



FEDOR SOKIRIANSKIY
STUDIO

ТЕХНОЛОГИИ ОБЩЕПИТА



«Как открыть бургерную и повторить успех Новикова»

Тезисы семинара – как мы его анонсировали. Вспомним

- Модный интерьер, обязательно лофт;
- Место атмосферное, должен работать профессиональный дизайнер;
- Лучше воровать идеи дизайна нью-йоркских бургерных;
- Инвестиции от 7 000 000 рублей.
- Высокие столы и "двойки" высокие бурные стулья;
- Время пребывания 30 мин
- Основной мотив: быстро, недорого, сытно поесть;
- Важен фактор доверия к качеству продукта;
- Все дело в котлете;
- Обязательно открытая кухня;
- Обязательно большие витражные окна;
- Место не про парковку;
- Аудитория приходит ногами;
- Без wi-fi; wi-fi через регистрацию по e-mail, с подтверждением;
- Минимум алкоголя;
- Барная карта: 10 позиций;
- В меню 15 блюд;
- Приём заказа с наладонника;
- Вынос заказа по номерку;
- Расчёт у официанта на месте;

Тезисы семинара – о чем стоит ПОМНИТЬ

- Поясные принтеры;
- Нереализуема в дизайне hi-tech, фастфуда. Ни одного намёка на фастфуд;
- Униформа у официантов-"American butcher"
- Простейшая подача: бургер в бумаге, картошка в кульке, соусы без ограничения на столах;
- Туалеты унисекс;
- Все напитки покупные;
- Скорость отдачи блюда-4 минуты;
- Фастфуд в ресторанном интерьере;
- Зал-200 метров;
- Кухня-100 метров;
- Средний чек: 400 рублей;
- Вино только по бокалам, только 2 позиции: красное и белое;
- Крафтовое пиво;
- Яркое освещение;
- Вечерний формат не отличается от утреннего и дневного;
- В барной карте нет лонг-дринков, только шорты;
- Вся дистилляция продаётся только по шортам;
- Деревянная тяжёлая мебель;

Тезисы семинара – о чем стоит

ПОМНИТЬ

- Отсутствие мягкой посадки;
- Отсутствие столов "четвёрок";
- Отсутствие возможности провести банкет
- Отсутствие возможности сесть компанией;
- Продажа книг и компакт-дисков;
- Продажа фарша и замороженных булок на вынос;

- Итак, нам придется вставать в центре города или в центре крупного мегаполиса. Возможно – в оооооочень проходимом торговом центре, где уже присутствуют «якоря»
- Нам нужен первый этаж и желательно угловое помещение, что захватывать оба пешеходных трафика
- Горизонтальные вывески наперевес потоку гостей с четкой идентификацией бургера на логотипе
- Нет смысла педалировать название Wild West бургерная или типа «Jackie Burgers» - мы делаем «жральню» для продвинутых «офисников», школьников богатых родителей, гламурной молодежи, богемных «яблоники», людей творческих профессий, так что нужно дать главный месседж – «бургерная». Они лучше вас знают, что это, поверьте.
- Сэкономить на дизайне – потерять проект. Это не значит, что нужно слать полы железными плитами и все мебель окантовывать кованной фурнитурой. Это значит – должно быть стильно в общем и продуманно в частности

