



В настоящее время ресторанный бизнес развивается. Уходя из медицинского института я знала точно, что я не совершаю ошибку. Я изменила свой жизненный путь, ради мечты.

С самых малых лет я говорила своей семье, что, когда я вырасту, я стану бизнес-леди и открою свой ресторан. Надевала туфли, рисовала бумажные деньги, подписывала документы за чашечкой выдуманного кофе, приглашала друзей в свой выдуманный ресторан. Я не могла даже представить себе, что спустя годы меня эта идея будет заинтересовывать все больше и больше. Сейчас мне 20, но в моей голове уже есть образ ресторана, который я планирую открыть в будущем, с идеальным сервисом и одной из лучших кухонь в мире. Близкие люди не сомневаются в моих идеях и уже ждут открытия сети ресторанов в России и за рубежом. А собственно говоря, почему бы и нет?

Я придерживаюсь той точки зрения, что каждый человек может достать звезду с неба. Стать тем, кем он хочет. Пусть придется преодолеть много трудностей и препятствий, сто раз упасть и вновь подняться.

Высказывание Макса Фрая: «Нет ничего невозможного. Ни для меня, ни для тебя, вообще ни для кого. <...>» дает стимул двигаться вперед. Известные рестораторы многие начинали с простых штатных должностей и по итогу достигли успеха. Ярким примером является Аркадий Новиков – первый российский ресторатор, предприниматель. Свою профессиональную деятельность он начинал с должности повара в ресторане «Университетский», а на сегодняшний день на счету известного ресторатора более 80-ти успешных проектов.

Я так же начинала работу в ресторане обычным штатным сотрудником – официантом. Мне приходилось много учить, много читать, изучать. На сегодняшний день мне предложили повышение, а именно работать менеджером в развивающейся сети Iconfood. Первые мысли, которые возникли у меня в голове: «я справлюсь?», «смогу ли я, 20-ти летняя девочка, руководить ребятами, которые старше меня?» После я поняла, что, если руководители видят потенциал, значит он есть. Меня от моей мечты отделяет лишь временной интервал.

В книге Эдмунда Лолера «Сервис по-королевски. Уроки ресторанного дела от Чарли Троттера» пишется: «Для "звёздного" ресторатора и его команды не существует мелочей. К состоянию туалетов здесь относятся с не меньшим вниманием, чем к презентации гала-меню, где каждое блюдо стоит больше ста долларов. Здешние повара любят повторять, что аккуратно притворить стеклянную буфетную дверцу не менее важно, чем грамотно замариновать цыплёнка. Стоит проколоться в мелочи, как может пострадать всё дело.» Замечать все мелочи, малейшие недостатки необходимо хорошему руководителю. А думать, как твои гости, особенно. Я уже представляю путешествия по разным странам, знакомство с новыми блюдами. Знакомство с поварами, сотрудниками. Разработка концепции, проработка всех мелочей. Первые гости. Уютная атмосфера. Вкусные блюда и «опьяняющие» напитки.

В заключении своего эссе, я хотела бы сказать следующее: « Мне предстоит еще многому научиться, многое познать. Определиться с кухней своего будущего ресторана, с его дизайном. Выбрать направленность и публику. Я уверена, что за время учебы у меня получится построить в своей голове мой идеальный ресторан, который в дальнейшем воплотится в реальности.»

P.S/ В мире, который становится все более разобщенным, ресторан - место, где мы чувствуем себя как дома и куда постоянно возвращаемся.

Конран Т.

Эссе написала студентка факультета управления

Направление: гостиничный и ресторанный бизнес

Группа ВБМ-161рб

Кононенко Екатерина Владимировна