

ДМИТРИЙ

K

ВАЖНО:

У Дмитрия есть шестилетний сын Саша. Дмитрий окончил Курский юго-западный государственный университет по специальности «кинженер-электрик» и, хотя карьера сложилась в другой сфере, по-прежнему любит изучать устройство различных механизмов. Постепенно идет к реализации мечты о путешествиях на минивэне и подумывает приобрести мотоцикл.

текст: Илья
ГОРГИЛАДЗЕ
фото: ТИГРАН
ЛАЛАЯН

Основатель сети кофеен DONUT BAR открыл восемь заведений в Курске и в Белгороде, а теперь с интересом поглядывает на Воронеж.

Как вы попали в кофейный бизнес?

Совершенно случайно — когда искал подработку на первом курсе университета. Сначала попробовал устроиться официантом в кафе, но не сложилось, а следом попал в кофейню, где и познакомился с кофемолкой, кофемашиной и смешиванием коктейлей на основе кофе. Процесс приготовления различных вариаций кофе и кофейных напитков меня сильно увлек, как и общение с гостями. Проработав четыре месяца, я уже думал о своем заведении. Захотелось взять под собственный контроль все аспекты сервиса и управления, но продолжать готовить и разрабатывать новые позиции меню самостоятельно. Долго думал между баром и кофейней, все-таки остановился на втором и ни разу не пожалел. С тех пор эта идея не покидает меня, с каждым годом наращивая масштаб реализации. Кофейная публика — просто «чума». (Улыбается).

Сеть DONUT BAR активно развивается в Курске и Белгороде, есть ли в планах зайти в другие города?

В 2016 году, когда кофейне было два года, я уже подумывал про другие города. Рассматривал Воронеж и Белгород. В Белгороде нашлись надежные партнеры, и мы не стали тянуть с открытием, а Воронеж еще в разработке как ближайший горизонт. Каждое заведение должно соответствовать высокому уровню сервиса, который мы закладываем в принципы сети DONUT BAR. Вне зависимости от города, человеку необходимо дать именно тот вкус кофе, к которому он привык. Это непростая задача, как бы ни были прописаны стандарты. Но мы справляемся. (Улыбается).

Действительно ли DONUT BAR одни из первых, кто ввел в обиход курян coffee to go?

Если не считать McDonald's, то да. Именно мы популяризовали этот формат в Курске, вкладывая огромные силы в рекламную кампанию. Поначалу у нас была проблема с посадкой — всего пять мест в первой кофейне. Из-за этого образовывались большие очереди, а люди расстраивались, что приходится так долго ждать. Это натолкнуло нас на мысль о запуске акции «сфотографируйся с нашим стаканчиком». Среди фото мы отбирали «стаканчик недели» и дарили победителю любимый напиток бесплатно. Стаканчики DONUT BAR стали появляться во всех уголках Курска и это запустило волну coffee to go.

Вкусные десерты — зачастую визитная карточка многих кофеен. Ваши десерты собственного производства или работаете с поставщиками?

Пончики — наше все. (Улыбается). И только собственного производства. Причем мне пришлось самому учиться делать пончики, разбираться в специальном оборудовании и запускать это буквально с нуля. В кондитерской сфере у меня не было знакомств и первые шесть месяцев после открытия мы вдвоем с напарником самостоятельно работали на кухне. Почему именно пончики? Потому что на момент открытия это было для Курска чем-то действительно новаторским. Кофеен со specialty кофе уже было много, а вот пончики мы видели только в «Симпсонах». (Улыбается).

Расскажите про ваш обжарочный цех Vernal Coffee. Придерживаетесь одного фирменного стиля обжарки или все опционально?

Эта мысль пришла ко мне через четыре месяца после открытия первой кофейни. Все та же история с повышением уровня сервиса и самостоятельным контролем максимально доступного количества смежных с бизнесом сфер. Реализовать ее получилось в 2018 году. Уже четыре года мы работаем на своем зерне. Какого-то одного стиля обжарки у нас нет, мы за эксперименты и больше ориентируемся на вкусовые ощущения. Как нравится, так и жарим. Сейчас запускаем ферментированный кофе в ромовых бочках — это просто «песня» и эксклюзив DONUT BAR.

Какой ваш любимый способ заваривания кофе?

Мой любимый — фильтр-кофе. Это вариант на каждый день. Иногда могу выпить капучино.

Часто выступаете как спикер или ментор в сфере кофейного бизнеса?