- Стоит ли доверять дизайнеру посадки – планировку зала и вообще отпускать его в творческий полет? Три раза – «нет». Стоит посмотреть тысячу фотографий бургерных и обвести фломастером то, что Вы считаете местная аудитория «схавает». Как сделать бургеры вкусными – это моя проблема, ваша – не вылететь из сметы и сделать достойно.
- Нам нужен газ. Ищите помещение с магистральным газом. Нет ничего вкуснее, чем бургер на газовом американском гриле. Магнал мы ставить не будем. Смениться власть и в СЭС и наш удачный проект придется ребрендить
- В заведении должны быть «фишки», которые будут разглядывать гости, они будут жевать бургер.
- У вас есть два технологических пути. Оба зависят от того, какая проходимость будет у бургерной. Советую открываться в 12 дня, а не в 9 или в 10. Чем выше проходимость, тем больше шансов работать на охлажденном фарше. Время маринада бурегра – 2 часа при температуре + 2 °С. Оцените свои рекламные бюджеты и локейшн. Если вы уверены, что продадите 300 бургеров в понедельник и 1000 бургеров в субботу, вы обойдетесь только фронт – китчен и командой поваров другой квалификации и стоимости

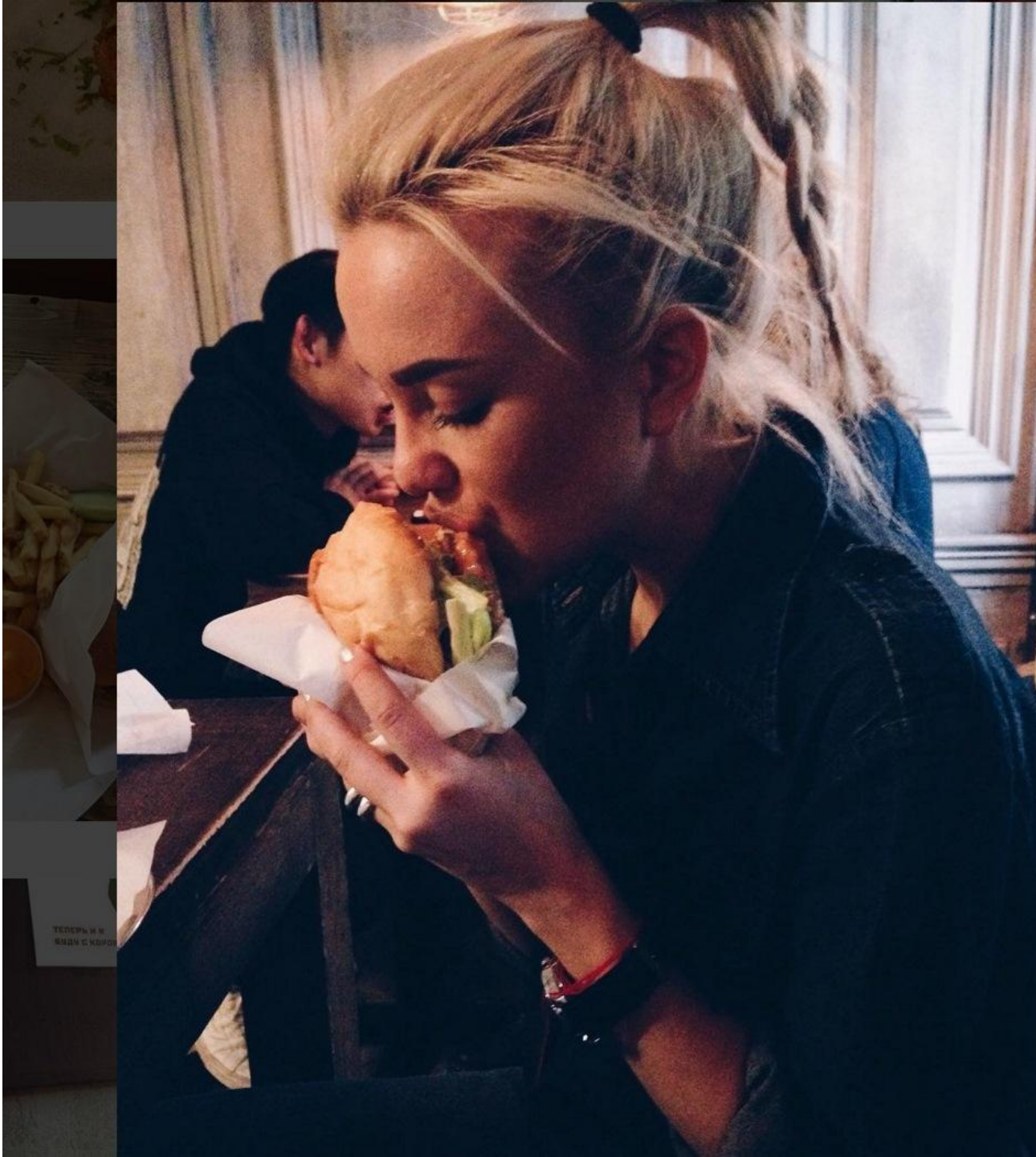
- Если вы собираетесь продавать 50-100 бургеров в день, а затем пускать в бизнес – ланчи и вообще сползать с моноформата, то вам сразу придется строить бек – кухню с заготовщиками и фронт – кухню с гриль – менами и сборщиками блюд. Все зависит от места, рекламы и личности шефа, который все это возглавит.
- Важно понимать, что если вы пойдете в заготовки – т.е. вакуум, сувид или шоковую заморозку – вы получите другое качество продукта и другую его себестоимость. Одно – накрутить котлетное мясо из мироторговской охлажденки, замариновать фарш и дальше – жарить и отдавать; другое – класть в вакуум, маркировать, регулировать заготовки и т.д. Во втором варианте команда поваров обойдется вам вдвое дороже. В первом – вы отделаетесь имбецилами, во втором – вам понадобятся профи, которые в регионах – счетные. И их придется хантить – т.е. перекупать.
- Вопрос меню – ключевой вопрос. У Новикова меню – десерты, старты – по – сути закуски к пиву и пару салатов и три – четыре бургер. По – сути бургер – конструктор. ОООООООчень простой. Булка – ломкая, которая хорошо хранится весь день и ее не надо морозить – без улучшителя. (Рецепт я вам дам) Салат – его же Новиковский, огурцы собственного посола, помидор, соус. Все.

