение бизнеса между партнерами. В этом случае, по мнению наблюдателей, ресторанные активы останутся за Кимом.

Факты. Родился в 1966 году в г. Уштобе Алма-атинской обл. В 1983 г. окончил физико-математическую школу при НГУ и поступил на экономический факультет этого университета. По окончании первого курса был призван на срочную службу в Вооруженные Силы СССР. После увольнения восстановился на второй курс. В октябре 1988 г. стал председателем кооператива «Сибиряк», а через два года — директором малого научно-технического предприятия «Уником». В этом же году окончил университет по специальности «экономист-математик». В январе 1991 г. был принят на должность начальника отдела маркетинга — главного экономиста Института прикладной физики. В декабре 1992 г. был назначен президентом АО «Уником». В мае 1993 г. был назначен зампредом правления КБ «Русский Народ-

ный банк», а через два года стал председателем правления этого банка. В ноябре 1998 г. Игорь стал гендиректором ОАО «Смбакадембанк». В апреле 2002 г. Ким стал председателем совета директоров ОАО «Смбакадембанк», а в конце 2006 года, после объединения с «Уралвнешторгбанком», получил аналогичную должность в новом «УРСА Банке».

Что принадлежит. В компанию «Фуд-мастер» входят сеть столовых «Вилка-ложка», трактиры «Жили-были» (аналог «Елок-Палок»), кроме того, локальные концепции «Кофе-сан» и «Пицца и паста», а также фаст-фуд «Гриль-мастер», ресторан «Ланч-кафе», итальянский ресторан «Макарони» и японский ресторан «Фрэш». Заведения расположены в Новосибирске, Томске, Кемерово, Новокузнецке, Барнауле, Омске, Бердске, Алматы и Москве. Всего «Фуд-мастер» объединяет 47 заведений. Оборот компании в 2006 году приблизился к 1 млрд рублей.

2. Владимир Кацман, глава компании «Балтийские рестораны»/Калининград, 9 млрд (\$340 млн)

До недавнего времени Владимир Кацман был известен как один из трех совладельцев Группы компаний «Виктория» — наряду с Николаем Власенко и Александром Зарибко. Но пару лет назад Кацман решил диверсифицировать бизнес и в июне 2005 года создал ООО «Балтийские рестораны». В основу компании легла сеть из четырех кафе, которые как непрофильный актив Кацман выкупил у «Виктории». На этих точках была создана сеть пиццерий «Дон Ченто» (средний чек — \$7-9). Формат заведений — Quick&Casual. На данный момент в Калининграде работают шесть заведений сети «Дон Ченто» и «Дон Ченто экспресс». Но на этом Кацман не остановился: в прошлом году «Балтийские рестораны» зарегистрировали торговую марку «Блинца-ца», под которой сейчас в Калининграде работают семь заведений сети

блинного фаст-фуда (средний чек — \$5-7). Кроме того, Кацман купил у ООО «Товарищество Чаеоторговцев» франшизу на марку «Унция». Сейчас в Калининграде работают три чайных кафе-бутиков.

Ресторанный бизнес Кацмана тесно связан с другим его увлечением — джазом. В августе 2006 года он организовал первый международный джазовый фестиваль «Дон Ченто Jazz», хэдлайнером которого был вокальный квартет The Manhattan Transfer. Второй джазовый фестиваль планируется провести 27-29 июля 2007 года в Калининграде. В ближайших планах — развитие бренда «Дон Ченто»: Кацман планирует открыть «Дон Ченто Jazz Club», а также развитие демократичных ресторанов под зонтичным брендом «Дон Ченто».

Еще в 2007 году Владимир Кацман собирается открыть сеть супового фаст-фуда под рабочим названием «СупСтоп». Также запланировано открытие коктейль бара, лаунж-кафе, ресторана высокой кухни, а также разработка проекта ресторанного комплекса, состоящего из нескольких разноформатных ресторанов в центре города. Г-н Кацман не исключает возможности экспансии в Москву и Петербург, российские регионы, а также в Польшу и Литву.

Факты. Родился в 1961 году в столице Чечено-Ингушской АССР городе Грозном. В 1978 году поступил в Грозненский нефтяной институт, который окончил по специальности «горный инженер». С 1983 года работал на разных должностях в нефтяной промышленности в Ставропольском крае и Грозном. В 1992 году в связи с известными событиями в Чечне переехал вместе с семьей в Калининград, где совместно с партнером организовал фирму. В настоящий момент она называется ОАО ГК «Виктория». В 2004 г-н Кацман поступил в Калининградский институт

международного бизнеса и Государственный университет управления, где в 2006 году получил MBA.

Что принадлежит. Треть акций Группы компаний «Виктория», оборот которой в 2005 году составил \$607 млн. На начало 2007 года «Виктории» принадлежало 134 магазина общей площадью 63 400 м², работающих в четырех форматах: универсам «У дома» «Квартал», дискаунтер «Дешево», супермаркет «Виктория» и центр оптовой торговли «Кэш». Кроме того, в состав принадлежащего Кацману ООО «Балтийские рестораны», входят шесть пиццерий «Дон Ченто» и «Дон Ченто экспресс», семь точек блинного фаст-фуда «Блинца-ца» и три чайных кафе-бутика «Унция». В 2006 г. выручка ООО «Балтийские рестораны» превысила \$7 млн, что приблизительно вдвое больше, чем в 2005 г.

