

САВВА ЛИБКИН

в соавторстве с Антоном Фридландом

БИЗНЕС

по-одеськи

КАК ПОСТРОИТЬ СЕТЬ, СОХРАНИВ СЕБЯ

Київ
BOOKCHEF
2021

[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)

Содержание

Детство с видом на Привоз	<u>9</u>
Армейское меню	<u>33</u>
Мой первый миллион котлет	<u>49</u>
Вначале была «Пан-Пицца»	<u>65</u>
«Гринвич» — ресторан-ошибка	<u>87</u>
Первый стейкхаус в стране	<u>107</u>
«Компот» — мечта о счастливом детстве	<u>123</u>
«Дача» — идеальный мир	<u>143</u>
«Тавернетта» — признание в любви	<u>165</u>
Партнерство: радости и боли	<u>181</u>
Преодолевая кризисы	<u>205</u>
Куда приводят путешествия	<u>223</u>
Книги прочитанные и написанные	<u>241</u>
Советы голодного повара	<u>257</u>



ПРЕДИСЛОВИЕ

[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)

В Одессу едут за морем, атмосферой, слушать, как говорят местные жители, и за одесской кухней. Савва Либкин и его гастрономические проекты «Компот», «Тавернетта» и «Дача» — часть этого явления. Рестораны одесской кухни можно встретить в Нью-Йорке, Хабаровске, Тель-Авиве, Киеве и Берлине. Это единственная кухня имени города, где она родилась, все остальные кухни имени стран: китайская, мексиканская, итальянская.

Я прочитал книгу с удовольствием, она интересна, после нее отличное послевкусие. Хочется пить чай с черешневым вареньем в «Даче», размышлять и делать выводы. Когда Одесса и «Дача» временно недоступны, можно просто открыть эту книгу в любой части мира и представить, что ты уже там.

Евгений Черняк

Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>

Эта книга не только о бизнесе, а еще и о жизни — о моей. Мое детство прошло в Советском Союзе, становление происходило в перестроечном хаосе, а теперь я живу в полукapи-талистической Украине. Все периоды моей жизни проходили в Одессе, и все они так или иначе были связаны с любовью к одесской кухне и со стремлением извлечь из этой любви не только радость, но и деньги.

Моя третья книга называется «Бизнес по-одесски», но могла бы называться и «Бизнес по-либ-кински». Потому что, работая над этой книгой, я опираюсь только на собственный опыт, другого у меня нет. Я расскажу о том, как открывал рестораны и как закрывал их, как зарабатывал деньги и как их терял, как находил партнеров и как расставался с ними, расскажу о прочитанных книгах и о написанных. Я писал ее для рестораторов — настоящих и будущих, а также для всех, кто занимается бизнесом, любит Одессу и знает, что ироничный взгляд на мир — самый верный.

Далеко не все советы, изложенные здесь, вы сможете применить на практике, поскольку они актуальны для определенного рынка и для определенных условий. Как я уже говорил, я делюсь здесь личным опытом, а любой личный опыт всегда специфичен. Так что не ждите от этой книги готовых рецептов бизнеса. Впрочем, вы не найдете их и в книгах других авторов. Но могу гарантировать, что в этой книге будет много Одессы, много ресторанных историй и много честных разборов побед и ошибок, которые я успел совершить за свою жизнь.


Идеальный читатель этой книги — не тот, кто лишь раздумывает, чем бы заняться в жизни, а тот, кто уже состоялся, но продолжает совершенствовать себя каждый день. Тот, кто знает: чужие истории успеха — это, конечно, хорошо, но гораздо важнее и интереснее день за днем создавать собственную историю, еще более яркую и впечатляющую, чем услышанные от других.



ДЕТСТВО С ВИДОМ НА

Триває

[Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)

се мы время от времени оглядываемся назад, чтобы понять, какие именно обстоятельства привели нас туда, где мы теперь находимся. В моем случае знаки судьбы расшифровать совсем несложно: мое детство прошло в нескольких шагах от знаменитого Привоза. Наверно, там и берет начало мой роман с кухней — главным образом с одесской. Начиналось все с ежедневных походов на Привоз в компании отца или деда.