- С мясом вопрос решится быстро – нужна охлажденка – практически любая колетная часть. Подойдет и задок и огузок – просто дольше жиловать. Мы его стендерим (проколем как дыроколом). А потом пропустим два раза через мясорубку. Добавим подкопченный говяжий смалец – сами же сделаем и морковный свежавыжатый сок. И на два часа в холодильник. Вымешиваем строго руками. Фаршмешалка все испортит. Ставим котлетформовочную машину – Sirman, например и все. Котлета готова. С булкой сложнее. Нужен полноценный мучной цех, т.к. на покупной работать нельзя. Нужно печь 3-4 раза в день. Тут сложнее и об этом – ниже.
- Со стартами все просто – 4-5 вариантов классики в ланч-боксе с вкусными соусами. Соусы – отдельная тема. Их придется варить. Не зря Новиков ушел в восточные соусы – тут «секретка» – они на аджинамото – т.е. на усилителе вкуса. Так что и тут великий Гудвин не изобрел ничего сверхестественного.
- Бургерная – проект атмосферный. Это я вам говорю, как посетитель, который был в 16 часов. Битком. Почему атмосферный и почему битком. Вот тут с айдентикой поработали и с меню и с дизайном и с местом. Давайте смотреть INSTA



Что показываем INSTAGRAM?











МИТЕ
СЕЙ
NOVIKOV

МИРАТОР

ФА

ИЛИ СЪЕШЬТЕ
ИЛИ СЪЕШЬТЕ

ТЕФТЕЛИ
ФРИКАДЕЛЬКИ
КОТЛЕТЫ



МЯСНАЯ
ПРОВОДЯ



РШ

САМО
ЛУЧШЕЕ
МЯСО

МЯСНЫЕ НАЧИНКИ

БУРГЕР

ЧИЗБУРГЕР
БРЯНСКИЙ ПАРЕНЬ 350p

Товядина Aberdeen Black Angus - 80g
Латук · ошрец · помидоры · трибной соус
Можем добавить по 30p
ые огурцы · грибочное рагу ·
с · Чили соус шрирача.

