3. Ростислав Ордовский-Танаевский Бланко, президент корпорации «Ростик Групп»/Москва, 6,6 млрд (\$250 млн)

Если в 2005 году «Ростик Групп» открыла 61 ресторан, то в 2006-м — 47. Самое ожидаемое событие прошедшего года — запуск бренда «Ростик'с-KFC», право на развитие которого российский ресторатор получил, заключив еще летом 2005-го альянс с американской корпорацией Yum!Brands. Однако ускорения развития концепции после этого не произошло: если за 2005 год ее темпы роста составили порядка 23% (17 точек), то в 2006 году — лишь 9% (8). Снизилась темпы роста и у «IL Патио». В 2005 году «IL Патио» увеличилось на 28% (11 ресторанов), а за 11 месяцев 2006 года — на 16% (8). При том, что и «Ростик'с-KFC», и «IL Патио» в 2006 году рекламировались на каналах ТВ. Намного лучше развивался третий базовый бренд Ростислава Ордовского-Танаевского-Бланко — «Планета суши»: весной 2006 года сеть пережила рестайлинг, а по итогам года — удвоила

темпы развития. Если в 2005 году рост сети составлял 30% (8 ресторанов), то в 2006-м — 62,5% (20).

В 2006 году «Росинтер» активно расширял свою территорию: его рестораны появились в Тюмени, Перми, Казани, Днепропетровске, Твери, Мытищах и Подольске, а в июне 2006 года «Росинтер» добрался до Праги — там открылся ресторанный комплекс, состоящий из Friday's и «Планеты суши». Кроме того, внутри компании была проведена реструктуризация: были выделены четыре бизнес группы — Московская, Региональная, Европейская и «Ростик'с-KFC». Важным событием года в компании считают появление кобрендинговой программы лояльности «Малина», в которую вошли «Росинтер Ресторантс», «36,6», ВР, «Рамстор» и «Билайн». Летом 2006 года на должность президента «Росинтер Ресторантс» (ресторанное подразделение «Ростик Групп») была назначена Лори Дейтнер. Ростислав Ордовский-Танаевский Бланко остался президентом самой «Ростик Групп», решив в большей степени сосредоточиться на вопросах стратегии.

Факты. Родился в 1958 году в Венесуэле в городе Каракас. Отец Ростислава — потомок российской дворянской фамилии, мать испанка. Ростислав окончил церковно-приходскую русскую школу, Высшую военную школу Венесуэлы и Университет Simon Bolivar по специальности «инженер-химик». Затем преподавал в университете, совмещая это с коммерческой деятельностью — занимался распространением и продажей сначала книг, а затем новейшей электроники фирмы Pioneer и другой бытовой электроники. В 1981 году основал компанию Rostik International, специализирующуюся на импорте и розничной торговле электронным оборудованием. В 1990 году открыл свой первый ресторан тогда еще в СССР — он назывался El Rincon Espanol («Испанский уголок»). В 1991 году основал компанию «Росинтер

Ресторантс», которая стала развивать на территории России и стран СНГ фото- и ресторанный бизнесы.

Что принадлежит. В состав холдинга «Росинтер Ресторантс» входят предприятия быстрого обслуживания «Ростик'с-KFC», итальянские рестораны «IL Патио», японская «Планета суши» американские «Американский Бар и Гриль» и T.G.I.Friday"s, кофейни «Мока Лока», а также русские концепции «1-2-3 кафе» и «Сибирская корона», «Бенихана», ресторанный комплекс «Санта Фе» и «Кафе Дез Артист». Рестораны расположены в России, СНГ и Европе. Помимо «Росинтера», холдингу «Ростик Групп» принадлежит сеть фотолабораторий, туристический бизнес и пр. Оборот «Росинтера» в 2005 году увеличился на 22,4% до \$188,3 млн против \$146 млн в 2004 году. Общий оборот корпорации «Ростик Групп» в 2005 году достиг \$235 млн против \$200 млн в 2004 году.

4. Игорь Лейтис, президент холдинга «Адамант»/Петербург, 5,3 млрд (\$200 млн)

Игорь Лейтис является совладельцем крупнейшей сети торговых центров в Петербурге. «Адаманту» принадлежат 13 торгово-развлекательных центров общей площадью более 460 000 м2. Что касается ресторанного направления, компании принадлежит сеть кондитерских «Онтромэ», рестораны «Адамант» и «Валхалл», казино-клуб Plaza, а также кафе-клуб «Табу» в Москве. В 2006 году сеть «Онтромэ» выросла с 6 до 10 кондитерских.

Факты. Родился 12 октября 1963 года в Ленинграде. Окончил Ленинградский инженерно-строительный институт. С 1985 по 1988 работал прорабом треста №18 «сантехмонтаж-62», затем — начальником строительного участка завода

«Сантехоборудование». В 1989-1991 гг. был заместителем председателя кооператива «Индустрия». В 1992-м возглавил компанию «Адамант». Является членом Петербургского клуба любителей рыбной ловли.

