

Аркадий Новиков



ИСТОРИ Я РАЗВИТ ИЯ

Подготовлено:

Христинина Е.В. , Торгомян В.
П.

Самохин В.В., Худалова М.Б.

Биография

ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ШКОЛЫ « ЧЕРЕЗ СИЛУ» ПОСТУПИЛ В КУЛИНАРНЫЙ ТЕХНИКУМ. УЧЕБА ВТЯНУЛА АРКАДИЯ, ЗАКОНЧИЛ ТЕХНИКУМ НА ОТЛИЧНО, ОСВОИВ ВСЕ ТОНКОСТИ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА.

КАРЬЕРА НАЧАЛАСЬ В РЕСТОРАНЕ « УНИВЕРСИТЕТСКИЙ». ПАРАЛЛЕЛЬНО ОКОНЧИЛ ИНСТИТУТ ИМ. ПЛЕХАНОВА.

СВОИМ ОПЫТОМ НОВИКОВ ОБЯЗАН РЕСТОРАНАМ, В КОТОРЫХ ПРОРАБОТАЛ: « ГАВАНА», « ОЛИМПИЙСКИЕ ОГНИ», « ВИКТОРИЯ».



1992 - "SIRENA"

Первый ресторан и ошеломительный успех

1994 - "КЛУБ Т"

Классика с элементами ампира, а великолепная французская кухня привлекала обеспеченных посетителей.

1996 - "ЦАРСКАЯ ОХОТА" И
"ЕЛКИ-ПАЛКИ"

2 крупных проекта - Загородный ресторан с русской охотничьей кухней и сеть демократичных ресторанов русской кухни

1997 - « БЕЛОЕ СОЛНЦЕ
ПУСТЫНИ», « ГРАНД-
ОПЕРА», « КАВКАЗСКАЯ
ПЛЕННИЦА»

2002 ГОД - ОТКРЫТИЕ РЕСТОРАНА « БИСКВИТ ».НОВОЕ НАПРАВЛЕНИЕ
- LOUNGE- ЗАВЕДЕНИЯ. ОТКРЫТИЕ ФЕРМЫ “ АГРОНОМ”

2005ГОД - “ ЯПОНА МАМА” И “ МАЛЕНЬКАЯ ЯПОНИЯ”,
ФРАНЦУЗСКИЙ РЕСТОРАН CASUAL, А ТАКЖЕ ПЯТЬ ЗАВЕДЕНИЙ НА
НОВОМ АРБАТЕ:

ИТАЛЬЯНСКОЕ “ ПОРТО ЧЕРВО”, КАРАОКЕ- БАР “ ОКТЯБРЬ” И ДИДЖЕЙ-
БАР “ BLACK OCTOBER BAR”.

2006 ГОД - НАЧАЛА РАБОТУ КЕЙТЕРИНГОВАЯ КОМПАНИЯ
- NOVIKOV CATERING, РАБОТАЮЩАЯ В ЛЮКС- СЕГМЕНТЕ
ЧЕРЕЗ ГОД В ЧЕЛСИ БЫЛ ОТКРЫТ BROOKLYN, ЕЩЕ ЧЕРЕЗ 7

2011 ГОД МЕСЯЦЕВ НА ХИЛ БЕРМАВД- СТРИТ
ФРАНЦУЗСКИЙ РЕСТОРАН NOVIKOV BERKLEY В ЛОНДОНЕ.

2012 ГОДУ - « СТРАНА КОТОРОЙ НЕТ» В ГОСТИНИЦЕ « МОСКВА»
И « NOVIKOV RESTAURANT & BAR» В ЛОНДОНЕ.

МОНОКОНЦЕПЦИЯ

Сыроварня, Farsh, Avocado Queen, Рыбы нет, Crabber, Магадан

ЗАКРЫТИЕ ПОТРЕБНОСТЕЙ- АЛЬТЕРНАТИВА

“ЗАПРЕЩЕНКЕ”

Сыроварня, Рыбы нет, Бок, Магадан,
Клево

РАЗВИТИЕ СЕТЕВЫХ ПРОЕКТОВ

Farsh, Krispy Creme, Prime Star

ФАСТФУДИ ДЕМОКРАТИЧНЫЕ КОНЦЕПЦИИ

Магадан, Farsh, Сыроварня, Prime Star

Любит и знает каждый свой ресторан, его кухню, главные блюда и гостей

Творческий подход к созданию проектов, грамотное продвижение и реализация их на рынке