Что показываем INSTAGRAM?





Что мы увидели про аудиторию?

- Эти 15 фотографий показывают все – весь гений простоты Новикова и его команды.
- Место сто пудово атмосферное и эта атмосфера достигается весьма технично и технократично:
 - Loction – конек Новикова
 - Social media - + 1
 - дешево (для Москвы – почти как в Мак Даке, учитывая то, что там комплекс – а тут тебе и гарнир и огурец)
 - Narrow space – эргономика зала. Тесно и компактно. Садятся 5 человек и уже ощущение полного зала
 - Барная посадка – отсыл к барному времяпровождению
 - Интересные напитки – вои и сидр, например, кроме крафта
 - Подача – простая до минимализма. Типа как на лавочке – в пергаментной бумаге на столовской железной тарелке
 - Быстро, вкусно + интернет. Т.е. и пожрали и посоциализировались
 - Безупречный интерьер аля – все наши стереотипы про крутую Америку
 - Редчайшее попадание в 18-40 аудиторию. При этом, ментально – однородную, это место про чуваков с высшим образованием и активной жизненной позицией.

Что мы увидели про аудиторию?

- Новикову удалось сделать антикризисный антигламурный ресторан. Все устали от гламура и ни у кого нет лишнего бабла. А бургеры любят все
- Новикову удалось сделать Анти Мак Дак. Гигант не может котлету не велданить – они связаны ХАССП. А Новиков не связан ничем. Поэтому он может делать медиум вел или даже медиум. Котлета сочная. Сочная – мем #FaRШ#Бургер#офигенносочный
- Одноразовая посуда придает еще больше ощущения расслабления. Это такой Мак Дак для взрослых. Взрослые взрослеют и не ведутся на Хеппи Мил и на резиновую котлету. А атмосферы Мак Дака с его тусовками, файфаем и Мак флури не хватает. Уверен что Новиков пойдет в сеть.
- Теперь вопрос. Сколько мы хотим проходимость, чтобы не переборщить с размером зала и количеством посадок. Новиков осторожно так в 120 посадок пошел. Не должно быть просторно. Не должно быть слишком тесно – иначе мы вылетим из ЧЧЧ – чек – человек – час. Тут все зависит от помещения и от калькуляции. Если взять небольшое помещение – не влезет пекарня. Вozить – плохо с другой точки. Связываться с наулучшительной заморозкой нельзя в этом проект – тут нужен свежак как в 8 утра в булочной.

Что получилось у Новикова на выходе?

- Новикову удалось сделать антикризисный антигламурный ресторан. Все устали от гламура и ни у кого нет лишнего бабла. А бургеры любят все
- Новикову удалось сделать Анти Мак Дак. Гигант не может котлету не велданить – они связаны ХАССП. А Новиков не связан ничем. Поэтому он может делать медиум вел или даже медиум. Котлета сочная. Сочная – мем #FaRШ#Бургер#офигенносочный
- Одноразовая посуда придает еще больше ощущения расслабухи и отсутствия необходимости быть в образе и при луке. Это место, куда можно в угах. Это такой Мак Дак для взрослых. Взрослые взрослеют и не ведутся больше на Хеппи Мил и на резиновую котлету. А атмосферы Мак Дака с его тусовками, вайфаем и Мак флури не хватает. Уверен что Новиков пойдет в сеть.
- Теперь вопрос. Сколько мы хотим проходимость, чтобы не переборщить с размером зала и количеством посадок? Новиков осторожно так в 120 посадок пошел. Не должно быть просторно. Не должно быть слишком тесно – иначе мы вылетим из ЧЧЧ – чек – человек – час. Тут все зависит от помещения и от калькуляции. Если взять небольшое помещение – не влезет пекарня. Вozить – плохо с другой точки. Связываться с наулучшительной заморозкой нельзя в этом проект – тут нужен свежак как