Что принадлежит. В структуру «Адаманта» входят торговые комплексы «Норд», «Континент», «Озерки», «Аэродром», «Академический», «Балканский», «Балтийский», «Невский», «Меркурий», «Заневский каскад», «Заневский каскад-2», «Варшавский экспресс» и «Невский Атриум». Кроме торговых центров и ресторанов, «Адаманту» принадлежат сети магазинов товаров для дома «Адамант» и «Домовой», мебельный центр «Грейт», мебельное производство Plaza Real, 3 салона красоты, охранное агентство и т.д. Всего акционерами ЗАО «Адамант» являются 7 человек, среди которых Аркадий Теплицкий, номер 7 в нашем рейтинге (другие акционеры — Борис Берсон, Михаил Баженов, Евгений Гуревич, Алексей Гнесин и Анатолий Мариничев). По итогам 2005 г., оборот холдинга составил около \$270 млн, чистая прибыль — около \$78 млн.

5. Аркадий Новиков, глава «Группы Компаний А. Новикова»/Москва, 4,8 млрд (\$180 млн)

«Новиков, как царь Мидас — все, к чему он прикасается, превращается в золото», — такую характеристику ресторатору №1 дал предприниматель Александр Соркин. Лучше, пожалуй, не скажешь. Харизме и удачливости Аркадия Новикова может позавидовать кто угодно. 2006 год тоже был полон победных реляций: в киноцентре «Октябрь» на Новом Арбате открыл сразу пять заведений, в том числе «Порто Черво», диджей-бар Black October и караоке-бар «Октябрь». На месте франшизного проекта, не получившего отклика у российских едоков Paper Moon, Новиков запустил «Пеперони». Ближе к концу года

появились ресторан с мясной витриной и африканским интерьером «Джу-Джу» и вечерне-музыкальнобанкетный Next Door. Развивались и сетевые проекты Новикова, за последний год появился десяток новых «Елок-Палок». Кроме того, Аркадий Анатольевич привез в 2006 году на гастроли в Москву двух шефов мировой величины — Пьера Ганьера и Чарли Троттера. Книга о последнем под названием «Сервис по-королевски» вышла в издательстве «Альпина бизнес букс» под логотипом «Библиотека Аркадия Новикова».

Осенью 2006 года Группа компаний заявила о выпуске новой единой дисконтной карты (прежде у ресторанов были собственные карты, хотя они действовали и в других ресторанах Новикова). Все ранее выпущенные карты с 1 января действовать перестали, новую — 10% продают всем желающим за 10 000 рублей. Срок действия — один год. На фоне новых побед почти незаметны были неудачи Новикова. К таковым можно отнести закрытие концепции «Елки-Палки по...».

Кроме того, среди ресторанов Группы компаний больше не числится Cafe Roset. Под конец 2006 года на Маросейке закрылась одна из точек «Суши весла». Кроме того, Новиков свернул проект супермаркетов «Елки-Палки», продав единственную точку, а с 1 января 2007 года прекратил свою работу гастрономический бутик Fauchon.

Факты. Родился в 1962 году. Образование: кулинарное училище № 174 и факультет экономики общественного питания Академии народного хозяйства им. Плеханова. Пять лет работал поваром в ресторане «Университетский», был заместителем шефа в ресторане «Гавана», затем шеф-поваром в ресторане «Олимпийские огни». В 1990 году стал шеф-поваром в «Хард-рок кафе», открытом Стасом Наминым в Зеленом театре ЦПКиО им.

Горького. В 1992 г. Аркадий Новиков открыл свой первый ресторан «Сирена». В 1996 году на Рублевке открылась «Царская охота», вскоре появилась народная версия этого ресторана — «Елки-Палки».

В 2002 году Аркадий Новиков создал тепличное хозяйство «Агроном» в Горках-10 на Рублевском шоссе. Здесь на территории 6 га клубника израильских и американских сортов, огурцы, помидоры, баклажаны, дыни, зелень.

Что принадлежит. В «Группу Компаний А. Новикова» входит около 47 проектов в сфере ресторанного, розничного и развлекательного бизнеса. Среди них более 20 концептуальных ресторанов («Царская охота», «Сирена», «Узбекистан», «Белое солнце пустыни», «Весна», «Веранда у дачи», «Маркет», «Ваниль», Vogue Cafe, «Галерея», Cantinetta Antinori, «Бисквит», China Club, «Барашка», «Джусто», «Джу-Джу», «Кавказская пленница», «Пирамида», «Причал», «Сыр», «Япона мама», караоке-бар «Крик», Casual, Shore House, Next Door и др.), сети «Елки-Палки», «Маленькая Япония», «Пять звезд», «Суши весла», «Киш-миш», «Делис-кафе», служба Novikov Catering, развлекательный комплекс «Атрилэнд», компания NRG product (поставщик рыбы и морепродуктов), тепличное хозяйство «Агроном». В сотрудничестве с Львом Хасисом, главным исполнительным директором X5 Retail Group N.V. («Пятерочка», «Перекресток»), открыл гастрономический бутик Hediard и сеть продуктовых гастрономов класса «премиум» «Глобус Гурмэ». В компании работает почти 14 000 человек. Значительную часть состояния Новикова составляют 20 га на Рублевке.