Раньше да, но сейчас образовался перерыв длиной в год. Мы открыли две кофейни в Белгороде и на это уходит много сил и времени. Пришлось отказаться от многих мероприятий. Я бренд-амбассадор программы «Мой бизнес» и в рамках этой деятельности очень много общался с детьми.

У вас есть какой-нибудь ежедневный кофейный ритуал?

Кофейня за час до открытия — мое идеальное время, чтобы побывать наедине с собой. Особенно в солнечный день. Открываешь дверь на проветривание, включаешь свет и кофемашину — есть в этом промежутке что-то особенное и волшебное. 



ЕЛЕНА БАР

Успешно построив карьеру в автомобильном бизнесе, стала сооснователем и руководителем первого в Курске коктейль-бара с исключительно авторскими коктейлями и экзотическим названием «Гуарана» Гастро Бар.

Pрессингует про ваш жизненный путь
По образованию я учитель русского языка и литературы и даже немного работала по профессии. Хватило меня ненадолго. (Улыбается). В этой сфере надо отдаваться на тысячу процентов, а мне было двадцать два года и явно не хватало жизненного опыта, чтобы учить детей. По счастливой случайности меня пригласили на собеседование в автоцентр «Южный» и так стартовала моя карьера в автомобильном бизнесе. Начала с администратора в Nissan, потом в Scoda, а через год меня пригласили в BMW. Здесь началась любовь. (Смеется). С брендом, автомобилями, направлением в целом — меня полностью захватил этот мир. Сначала работала администратором, в отделе продаж и в 2017 году мне предложили должность специалиста по маркетингу и PR. Уже через месяц работы маркетологом я запускала новый BMW пятой серии. Было сложно, но всё получилось очень круто и позитивно. Моя команда сработала на отлично, мы взяли награду за лучшее мероприятие в России по запуску нового BMW X5 в 2018 году. Фидбек как от руководства, так и от клиентов был тёплый и вдохновляющий. В очередной раз поймала себя на мысли — это мое. Со временем спектр моих интересов расширялся, и карьерная любовь перестала быть моногамной. В моей жизни появился Гастро Бар «Гуарана».

Идея открыть гастро бар стихийное решение или давняя мечта?

ВАЖНО:
Елена окончила филологический факультет в Курском государственном педагогическом университете. Очень любит бегать и не представляет себя без спорта на свежем воздухе. Путешествия занимают особое место в жизни Елены и являются одним из главных источников вдохновения.

Текст: Илья ГОРГИЛАДЗЕ
Фото: MARIA LUETER

Мы по-прежнему называем «Гуарану» гастро баром, потому что у нас концепция коктейль-бара, но размах и возможности как у ресторана с посадкой более ста человек.

Как гастро бар «Гуарана» обрел свое имя?

Когда в агентстве из Питера разрабатывали концепцию и дизайн нашего места, название «Гуарана» было одним из предложенных. Мы просто сделали свой выбор. (Улыбается).

Экзотическое название гастро бара подразумевает экзотические позиции в меню?

У нас европейская кухня с безумно красивой подачей и невероятными вкусовыми сочетаниями. Для гурманов со стажем это, конечно же, в порядке вещей, но для тех, кто только открывает для себя мир гастрономических изысков — это, пожалуй, самая настоящая экзотика. (Улыбается). Наши коктейли все авторские и смешиваются так, что в них чувствуется только насыщенная палитра натурального вкуса, а алкоголь незаметен вовсе. Все продумано для максимального расслабления и получения чистого удовольствия.

У вас есть любимые сочетания еды и напитков?

Гребешки на ракушке или запеченный гребешок с крабом и апельсином из летнего меню плюс авторский коктейль «Гуарана» с приятной кислинкой. Это стоит попробовать.

Какими событиями вы наполняете атмосферу гастро бара?

События у нас в буквальном смысле на ежедневной основе, ибо с каждым гостем мы работаем индивидуально. Вне зависимости от повода, мы предлагаем много вариантов сервировки, оформления и праздничной атмосферы. Мы проводим классные тематические вечеринки, у нас есть отдельная зона для конференций. В ближайшем будущем планируем приглашать концептуальные арт-тусовки из других городов — будь то театры, художники, писатели или музыканты.

Это права, что вы занимаетесь танцами?
Так и есть! На днях, к слову, у меня отчетный концерт. (Улыбается). С девятнадцати лет я хожу на современные танцы к одному и тому же тренеру. Это отличный способ разрядиться, отвлечься, проявить себя творчески и поддерживать форму. Каждый год готовим один или два номера, наша школа танцев снимает ДК, и мы выступаем на сцене. Вот в таком режиме я танцую уже четырнадцать лет.