- Мы приходим к тому, что сейчас мы нарисуем достойный Новикова (чтобы не облажаться перед маэстро) дизайнер. Котлету мы сделаем не хуже – это уж за это мы 2000 забашляли. У нас не решен вопрос с булкой и с соусами. В Москве и в Питере есть food service и почти все привезут – вопрос цены. Нам придется печь и варить все самостоятельно. Допустим с Heinz и Cola мы залистуемся. Бумажные рулонные полотенца выставим на столы. Бумагу напечатаем с логотипом. Огурцы засолим. Поваров нахантим. А вот что с процессом?
- Давайте посмотрим, как нам сделать недорогой и качественный интерьер, потому что главным нашим расходом станет оборудование на кухню, и, да, скорее всего оно будет американским. Это в плане сроков открытия. Поставка будет 3 месяца + 1 месяц на монтаж. В лучшем случае.
- Любой дизайнер скажет что FaRIШ – это не лофт. Это некое эклектическое сочетание поп – арта, модерна, лофта, винтажа и хайтека. Явно лофтовые металлические абажуры, лофтовские металлоконструкции и деревянные ящики. Лофтовская фурнитура на дверях. Столы – тоже вполне себе лофт. Но в то же время картины на сценах и море – просто море принтов + кола как с картин Энди Уорхэла - говорит о примеси попарта. Вообще – оставим определение стиля искусствоведам. Нам нужно, что бы пипл был доволен и мог разглядывать мелочи в интерьере. Смотрим.

Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



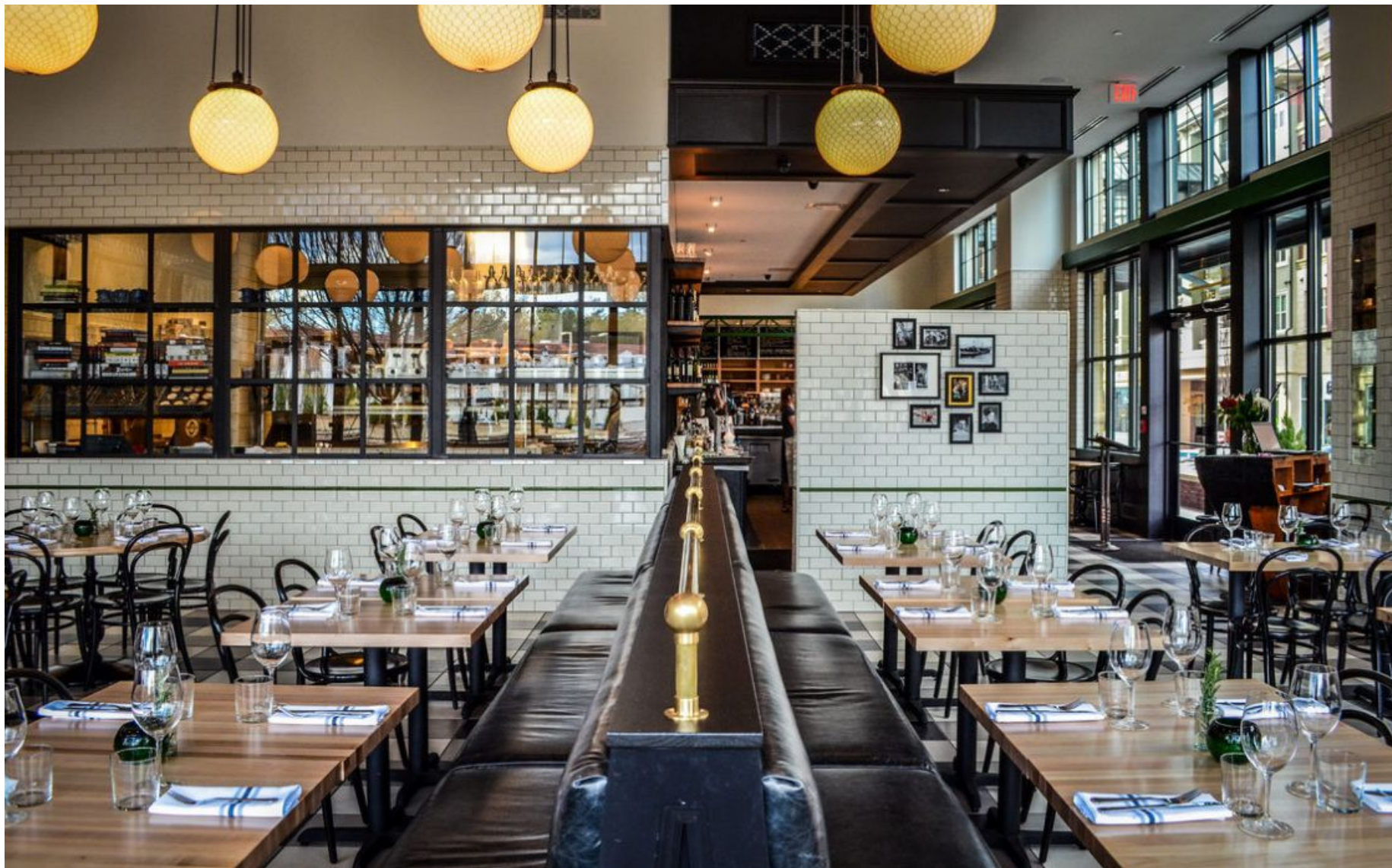
Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?





Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



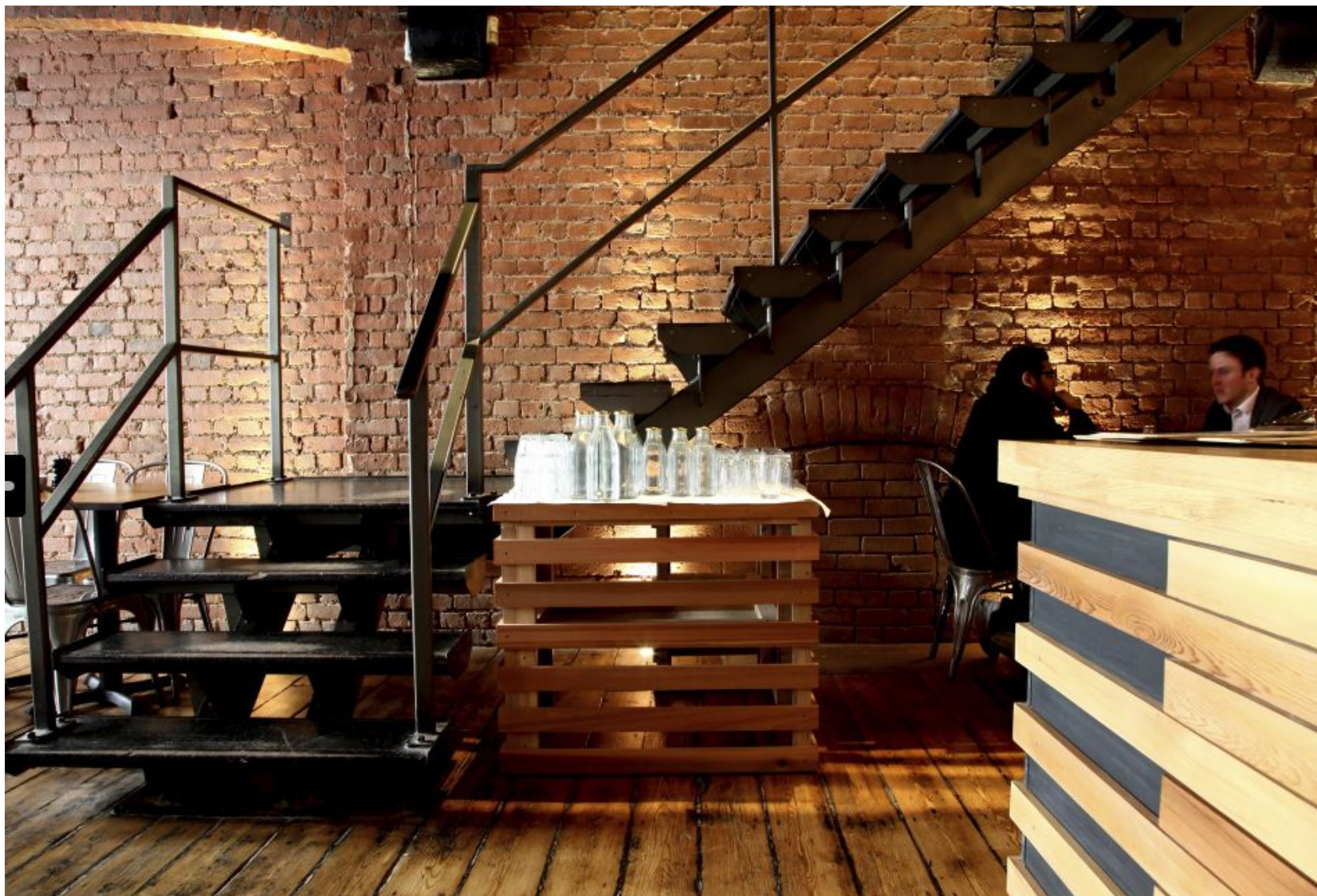
Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?





Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?





Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?





Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?

- Я думаю – достаточно мы посмотрели и лофта и индастриал и урбан и немного лайт кантри. Все это может быть реализованное не очень дорого, потому что 90% - hand made и будет изготовлено командой выбранного вами дизайнера. Что важно знать при зонировании помещения. Должно быть narrow. Вот прямо узко – узко. Люди должны не ходить, а проталкиваться. Не может быть open space. Не должно быть ощущения открытого пространства. Люди должны куда-то «нырять», подсаживаться к своим, спрашивать у не своих «тут свободно?». Эта история похожа на пивняк. В субботу официанты должны просить гостей передать бокал пиво за самый отдаленный крайний столик.
- Дизайн должен предполагать шоу-кухню и открытую линию раздачи. Это означает, что нам придется потратиться на встраиваемый (строго импортный) холод и очень серьезно поработать с эргономикой пространства бара и сервис – кухни, которая отдает бургеры и прочие ваше deli (о них – поговорим через несколько слайдов).
- Ваш город, ваша субкультурная его часть, которая придет в ваш бургер хаус, может затребовать (не просто «нас постоянно просят», а реально точно достоверный и расследованный факт) дополнительной еды. Под водку, под виски, к вину. А не к пиву и сидру, как задумал Новиков

Какие идеи на счет интерьера?

- Можно, конечно, послать их лесом, как я люблю и в меню и силами официантов доступно донести, что тут, мол, private burger house и они могут пойти им купить шаверму на вокзале if you want. Но такой подход, ясное дело – не бизнес подход. Поэтому у вас легко может случиться уклон в:
- Расширение линейки бургеров
- Появление fish&cghips
- Появление линейки deli – как мезе и тапас, так и пастроми и гурмэ-сндвичей
- Они могут захотеть в витринах альтомамовских копченых окороков наструганных в чабатту

И Слава Богу! Пусть едят все то, что продается навес в витрине. Ведь мы же будем продавать витрине и фарш в бумаге (как америкосы) и колбаски для гриля и даже «страшно сказать» – фирменный шашлык летом.

Новиков, читая эти строки испытал бы нервный шок, но Новиков один, а желающих зарабатывать рестораторов в России – больше 150 000 человек.