6. Александр Афанасьев, владелец ресторанной группы «Тритон»/Петербург, 4,8 млрд (\$180 млн)

Помимо того, что Александр Афанасьев — депутат Госдумы, основная его деятельность — это фармацевтический бизнес: ему принадлежит крупнейшая на Северо-западе аптечная сеть «Фармакор». С 2004 года г-н Афанасьев самым активным образом занимается ресторанным бизнесом: к концу 2005 года Александр вложил в открытие ресторанов около \$13 млн. Рестораны Афанасьева выделены в отдельное юридическое лицо — группу «Тритон». В группу входят рыбный ресторан «Тритон» (сумма инвестиций — \$2,4 млн), среднеазиатские «Дастархан» и «Гюльчатай» (\$1,2 млн), два стейк-хауса «Монтана» (\$1,9 млн), грузинский «Тбилисо» (\$1,4 млн). В 2006 году г-н Афанасьев масштабный проект на Крестовском острове: общие вложения в ресторано-развлекательный комплекс должны составить \$15 млн. Пока же Александр открыл здесь Royal beach club, а в здании Финляндского вокзала — кафе «Суши, блин, компот». Правда, были и неудачи — в прошлом году на окраине Петербурга закрылись пивная концепция «Миру beer» и ресторан «Маяковский».

Факты. Родился в 1965 г. в Ленинграде. Окончил фармацевтический факультет Ленинградского химико-фармацевтического института. Проходил срочную службу в Воздушно-десантных войсках. В 1990 г. создал и возглавил фармацевтическую компанию «Фармакор», специализировавшуюся на оптовой торговле лекарствами. Первую аптеку открыл в 1996 году. С 1997 г. президент Союза фармацевтических предприятий Петербурга. В 1999 г. избран депутатом Госдумы по Ленинградскому региональному списку объединения КПРФ. В 2003 г. был переизбран по федеральному списку КПРФ. Сейчас является членом фракции «Единая Россия». Любит охоту. Александру принадлежит охотхозяйство в Ленинградской области.

Что принадлежит. 100% акций ЗАО «Фармакор». Компания включает собственное производство лекарств, оптовое, транспортное и строительное предприятия, розничную сеть. В 2006 году сеть насчитывала более 200 точек с годовым оборотом около \$180 млн. Ресторанная группа «Тритон» включает в себя рестораны «Тритон», «Дастархан», «Гюльчатай», «Тбилисо», два стейк-хауса «Монтана», кафе «Суши, блин, компот» и развлекательный комплекс Royal beach club.

7. Аркадий Теплицкий, совладелец холдинга «Адамант» /Петербург, 4,8 млрд (\$180 млн)

Г-н Теплицкий — второй по величине акционер (22,75%) петербургского холдинга «Адамант» после Игоря Лейтиса — № 4 нашего рейтинга. Кроме того, г-н Теплицкий развивает несколько разных бизнесов, например, является главным акционером петербургского контент-провайдера Skyspell. Компания отличается тем, что предлагает не знакомства и мелодии для рингтонов, а религиозные услуги. К примеру, sms-услуга «Заветное желание»: за \$1 sms с обращением к Богу распечатают в Иерусалиме и вложат в Стену Плача. Кроме этого есть еще несколько sms-сервисов: «Библейский гороскоп», «Библейские имена», «Библейский зоопарк» и «Каббала».

Рестораны Аркадий Теплицкий открывает и вне «Адаманта», притом, как правило, в очень хороших местах. Ему принадлежит панорамный ресторан «Небо» на Сенной площади (весь исторический центр как на ладони), ресторан «Эрмитажный» на Дворцовой (за окнами, естественно, Зимний дворец), демократичный итальянский ресторан «Парк Джузеппе» (находится рядом со Спасом-на-Крови), а также рестораны «Бридж-Лаунж» и Buddha Bar.spb. Под конец 2006 года г-н

Теплицкий открыл ресторан Enoteca Divina, который располагается в восточном крыле Главного штаба в паре метров от входа в «Эрмитажный».

Факты. Как говорит сам г-н Теплицкий, у него была «обыкновенная юность восьмидесятых»: поступил в ЛИИЖТ (Ленинградский ордена Ленина институт инженеров железнодорожного транспорта имени академика В. Н. Образцова), откуда его потом исключили, затем восстановили, и в итоге он получил специальность инженера-строителя. Работать Аркадий начинал с литья свечек в рамках кооператива. Затем с институтскими друзьями занялся бизнесом.

Что принадлежит. 22,75% акций петербургского холдинга «Адамант», компания Skyspell, занимающаяся религиозным контентом для мобильных телефонов, рестораны «Небо», «Эрмитажный», «Парк Джузеппе», «Бридж-Лаунж», Buddha Bar.spb и Enoteca Divina.

