

В Черновцах адвентисты открыли вегетарианский ресторан «Шпинат»

Рассказывает Сергей Стоянов, владелец ресторана.

Чем этот ресторан адвентистский?

Просто потому, что мы адвентисты. Это – раз. Во-вторых, Элен Уайт советовала тем, кто живет в больших городах, открывать рестораны здорового питания. Это – то, что я конкретно вычитал, и то, чем мы конкретно и занимаемся.

Что является философией вашего заведения?

Философия простая: подружиться с людьми, познакомить людей с Христом.

Можно сказать, что на это есть определенная лицензия?

Да, у нас есть определенный класс, по которому мы платим налоги, там указано, что это «ресторан».

Как в вашем ресторане обстоят дела с персоналом?

Я могу сказать, что у нас работают только адвентисты и только вегетарианцы, а сейчас уже и большая часть нашего коллектива – это веганы, и в этом мы растем, как я вижу. И, соответственно, нам, как адвентистам, друг с другом намного проще, чем если бы это были люди не нашей религии и не нашего духа. В этом плане все очень даже хорошо, все люди адекватные, все действительно христиане с большой буквы, ученики Иисуса Христа.

Какова квалификация сотрудников?

Я могу сказать, что, допустим, администратор Лариса – она действительно училась еще при Союзе по этой специальности в торговом училище, потом долгое время работала официантом в

хорошем заведении. Она, как хозяйка, как человек, вырастившая четверых детей, придумывает все на лету, фантазирует, она креативная, у нее есть талант. А все остальные люди, можно сказать, в определенном смысле дилетанты, потому что мало кто действительно повар, кондитер или официант, по сути дела, Лариса – это столп.

Кстати, она же и придумала название «Шпинат», потому что у нее на огороде очень много шпината. Она его всем раздает, это просто такой «двигатель» шпината, распространитель шпината, потому что это действительно качественный и полезный продукт, и, таким образом, название отсюда и пошло. Она же и всех поваров, и помощников поваров, и официантов обучала и поддерживала, и продолжает обучать и поддерживать именно она.

Но у каждого человека есть свои определенные таланты, есть плюсы и минусы, то есть и такой минус – она не маркетолог, то есть человек, который не умеет рекламировать, использовать соцсети. На сегодняшний день мы пригласили девушку, адвентистку и вегетарианку, потому что у нас – только так, которая будет заниматься конкретно рекламой: соцсети, радио – все, что касается рекламы, будет определенный человек, который этим занимается.

Мы готовы принимать людей на сегодняшний день, мы видим, как команда реально выросла, потому что мы начинали так, что еле-еле на вегетарианство перешли, а на сегодняшний день уже 80% из нас – веганы. Из-за этого есть определенный рост.

То есть нельзя пропагандировать вегетарианскую и веганскую кухню, самим будучи мясоедом?

Конечно, это неправильно, это – просто кощунство. И, таким образом, мы приняли правильное решение. Наш администратор Лариса со своей стороны сделала и делает все возможное для того, чтобы персонал и продукты, и качество блюд были действительно на хорошем уровне, и это так и есть.

Но люди мало знают о вегетарианстве, и мы прекрасно понимаем,

что у нас в стране мясо воспринимается нормально, то есть люди думают, что без мяса мы едим одну траву, к сожалению. Поэтому нужно людей просвещать. Нужно людям объяснять, как это. Поэтому и получается целое направление для служения.

В «Духе пророчества» написано, что в последнее время больше всего нужно заниматься медико-миссионерским служением, то есть это как раз часть медико-миссионерского служения, потому что у нас на базе этого ресторана есть очень много ответвлений: клуб здоровья, кулинарные курсы, скандинавская ходьба – то есть это определенный центр здоровья, можно так его назвать.

Если его на всю «раскачать», то это будет очень серьезное влияние на город, на людей. И двигаться дальше, потому что другие города и другие люди тоже нуждаются в таких центрах. Дай Бог нам один «раскачать», чтобы мы увидели мощный результат, чтобы потом перекидывать это пламя на другие города.

Изначально какую кухню вы запланировали?

Изначально мы мечтали создать санаторий на Днестре, возле леса, но когда начали в этом направлении работать, мы поняли, что это слишком дорого и неподъемно. Это надо сделать так, как Анна Зорина (санаторий «Наш дом»), она все продала и уехала в село. Если человек на это готов, тогда у него будут успехи такие, как у Анны, через 15-20 лет. Это нужно понимать.

Так как из нас никто не был готов, и я в том числе, то аппетиты немного поубавились, и я начал читать «Дух пророчества» на эту тему. И мне попадает высказывание, что в больших городах нужно открывать рестораны здорового питания, о чем мы говорили раньше. И сразу Господь мне показал то, что не надо лезть слишком далеко, нужно с этого начинать.

Я вспомнил, что один мой знакомый здесь, в Черновцах, сдавал территорию там, где кафешка была раньше, где-то полгода-год назад я слышал, что он сдавал. Я ему сразу же позвонил, и он сказал, что еще сдает. Долго не думая, мы с ним встретились и

начали развивать эту тему. Из того заведения мы уже выехали, конечно, из первого. Сейчас уже мы находимся во втором.

