



# Зміст

Навіщо люди ходять до ресторанів? ....	6
Давай знайомитися .....	8
Концепція .....	11
Гроші .....	29
Бізнес-модель .....	33
Команда .....	43
Інша .....	59



Кухня .....	77
Правила етикету .....	91
Рейтинги ресторанів .....	105
Пам'ятки та неспазди .....	113
Рецепти .....	117
І турожі про життя ресторатора .....	125
А в тебе буде ресторан? .....	130

# Навіщо люди ходять до ресторанів?

— поїсти?

Так!

— поспілкуватися?

Та-ак!

— вишукати нове  
вбрання та  
красиву заміску?

Так!

— за емоціями?

Та-а-а-  
а-к!



За емоціями, які дарує нам їжа!...

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



За шшш-шшш, яке чути з відкритої кухні, де кухар наливає олію на розпечену пательню.



За ммм, які всі видають кожного разу, коли відкушують свіжу булочку з корицею.



За у-у-у-уф-ф-ф, що видає хрумкий хліб, коли ти мажеш скибку вершковим маслом, яке одразу ж починає танути на теплій скоринці.



За а-а-а-ау-у-у-уф-ф-ф, яке відчуваєш десь у грудях, коли та чи інша стравка переносить тебе до Італії, Франції, Грузії або Америки.



І за йо-о-о-ой, яке чути кожного разу, коли офіціанти виносять комусь тортик із запаленими свічками під пісню «Happy Birthday».

Так, друже, їжа – то один із найпростіших способів зробити когось щасливими. А ресторан – саме те магічне місце, де щодня, щохвилини, щосекунди хтось відчуває щастя.

Хочеш мати таку магічну місцинку? Ти на правильному шляху! Бо саме в цій книжці ми розкажемо тобі, як відкрити ресторан!

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

# Давай з



Я – Діма Борисов, ресторатор. Перший ресторан я відкрив у 2010 році, і відтоді маю вже понад 50 різних за концепцією та настроєм закладів, а також різноманітні партнерські проекти в Україні та за її межами.

Тож на цій справі я знаюся ду-у-уже добре!

А я – Маша Сердюк, журналістка, письменниця і блогерка. Пишу про їжу, веду власний кулінарний блог «Котлетка», де розповідаю про різні страви та цікаві місця. А ще веду передачу на першому українському кулінарному телеканалі «Кускус». Обожнюю подорожувати, і коли буваю за кордоном, то завжди ходжу не в музеї, а в ресторани. Бо переконана: тільки їжа може краще за все розповісти мені про історію та культуру того чи іншого народу.



# Найошитися

Привіт! Мене звати Наталя Моспан.

Я видаю книжки та відкриваю смачні суперкнигарні.

А ще я просто обожаю ментурию довкола їжі, коли кипить, шкварчить, хрумтить. Це не торілка, то мистецтво, симфонія з різноманітних смаків, які об'єдналися заради дивовижного звучання. Їжа нас розвиває, зміняє. Це засіб спілкування і знайомства зі світом. Завжди мріяла про власний ресторан, щоб дарувати людям хвилини радості, натхнення, спостерігати за тим, як вирює життя у затисненому просторі, як дзвенять келихи, ментуриатся офіціанти, гуркотить посуд.



Але для мене це видавалося наукоподібною наукою, я не знала, як це втілити, з чого почати.

Нарешті в мене є не просто памічниця, а світоч у ресторанній справі. Справжній малинний посібник, який, опинившись у руках мрійника, допоможе втілити в життя цю дивовижну мрію про власний ресторан.

А тих допитливих ласунів, яким цікаво, як працює смачна галузь, ця книжка проведе за лаштунки всіх процесів та покаже «таємну» кухню.

Ну що, відкриваємо?

Отже, що потрібно насамперед? Потрібна ідея. І чесна відповідь на кілька питань:

- 1) Яку цінність ти створюєш? Тобто, яким чином твій заклад робитиме світ і життя людей кращим?
- 2) У чому місія твого ресторану? Тобто, для чого ти робиш свій бізнес?

Якщо ти одразу думаєш про те, що хочеш заробляти гроші, мушу тебе розчарувати. Гроші не можуть бути місією та цінністю. Зароблені кошти є результатом гарної бізнес-моделі. Але бізнес, за яким не стоїть ідея – це як дешева підробка кросівок чи проходження гри з чит-кодами.

Місія всіх моїх закладів однакова: розвиток гастрономічної культури в Україні. Я хочу, щоб за допомогою страв у моїх ресторанах людина пізнавала нові емоції. І в результаті цього відчувала щастя.

Тому добре подумай, що саме ти хочеш робити і навіщо.

*Роби для людей те, від чого тебе пре. Любиш пекти тістечка? Відкривай кафе з тістечками. Любиш найсмачніше какао у світі? Відкривай какао-бар. Готуєш найміжньому пінку на капучино? Відкривай кав'ярню! Головне – завжди кайфує від того, що ти робиш!*

*Концепція (від лат. concertio – розуміння) – система поглядів, розуміння явищ і процесів; єдиний, визначальний задум.*