8. Олег Тиньков, глава компании «Тинькофф»/Москва, 2,7 млрд (\$100 млн)

Все говорит о том, что Олег Тиньков потерял интерес к ресторанному бизнесу. Ни одним другим бизнесом Олег не занимался так долго: первый «Тинькофф» открылся в Петербурге еще в 1998 году. В итоге в течение всего прошедшего года ходили слухи, что Тиньков продаст свою сеть — в СМИ назывались даже конкретные имена покупателей, но этого так и не произошло. Несмотря на все это, проект «Тинькофф» продолжал развиваться: в 2006 году открылось два новых ресторана-пивоварни — в Тольятти и Ростове-на-Дону — теперь их в общей сложности 12. Однако в прошлом году был закрыт первый и единственный в Москве «Т-бар» — проект, на

который ранее Олег Тинькофф имел большие планы: к 2008 г. предполагалось построить в стране 200 «Т-баров» и довести оборот сети до \$100 млн. Кроме того, в 2006 году Тиньков начал новый бизнес: он приобрел «Химмашбанк» и стал Председателем его правления. Уставный капитал банка составляет 72 млн. рублей. По состоянию на 1 октября 2006 года прибыль «Химмашбанка» составляла 1379 млн рублей. Участники рынка уверены, что г-н Тиньков теперь займется потребительским кредитованием. И даже свое любимое детище — профессиональную велокоманду TINKOFF Restaurants — Олег переименовал в TINKOFF Credit Systems. Кстати, сам Тиньков — кандидат в мастера по велоспорту.

Факты. Родился в 1967 году в городе Полысаево Кемеровской области. В 1986-88 гг. служил в погранвойсках в Находке и Николаевске-на-Амуре. В 1988-м переехал в Ленинград и поступил в Горный институт, который не окончил. Во время обучения занимался фарцовкой и спекуляцией. В 1992 году зарегистрировал первое ТОО и стал торговать оптом электроникой из Сингапура. Открыл сеть магазинов по торговле электроникой «Петросиб» (в последствии — «Техношок»), магазин по торговле аудиодисками «Мьюзикшок» и компанию «Шок-рекордс», которая продюсировала петербургскую группу «Кирпичи». Затем организовал пельменное производство «Дарья», в 1998-м открыл первый ресторан-пивоварню «Тинькофф». В 2000 году окончил Diploma Marketing Program в University of California в Беркли.

Что принадлежит. Сеть из 12 частных ресторанов-пивоварен «Тинькофф» России (Петербург, Москва, Самара, Новосибирск, Нижний Новгород, Уфа, Екатеринбург, Сочи, Казань, Тольятти, Ростов-на-Дону) и Казахстане (Алма-Ата), а также «Химмашбанк».

9. Андрей Деллос, глава «Ресторанного Дома Андрея Деллоса»/Москва, 1,9 млрд (\$70 млн)

В декабре 2005 года открыл «Турандот"ВВ — гигантский ресторан-дворец в стиле шинуазри. После этого вопрос «И как Вам «Турандот?» оставался самым популярным на ресторанных тусовках почти в течение всего года. На вопрос об инвестициях менеджеры «Ресторанного Дома Андрея Деллоса» иногда отвечают, что, по мнению The New York Times, в проект было вложено \$50 млн, но на самом деле цифры скромнее. Сейчас Деллос в том же здании на Тверском бульваре строит еще два дворца — итальянский и русский. Первый — итальянский — должен, по словам, ресторатора открыться уже к концу 2007 года. Но одними дворцами планы Деллоса не ограничиваются. «Скорее всего приступим к созданию еще одной сети фаст-фуда», — заявил недавно ресторатор. В прошлом же году Андрей Константинович открыл «Кондитерскую «Кафе Пушкинь» (находится в здании «Турандота») и несколько точек «Му-му».

Факты. Родился в 1955 году в Москве. У Андрея Деллоса три диплома: художника-реставратора, инженера-строителя и переводчика. В 1976 году окончил Художественное училище им. 1905 года, в 1980 году — Московский автомобильно-дорожный институт, в 1984 — вечерний факультет Института иностранных языков им. Мориса Тереза и курсы переводчиков ООН. Жил и работал художником в Париже, в 1991 г. приехал по делам в Москву, где у него украли документы и деньги. В результате остался в столице, познакомился с Антоном Табаковым и открыл в сотрудничестве с ним дискотеку «Пилот» и арт-клуб «Сохо».

Что принадлежит. Владелец и совладелец ресторанов «Бочка», «ЦДЛ», «Ле Дюк», «Шинок», «Кафе Пушкинь», «Турандот», сети

из 16 демократичных ресторанов «Му-Му». «Кафе Пушкинъ» — единственный российский ресторан, вошедший в список 25 лучших ресторанов Европы по версии Financial Times. Помимо ресторанов, г-ну Деллосу принадлежат косметический салон «Посольство красоты», ювелирная галерея Gianmaria Buccellati, ювелирный бутик Victoria Casal, антикварные галереи «Бабушкин сундук» и «Турандот антик».