Сейчас функционирует одно заведение или в двух местах?

Сейчас одно, мы попытались там, но место оказалось нелюдное. Если мы здесь находимся в центре, и то мы видим, что есть определенный дефицит людей, то там, на окраине, все очень печально. Но Бог все видит, все знает, и Он нас вытянул сюда, в центр, это же Его заведение.

Какая у вас кухня?

Ну, скажем так, мы живем в Украине, и в меню преобладают наши национальные блюда: борщ, грибной суп, крем-супы – шпинатный, тыквенный, вареники разные, банош, пирожки с чечевицей, салаты, что-то есть из итальянской кухни. Скажем так, это набор разных блюд разных стран мира, а в основном, наша национальная кухня, которая без мяса. Это вкусно и доступно, и все люди о ней знают (деруны, например).

Какие блюда любят черновчане?

Заказывают очень часто деруны (они же – картопляники, они же – драники). Я так в шутку говорю, что картошка стоит 150 грн, потому что 100 граммов блюда стоит 15 гривен, и получается, что мы продаем картошку по 150 грн. Казалось бы, это – просто картошка, ее можно и дома поесть. Тем не менее, люди приходят и эти деруны со сметаной едят просто килограммами, постоянно они у нас жарятся.

И уже, как веганы, мы жарим их без яйца, добавляем немного крахмала для связки, как веганы мы уже немного отходим от продуктов животного происхождения, если это возможно. У нас – не санаторий, и человек хочет немного чего-нибудь вкусного поесть, но, тем не менее, наверное, самое продаваемое – это деруны.

Где вы находите круглый год шпинат?

Хороший вопрос, но на сегодняшний день это не проблема. Даже сейчас у нас еще есть шпинат с огорода Ларисы. Она каждый день несет на работу пакет шпината.

Это просто незаменимый сотрудник!

Мы бы разорились, если бы не Лариса. Но еще мы берем замороженный шпинат.

Он по вкусу не слишком отличается?

Шпинат бывает разный, но принцип примерно тот же. Мы берем замороженный в таких круглых брикетах, берем все замороженное: шпинат, ананасы, кукурузу, горошек. Мы не берем консервированное, а берем конкретно свежие продукты, но замороженные. Так же и белых грибов заморозили.

За счет чего вы выживаете, если в вашем меню нет ни мяса, ни алкоголя?

Дело в том, что наше заведение направлено на самодостаточных людей, которые не нуждаются в продуктах, которые отравляют их организм. Люди, которые понимают, что это вредно, и не пьют кофе, не пьют пиво, не употребляют алкоголь. То есть у нас есть свои клиенты – довольно солидные и состоятельные люди, и разумные. Я могу сказать, что у нас, наверное, более чем 90% людей (даже 95%) не из церкви. Наши постоянные клиенты – это на 95% нецерковные люди.

Везде есть ценители. Нет алкоголя – человек пришел и понимает, что не будет никакого разглагольствования пьяного, они слушают нормальную спокойную музыку, сидят, отдыхают, не везде можно пойти так отдохнуть. Так как нет большой толпы людей, человек пришел, занял столик, и спокойно может отдохнуть, зная, что нет никаких побочных эффектов.

Можно действительно расслабиться. Потому что в другом заведении какой-то выпивший человек может проходить мимо, кому-то не нравится запах сигарет, есть люди, которые уже

устали от этого всего. И в другом заведении ты можешь такое встретить, а вот в этом заведении таких людей нет, они просто заходят и спрашивают: «Пиво есть?», мы говорим : «Нет, извините, до свидания».

Кто финансировал ресторан, пока он набрал свои обороты, пока не вышел в свободное плавание и сам себя начал окупать?

Сначала мы были в одном помещении целый год, потом мы переехали в другое, построили печку, начали все сначала. При первом заведении был магазинчик, мы его потом закрыли, у нас остался только холодильник с колбасой, тофу, майонезом и еще какими-то продуктами из «Эдемского сада». У нас такая пертурбация – год там и год здесь. Я занимаюсь стройкой, Бог меня благословлял финансово, и я все тянул. Не то, чтобы я, а Господь, это – Его деньги, и Он все тянет. До сегодняшнего дня Он продолжает это все тянуть, мы еще даже не на нуле, но мы уже приближаемся.

Т.е. пока на самоокупаемость вы не вышли?

Да, еще немножко минус, но есть хорошая тенденция – у нас есть постоянные люди. Просто затраты, к сожалению, увеличиваются с каждым разом, продукты дорожают, аренда, свет – все дорожает, и мы немного не догоняем. Вроде бы вот-вот уже должны были выйти, и мы видим, что есть нехватка рекламы, правильной, грамотной рекламы.