Так вот, если миграция произойдет в сторону мяса на гриле, в сторону мульти-мясного меню, образом которого я считаю Torro Grill в условно демократичном сегменте, то смотрите заново слайды с дизайном и думайте куда втыкать хоспер и альто шам.

Какие идеи на счет интерьера?

Какие идеи на счет интерьера?

- Пришло время поговорить про то, что мы продаем, а продаем мы точно гамбургер. Причем такой, антиамериканский с булкой, сделанной итальянцем. И без кунжута. Итальянец никогда не посыпает булку кунжутом. Кунжут – вообще плох для себестоимости. Нам нужна булка, соленый огурец, фарш, салаты, и может быть много чего еще.
- Недавно в FaRШе появились завтраки. И все тут наплевали на моноконцепт, потому что кризис и нужно зарабатывать и потому что у нас все что работает – все и есть концепт, аутентичный, после того, как за тобой еще двое – трое повторили.

Вот цитата: «Никольская улица в очередной раз содрогнется – в бургерной #FaRШ появились завтраки!

Готовят их с восьми утра до полудня и, представьте себе, в меню нет ни одного бургера. Зато есть сэндвичи с беконом и тамбовской ветчиной, глазунья с помидорами, сыром и беконом, омлет с картофелем, японский блин с кленовым сиропом и сметаной и домашний кефир.

Особое удовольствие – завтракать на улице, пока окружающие куда-то бегут, торопятся, опаздывают. А вы при этом неспешно пьете кофе, сидя на мягких подушках, и наслаждаетесь минутами покоя».

- Вопрос: придется ли нам сразу начинать с завтраков. Вопрос болезненный. Во-первых завтраки, кроме двух столиц, вообще плохо идут по всей стране. Вероятно, наши женщины еще держат оборону и заставляют мужчин завтракать дома. Потом завтрак – удел начальства, которое не обязано явиться на работу к 9 или к 10 утра или предпринимателя, который вообще не офисный планктон.
- Завтраки, скорее всего не пойдут ни в начале (открытие) ни в кольце. Вы, друзья, не на Никольской. Пришло время поговорить про то, что мы продаем, а продаем мы точно гамбургер. Причем такой, антиамериканский с булкой, сделанной итальянцем. И без кунжута. Итальянец никогда не посыпает булку кунжутом. Кунжут – вообще плох для себестоимости. Нам нужна булка, соленый огурец, фарш, салаты, и может быть много чего еще.
- Недавно в FaRШе появились завтраки. И все тут наплевали на моноконцепт, потому что кризис и нужно зарабатывать и потому что у нас все что работает – все и есть концепт, аутентичный, после того, как за тобой еще двое – трое повторили.

Вот цитата: «Никольская улица в очередной раз содрогнется – в бургерной #FARШ появились завтраки!

Какие идеи на счет интерьера?

Готовят их с восьми утра до полудня и, представьте себе, в меню нет ни одного бургера. Зато есть сэндвичи с беконом и тамбовской ветчиной, глазунья с помидорами, сыром и беконом, омлет с картофелем, японский блин с кленовым сиропом и сметаной и домашний кефир.

Особое удовольствие – завтракать на улице, пока окружающие куда-то бегут, торопятся, опаздывают. А вы при этом неспешно пьете кофе, сидя на мягких подушках, и наслаждаетесь минутами покоя».

Какие идеи на счет интерьера?

Какие идеи на счет интерьера?

Какие идеи на счет интерьера?

Какие идеи на счет интерьера?

Какие идеи на счет интерьера?

Какие идеи на счет интерьера?

Какие идеи на счет интерьера?

Какие идеи на счет интерьера?

Какие идеи на счет интерьера?

Какие идеи на счет интерьера?

Какие идеи на счет интерьера?

Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



Какие идеи на счет интерьера?