МЕТОДОЛОГИЯ СОСТАВЛЕНИЯ РЕЙТИНГА

На первом этапе подготовки рейтинга «Ресторатор» и «Финанс» определяют круг лиц, претендующих на место в рейтинге. Отбор осуществлялся путем анализа рыночного положения компаний, мониторинга СМИ, специализированных рейтингов и баз данных.

На втором этапе идет оценка состояний. Величина капитала складывается из стоимости предприятий, в которых предприниматель владеет акциями, и иных доходов (продажа бизнеса, дивиденды, заработная плата и др.), полученных за время активной деятельности фигуранта списка.

На третьем этапе проводится анализ для предпринимателей, владеющих различными активами, с целью исключения из капитала денежных средств (доходов), потраченных на покупку новых активов, стоимость которых учтена на втором этапе. Данная методика позволяет наиболее точно определить состояние человека в отличие от стандартной методики, при которой оценивается только цена акций.

При подготовке рейтинга используются данные ЦБ, ФСФР, аналитические отчеты ведущих инвестиционных компаний и банков, специализированные базы данных, анонимные экспертные оценки миллиардеров и наблюдателей. Приоритетом для анализа являются оценки, озвученные публично. В случаях,

когда точная доля человека в собственности официально неизвестна, «Ф» прибегал к оценке этой доли по косвенным признакам. Если достоверно (в том числе по косвенным признакам) неизвестно распределение акций среди менеджеров, то ценные бумаги записывались на первое лицо компании. Размеры состояний миллиардеров являются экспертной оценкой «Ф», которую можно использовать только в неофициальном порядке.

Вот особенно знаменитые и опытные рестораторы:

1. Аркадий Новиков.

Родился 25 июля 1962, окончил Академию народного хозяйства им. Плеханова. Карьера: 5 лет в должности повара ресторана «Университетский», Зам шеф-повара в ресторане «Гавана», Шеф-повар в ресторане «Олимпийские огни». С 1990 года - шеф-повар «Hard Rock Cafe», открытого Стасом Наминым в Зеленом театре ЦПКиО им. Горького. В 1992 году Аркадий Новиков открывает свой 1-й ресторан «Сирена». 1996 г. - открытие пост-советского ресторана русской кухни «Царская охота».

1996 г. - открытие трактира «Ёлки-Палки», тот, что с годами вырос в самую огромную русскую сеть демократичных ресторанов русской кухни. 1997 г. - открытие ресторана «Белое солнце пустыни».

2002 г. - открытие ресторана «Бисквит». Далее следуют открытия «Vogue café», «Галерея», «Весна». С 1992 года в партнерстве с разными рестораторами и инвесторами Аркадий Новиков сделал больше 50 ресторанных проектов: рестораны «Царская охота», «Сирена», «Узбекистан», «Сыр», «Маркет», «Ваниль», Vogue-café, «Галерея», Cantinetta Antinori, «Бисквит», China Club, «Барашка», сетевые проекты с в демократичном

сегменте «Елки-Палки», «Маленькая Япония», «Пять звезд», «Суши Весла», «Киш-Миш», «Елки-Палки».

2. Деллос Андрей.

Родился 29 декабря 1955. Окончил художественное училище имени 1905 года, МАДИ, Университет имени Мориса Тореза, курсы переводчиков при ООН.

1992 год - Дискотека «ПИЛОТ» и Артистический клуб «СОХО»

1995 год - косметический салон «Посольство Красоты»

1996 год - ресторан «Бочка» 1997 год - ресторан «Шинок»

1998 год - ресторан «Ле Дюк» 1999 год - «Кафе Пушкинъ»

2000 год - открытие первого кафе сети «Му-Му» 2001 год - открытие ресторана «ЦДЛ»

2005 год - открытие актерского клуба «Театр+ТВ» в Центральном Доме Литераторов

2005 год - ресторан «Турандот» 2006 год - кондитерская «Кафе Пушкин»

2008 год - клуб-ресторан «Манон», ресторан «Каста Дива» 2010 год - Кондитерская Cafe Pouchkine в Париже.

3. Бухаров Игорь.

Родился 2 июня 1960 г. Окончил Академию народного хозяйства им. Плеханова. С 1981 по 1988 год - повар ресторана «Будапешт», с 1988 по 1990 год - зам директора кафе «Аист», с 1990 по 1994 год - директор кафе «Гамбургер», с 1994 года - ресторатор. Президент Федерации Рестораторов и Отельеров России. Совладелец ресторанов «Ностальжи», «Шатёр» и «Репортер». В 1999 открыл Школу вин и высокой кухни Nostalgie, где обучают будущих шеф-поваров, официантов, сомелье, ресторанных администраторов.

4. Рожниковский Роман.

Родился 17 ноября 1960 г. Окончил Московский университет химического машиностроения. С 1988 по 1990 год - кооператив "Зайди попробуй", с 1990 по 1994 год - совместное советско-финское предприятие "Петина", с 1994 года - ресторатор. Совладелец ресторанов "Ностальжи", "Репортер", «Шатёр». С 2003 года обладатель сети ресторанов «Грабли», с 2008 года - ресторана «Черри Мио». В 2008 года открыл собственную кулинарную школу «Гастрономическая Академия Рожниковского».