Аркадий Абрамович, мой дед по маминой линии, отправлялся на Привоз в семь утра — так рано, наверно, для того, чтобы выбрать самое лучшее, пока не разобрали. Меня он брал с собой за компанию. Эти ранние походы на рынок меня совсем не радовали, поэтому деду приходилось меня подкупать: после Привоза мы обязательно заходили в магазин «Филателист», где я получал свое вознаграждение — несколько марок для коллекции.

Дед выбирал продукты очень тщательно: присматривался, принюхивался, пробовал, если можно было попробовать, при этом почти не торговался. Несмотря на такой вдумчивый подход, деда, как и других покупателей, дурили безбожно. Не было случая, чтобы, принеся с рынка кусок мяса, он не обнаружил в нем килограммовую кость. «Роза, мне опять всунули», — жаловался он своей жене, моей бабушке, и фраза эта в нашей семье со временем стала крылатой.

У моего папы Илюши была другая стратегия шопинга на Привозе: он просто покупал самое дешевое. Торговался до посинения, внимательно следил, чтобы не обвесили, а потом страшно гордился своей бережливостью и практичностью. Несложно догадаться, что результаты его похода на рынок были очень сходны с успехами деда: те же кости, замаскированные в толще мяса, разве что мясо было качеством похуже.

Не смогу обойтись без ностальгического брюзжания и скажу: Привоз во времена моего детства и юности был совсем другим, не таким, как сегодня. Нынешний Привоз — это хаотичное смешение привозных (простите за каламбур) и местных продуктов, а также маек, трусов, бюстгальтеров

и шлепанцев. Привоз, который я помню с четырехлетнего возраста, — это четкая система. Справа от Екатерининской — сам Привоз с отдельными рядами, где продавалось мясо, овощи, зелень, а между рядами благоухал фруктовый пассаж. Слева — обособленное строение с рыбными рядами. Тогда этот рынок был весьма интересным и колоритным местом, где продавались только продукты питания и ничего более. Разумеется, часть своего колорита Привоз сохранил и в наше время, но вот еду на нем теперь приходится искать, пробираясь сквозь завалы всевозможных шмоток.

Но даже учитывая то, как изменился мой любимый рынок, каждый поход на Привоз и сегодня является для меня особым удовольствием. За десятилетия у меня выработался круг доверенных продавцов — я знаю, у кого покупать рыбу, у кого мясо и так далее. Точно так же эти торговцы знают меня в лицо и начинают взвешивать нужные мне продукты еще до того, как я приблизился к прилавку. Для них я не ресторатор, а просто лояльный покупатель, и время на торг мы не тратим, обо всех ценах договорились друг с другом уже давно. Тут, на Привозе, есть целые торговые династии, так что, возможно, сегодня я покупаю телятину у сына того

самого мясника, который виртуозно подсовывал кости моим отцу и деду.

Несмотря на кажущееся изобилие Привоза моего детства, я отдаю себе отчет в том, что наша семья, как и другие одесские советские семьи, в плане еды далеко не шиковала. В нашей семье действовало правило «Все лучшее — детям» (под «лучшим» тогда понималось «то, что есть»). Поэтому мы с братом Димой ели в первую очередь, а взрослые — когда придется. Денег было мало, разнообразных продуктов — еще меньше, а вот в голодных ртах дефицита не было. В квартире площадью пятьдесят квадратных метров мы жили всемером: мама, папа, бабушка и дедушка по материнской линии, мамин брат и мы с Димой. Довольно часто бывало, что дедушкина сестра приходила к нам в гости с ночевкой, тогда популяция наших апартаментов увеличивалась до восьми человек. Пусть вам не кажется, что такое положение вещей было шокирующим и необычным. Почти все тогда, кроме разве что партийной номенклатуры и прочей советской элиты, жили друг у друга на головах, и максимальная доза приватности, на которую ты мог рассчитывать, — это несколько минут в туалете, в дверь которого колотят другие домочадцы.