Правильно выстроенная маркетинговая стратегия

Слаженная работа команды единомышленников

Уникальность пространства

Интернет и социальные сети

СЕКРЕТЫ УСПЕХА

1. Всегда быть в процессе
2. Постоянный контроль
3. Атмосфера
4. Чувствовать конкуренцию со всех сторон
5. Концепция
6. Локейшен
7. Дизайн

ДЕНИС ИВАНОВ



ИСТОРИ
Я
РАЗВИТ
ИЯ

Вырос в среде журналистов и окончил филфак Новосибирского государственного университета.

Иванов интересовался японской культурой и отправился в поездку в Японию, которая сыграла решающую роль в выборе профессии; он понял, что не хочет быть рядовым филологом.

Решимость подкрепила случайная встреча с преподавателем из США, который произнес судьбоносную фразу: «Если хочешь по жизни бедствовать, то и дальше занимайся фонемами и старообрядческой литературой. А если хочешь преуспеть, иди в бизнес».

БИОГРАФИЯ

ПЕРВЫЕ ШАГИ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

Ресторанная карьера началась в сети пиццерий
New York Pizza в качестве директора.

Первый самостоятельный проект - кофейня
«Чашка кофе» в аэропорту
Толмачево. Инвестиции- \$25 000 собственных
сбережений, за основу взял заведения в
аэропорту Гамбурга.

Первым стал внедрять глянцевые дизайнерские
меню и привлекать креативных дизайнеров к
оформлению интерьера.



О
НАЧАЛ
Ы
КАРЬЕР

2001 - Первый серьезный проект - ресторан высокой кухни «Классика». Официанты в бабочках, фламбе и фуа гра в меню привлекли весь свет сибирского общества.

В 2005-м - открылось News Cafe по примеру американских деловых баров, которые начинают работать ранним утром и транслируют новости на экранах. В 2006 - «ТБК Лаунж».

В 2007-м появился пивной ресторан BEERMAN, в 2008-м — караоке «Ухо и Медведь»,

в 2009-м - ресторан «BEERMAN и Пельмени». Все проекты (по \$1 млн) были запущены на собственные средства из прибыли уже работающих заведений.

В 2014 году с трудностями открылся ресторан-пивоварня «ПивоFactory». Падение рубля удвоила вдвое инвестиции, а новый закон о запрете на рекламу алкоголя заставил переименоваться в BeerFactory.

Ресторан

“СибирьСибирь”-визитная карточка сети

Для стремительного расширения Иванов начал привлекать инвесторов, оставляя “решающую” долю за собой. В 2015 году в отеле «Azimut Сибирь» открылся традиционный ресторан сибирской кухни «СибирьСибирь», визитная карточка сети Иванова.

На открытие Иванов потратил около €2 млн — вкладывался вместе с неназванными инвесторами из строительной сферы. К дизайну подошел с особым трепетом: старался соблюсти традиционный подход.

Кроме тематических зон, иллюстрирующих важные для Сибири явления (охота, таежные леса, Великий сибирский путь), есть летняя веранда и вип-комната с отдельным входом для почетных гостей. Она сделана в виде гостиной с реальными предметами советского интерьера 60-х.

Поиск свободной ниши

Мало открывает, но и не закрывает

Работа по всем направлениям: качественная кухня,
хорошее обслуживание, PR, SMM, маркетинговая
стратегия

Грамотно выстроенные организационные
процессы

Большая поддержка в СМИ, участие в
фестивалях Гибкость и быстрая адаптация



Ы
А
СЕКРЕТ УСПЕХ





2015. «МЕДИЯ КАФЕ»

Первый московский проект в бизнес-центре по заказу «Газпром - Медиа».

2017 - КУ: РАМЕН ИЗАКАЯ И «СИБИРЬСИБИРЬ»

Новая ниша- аутентичный изакая бар среднего класса. Успешный проект, который за 2 года вырос в 4 ресторана.

«СибирьСибирь» - сибиряк Иванов «привез» в Москву аутентичную сибирскую кухню.

Слабая конкуренция в данном сегменте, поддержка СМИ и мощный маркетинг сделали свое дело

2019 - " KROMBACHER"

Ресторан международной пивной кухни, который быстро полюбился мужской половине.

Спасибо за внимание