5. Ордовский-Танаевский Бланко Ростислав

Родился 30 ноября 1958 (гражданин Венесуэлы). ООО "РосИнтер Ресторантс". Окончил Высшую военную школу Венесуэлы, Государственный институт Венесуэлы. В 1981 году основал в Венесуэле компанию Rostik International, в 1988 году в Эстонии сотворил совместное предприятие с фирмой Kodak, после этого в Москве, регионах России, на Украине, в Грузии, Армении и Белоруссии; в 1995 году было создано АО "Фокус".

В 1990 году были образованы СП "РосИнтер" и ресторан "Испанский уголок". В 1993 году открылся ресторан "РостикС". В управлении и владении компании находятся рестораны "Испанский уголок", "Ле Шале", "Кафе дез Артист", "Патио Паста", "Санта-Фе", клуб "Гиппопотам", рестораны сетей "Патио-Пицца", "Планета суши", "Американский бар и гриль", "РостикС". С 1997 года компания является мастер-франшизы торговой марки T.G.I.Friday s на территории СНГ. На сегодняшний день открыто два ресторана T.G.I.Friday s в Москве. В 2000 году всеобщее число ресторанов компании "РосИнтер" в России и странах СНГ (Беларусь, Украина,

Казахстан) - 46.

6. Перевезенцев Максим .

Рестораны “Балаганчик”, “Райский двор”.

7. Табаков Антон.

Родился 11 июля 1960, окончил ГИТИС имени Луначарского. Играл в театре “Современник”, в Театре-студии О. Табакова. Создал дискотеку “Пилот”, клуб “Сохо”, ресторан-клуб “Кафка”, косметический салон “Посольство красоты. Франция”. Рестораны “Обломовъ на Пресне”, “Мао”, «Антонио», кофейни «Илья Ильич», рестораны «Лонж Шу», «Штольц».

8. Никулин Михаил.

ЗАО “Фарсис” ресторан “Портофино”. Окончил Московский университет управления.

9. Спирин Дмитрий.

Ресторан “Ки Ка Ку”.

10. Зрелов Михаил.

Ресторан “Красная площадь, дом 1”. Окончил Московский государственный институт. Был финансовым менеджером в СП “Диалог” (компьютерные и информационные технологии).

11. Левин Аркадий.

Рестораны “Эль Гаучо”, “Штольня”.

12. Никитин Вадим.

Сеть кафе и ресторанов. Окончил государственную Академию управления. С 1993 по 1998 год - генеральный директор ресторана “Сирена”, с 1998 по 2000 год - сеть кафе “Шуры-Муры” (совладелец). С 2000 года- кафе “Сундучок”, с 2001 года - трактир “Балалайка” (совладелец).

13. Немировский Дмитрий.

Ресторан “Тамерлан”.

14. Павлов Владимир .

Ресторан “Конкорд”.

15. Курбатская Татьяна.

Ресторан “Марио”. Окончила театрально-художественное училище. Работала в Европейском камерном музыкальном театре в должности ассистента художника сценического костюма. В будущем - помощник режиссера концертных программ звезд эстрады.

16. Бардеев Олег.

Ресторан “Улей”, банкетная служба “Улей Кейтеринг”. Окончил Московский университет инженеров сельскохозяйственного производства, прослушал курсы: “Менеджмент для руководителей”, “Эффективное интервью. Анализ сценариев и мотиваторов в системе ситуационного руководства”, “Прикладной маркетинг и маркетинговые исследования в работе современной торговой организации” в Йельском институте, США.

С 1991 по 1993 год - розничная и оптовая продажа продуктов питания, с 1993 по 2000 год - ресторан “У дяди Гиляя”, с 1995 по 2001 год - проект-менеджер, вице-президент в

интернациональной сети предприятий быстрого питания “Старлайт”. С 1999 года по 2001 год - ресторан “Улей”, банкетная служба “Улей Кейтеринг”.

17. Волков Александр.

Рестораны “Сумосан” и “Шогун”.

18. Семендуев Вячеслав.

Рестораны “Эльдорадо”, “Ля Гурме”.

19. Радкевич Карина.

Рестораны “Бородино”, “Тайга”.

Стоит поделиться с кем-нибудь идеей открыть собственный ресторан, как на вас тут же обрушится шквал критики. Вы не сможете профессионально расти, сплошь и рядом рестораны открываются и тут же закрываются, не прожив и года, ресторанный бизнес вообще крайне редко бывает рентабельным и в итоге вы разорите свою семью... Если бы все обстояло действительно так плохо, мы бы никогда не услышали этих громких имен - Джейми Оливер, Гордон Рэмзи и Андрей Деллос.

В чем заключается секрет успеха самых знаменитых на мировой арене рестораторов?