Получилось так, что пришли люди, парень с девушкой, и предложили нам свои услуги как маркетологов: «Вот, мы вегетарианцы» (мы им сказали, что невегетарианец не может нас рекламировать). Но мы упустили один момент, что у нас в заведении должны быть только адвентисты-вегетарианцы, и так как этот момент мы, к сожалению, упустили, мы, как я вижу, «набили шишку», потому что эти люди вегетарианцы, но они не адвентисты. Они немножко что-то попытались – радио и Инстаграм, но это просто зарабатывание денег, нет идеи.

Как совместить пропаганду здорового образа жизни и

необходимость зарабатывать?

Эти люди – они конкретно пришли зарабатывать деньги, и на идею этого заведения им было все равно, что и как. Из-за этого мы набили шишку и потеряли время. Соответственно, получили определенный урок. Но, могу сказать, что все в руках Божьих, так Господь допустил, и на сегодня у нас самый младший сотрудник – это 25 лет, остальные – 30, 35, 40, 50. Все молодые люди, которые были – 18 лет, 20, 22 – никого нет.

И мы видим, что на сегодняшний день к нам просят люди молодые, но мы даже не рассматриваем такие кандидатуры. То есть человек должен быть уже состоявшимся, он должен понимать, куда он идет, потому что слово «работа» в этом заведении – оно неприемлемо. Человек не понимает, куда он попал. Если он идет сюда на работу, то этот человек – не наш человек.

Сейчас у нас есть жесткий отбор, человек проходит определенный кастинг, и, слава Богу, сейчас есть весь персонал. Может быть, еще одного человека, если Господь позволит, мы могли бы взять на уборку и посуду мыть, а так у нас уже вся команда укомплектована именно осознанными людьми.

Две недели назад ушел последний человек, который самый молодой был, и на сегодняшний день мы даже не рассматриваем таких молодых людей. Хотя, допустим, по рекламе хотелось бы принять молодую девушку, потому что молодые люди креативны, они в этом направлении как раз могут думать лучше, чем люди, которым за 30.

Сколько лет ресторану «Шпинат»?

1 ноября нам было два года.

Два года – уже немало.

Дело в том, что здесь мы не из-за денег. У нас в городе открылся в шикарном месте ресторан «Крыла» – там крылышки, хот-доги, бургеры – то, что людям сейчас нужно, молодежи,

которая все это поедает. И через год он закрылся. Люди вложили деньги в летнюю площадку, там было мороженое и все-все, и, тем не менее, он закрылся.

Люди закрылись, потому что они не получили определенный доход. Они не видят смысла работать дальше. А мы видим смысл, нам нужны люди, а не доход. А люди есть, они приходят, общаются, пусть они не приносят такой прибыли, как нам бы хотелось, но они есть, и это важно на сегодняшний день для нас. У нас есть отношения с людьми, они нас знают, они понимают, что мы адвентисты, мы здравомыслящие, нормальные и порядочные люди.

Это меняет мышление людей, очень у многих с нами завязываются определенные дружеские отношения, они покупают у нас колбасу, берут журналы о здоровье, интересуются, почему мы в субботу не работаем. Все эти вопросы в «Духе пророчества» прописаны, это наше свидетельство, то есть мы сеем, как Павел говорил, а поливает и возвращает Господь.

Вы проводите детские арт-кафе и мастер-классы по питанию.

Детские праздники у нас проходили, тут мы хотим немножко подняться по уровню и хотим проводить вегетарианские курсы на английском языке с применением правил этикета. Нам нужны дети и их родители, мы понимаем, что родители сейчас готовы платить за уроки английского по 100 грн. в час, а то и больше. Почему бы не собрать 10-15 детей, которые могли бы принести эти деньги и научиться готовить правильные блюда, и рассказать дома родителям на английском языке.

Вы представляете, как ребенок это все усваивает? Когда не просто я – учитель, а ты слушаешь и записываешь, а здесь, на практике, есть живое общение, их много, каждый повторяет. Мы сейчас на такой стадии, мы проводили эти уроки, и сейчас у нас идет переформатирование детского служения.

Куда пойти любителям здоровой пищи в тех городах, где нет такого заведения, как «Шпинат»?

Я могу сказать одно: при любом раскладе, в каком бы городе человек ни жил, наш лозунг – мы против убийства, мы говорим, что мы не хотим убивать ни кур, ни коров, ни телят для того, чтобы поедать их плоть – никого. Поэтому, даже если человек находится в другом городе, для него не составляет трудности зайти в любое заведение и не есть чужую плоть, чтобы не быть заказчиком этого убийства.

Что бы вы посоветовали попробовать из вашего меню?

Конечно, на вкус и цвет товарищей нет, но я могу рекомендовать банош (это кукурузная каша), фирменную пиццу – шпинатную, шпинатный салат, шпинатный крем-суп, раз уж мы в «Шпинате» – будем кормить шпинатом.

Я думаю, что если это все по воле Божьей и для того, чтобы прославить Его, то Господь будет вести и поддерживать это заведение, чтобы множество людей еще узнало о здоровом образе жизни. Чтобы люди учились кушать то, что изначально Бог предназначил людям – бобовые, зерновые, плоды природы, а не то, что человек может убить.



Вопросы – Олег Батраченко