Джейми Оливер

Добродушный шеф-повар из телевизора, прославившийся в основном за счет кулинарных шоу, адепт здорового питания, запустивший программу "Корми меня лучше" и основавший собственный благотворительный фонд. Империя Джейми Оливера оценивается почти в \$400 млн. и включает в себя более

40 ресторанов по всему миру, с десятков поваренных книг, кулинарных курсов и телешоу. Оливер родился в семье рестораторов и начал трудиться во благо семьи в восьмилетнем возрасте. Подростком ему легко удавалось совмещать мастерскую нарезку овощей с игрой в собственной рок-группе. С возрастом круг интересов гениального ресторатора только вырос и теперь широкий кругозор играет на руку его бизнес-империи. Бренд "Джейми Оливер" - уже нечто большее, чем торговая марка; за последнее десятилетие его компания получила практически всемирную известность, имея собственные филиалы в каждом развитом государстве: под его именем продаются и ложки, и курсы, и даже франшиза.

Гордон Рэмзи

Непревзойденный ресторатор и самый скандальный повар на арене кулинарного шоу-бизнеса, Рэмзи имеет в арсенал 13 мишленовских звезд и заслуженно считается главным специалистом по части французской кухни. Открыто ненавидит вегетарианство и обучает поварскому мастерству Тони Блэра и Романа Абрамовича. Его взрывной характер отталкивает коллег и подчиненных, а чрезмерная прямолинейность не прибавляет друзей. Однако именно грозный характер помог ресторатору прославить его реалити-шоу "Адская Кухня" - и грамотно выделиться на фоне остальных кулинарных шоу, которым, кажется, для создания благопристойного образа не доставало лишь розовых единорогов.

Найджелла Лоусон

Аппетитная ресторатор Лоусон способна собрать у ТВ-экранов добрую половину Англии, занимаясь приготовлением стейка на камеру. Несмотря на успех и всемирное признание, Найджелла

по части скандалов мало чем уступает Рэмзи - но и на этом феномен ее популярности не заканчивается. Лоусон открыто признается - любит запить стейк бокалом красного сухого и выкурить сигаретку-другую. Несмотря на подобные пристрастия, продолжает роскошно выглядеть, строить свою кулинарную Империю и зарабатывать миллионы фунтов стерлингов, показывая всему миру, как легко и с каким удовольствием можно приготовить самые сложные блюда.

Андрей Деллос

Владелец кондитерской в Париже и ресторана в Нью-Йорке. The New York Times по достоинству оценили авантюру русского бизнесмена и оценили его заведение Betony в три звезды - после их присуждения ресторан, расположенный в Большом Яблоке, стал невероятно популярен. Во Франции, где все принято упрощать, Деллос сделал ставку на уникальность: девизом его кондитерской стали слова "Мы предлагаем вам съедобную ювелирку!". Деллос, единственный ресторатор из России, получивший награду Мишлен, намерен захватить весь мир и расширить сеть собственных кофеен от Лондона до Токио.

Аркадий Новиков

Российский ресторатор в свое время пять лет проработал поваром ресторана "Университетский", прежде, чем открыть свой первый ресторан "Сирена". Предпринимательская жилка дала знать о себе уже тогда, в далеком 92-м - аренда оплачивалась на особых условиях: все, что требовалось от Новикова, так это кормить две сотни студентов техникума, в котором обосновался ресторан, обедами по символической цене. С первого дня дела пошли настолько хорошо, что в последующие годы Аркадий Новиков открыл еще несколько

ресторанов и известную сеть трактиров "Елки-Палки". С 2003 года Новиков совмещает предпринимательскую деятельность с работой шеф-повара в культовом "Hard Rock Cafe", владельцем которого является его давний друг, ресторатор и легенда русского рока Стас Намин. Впрочем, имя Новикова гремит и за пределами нашей страны - ресторатор стал командором итальянского ордена и открыл "Novikov Restaurant & Bar" в Лондоне.

Что объединяет знаменитых и самых успешных рестораторов по всему миру?

Страсть к собственному делу или талант нарезать пармезан тончайшими слайсами? Наделены ли они с рождения особым даром и тонким чутьем? Едва ли вкусовые рецепторы самых преуспевающих рестораторов отличаются от ваших - просто в свое время они научились правильно ими пользоваться! Одни, как Джейми Оливер, продолжают семейное дело, а другие, как гордость России Аркадий Новиков, ресторанному ремеслу в свое время обучились. Все рестораторы, несмотря на внушительный опыт, продолжают повышать свою квалификацию - последовать их примеру сможет каждый, пройдя обучение в непревзойденных учебных заведениях с надежной репутацией: академии Culinary Arts Academy Switzerland и колледже César Ritz Colleges, входящих в состав группы швейцарских вузов Swiss Education Group, где будущие звезды обучаются хитростям ресторанного дела, изобретают собственную рецептуру и доводят до совершенства классические рецепты блюд.

Библиографический список:

1. <https://estetmag.ru/estet-kulinarii-anatolij-komm/>
2. <https://www.ikirov.ru/news/14397-izvestnye-restoratory-mira>

3. <https://vc.ru/food/97090-znamenitye-restoratory-o-tom-cto-delaet-zavedenie-uspeshnym>
4. <https://www.klenmarket.ru/company/article/5482/>
5. <https://ru.wikipedia.org/wiki/Ресторатор>