

Ресторанный комплекс «Вычегда»

Ресторан «Вычегда» был открыт в 1964 г. на улице Интернациональной г. Сыктывкара (архитектор Вячеслав Павлович Ширшов). Этот ресторан с его архитектурой, внутренним убранством сразу стал визитной карточкой города. К началу 1970-х годов в ресторане сложился коллектив уникальных специалистов своего дела. К концу 1980-х годов по сложившейся в то время структуре управления в тресте столовых и ресторанов г. Сыктывкара на базе ресторана «Вычегда» был создан комбинат питания «Вычегда», в структуру которого вошло несколько профильных предприятий общедоступной сети. Дела у предприятия всегда шли хорошо.

В 1992 году, после нескольких лет работы в условиях хозрасчета ресторан «Вычегда» одним из первых предприятий общественного питания стал акционерным обществом путем приватизации.

И почти сразу наступили тяжелые времена. Централизованный кредит ушел в прошлое. Рубль стремительно обесценивался, и также стремительно стали расти ставки по коммерческим кредитам, выдаваемым банками. Началось обвальное повышение цен. Связи с традиционными поставщиками были нарушены или вообще прекратились. Поддержки от государственных структур также практически не стало. В этих условиях

наивно было думать о получении прибыли и легкой жизни преуспевающих бизнесменов. Надо было научиться выживать в новых складывающихся экономико-политических и правовых условиях. Тем более что почти сразу вокруг стали появляться примеры разорения родственных предприятий общественного питания. Так, почти все «дочерние» предприятия, ранее входившие в состав комбината питания, очень быстро разорились.

Практически и сам ресторан «Вычегда» балансировал на грани финансового кризиса. К середине 1993 года положение настолько ухудшилось, что надо было срочно исправлять положение. Причем нужен был человек мыслящий не в рамках стандартов советского общепита.

Наталья Владимировна Олейник, которая тогда работала в ресторане заведующей производством, на собрании акционеров предложила попробовать и пригласить на должность директора ресторана ее отца - Владимира Алексеевича Александрова. Многие из акционеров знали Владимира Алексеевича как заместителя руководителя Комилеспрома, гигантского советского объединения, специализирующегося на заготовке древесины и как заместителя Председателя Коми республиканского отделения Всесоюзного фонда Мира. Знали его отличные деловые качества и твердый характер.

Владимир Алексеевич, хорошо обдумав предложение, согласился оказать помощь предприятию, на котором трудилась его дочь, возглавив ресторан. Перед ним стояло несколько первоочередных задач. Во-первых, не хватало оборотных средств, а банки выдавали кредит под 240 и более процентов годовых. Во-вторых, необходимо было проводить ремонт здания и закупку необходимого оборудования. В-третьих, надо было решить проблему поставки в ресторан необходимых продуктов. В-четвертых, здание в центре города представляло собой значительный интерес для некоторых вновь появившихся бизнесменов, и надо было его отстоять.

В 1993 – 1995 годах В.А. Александрову, как директору ресторана через арбитражные суды удалось отстоять право собственности коллектива ресторана на их здание.

Кроме того, в 1990-х гг. весьма значительную роль в работе и развитии ресторанного комплекса «Вычегда» сыграл Евгений Климович Олейник.

Постепенно жизнь налаживалась. Н.В. Олейник и В.А. Александров стали думать о расширении производства, тем более что все предпосылки к этому были. Во-первых, удалось сохранить почти без изменений основной коллектив ресторана – поваров, кондитеров и официантов. Во-вторых, доброе имя ресторана «Вычегда» было сохранено, и жители города Сыктывкара продолжали охотно посещать ресторан.

Финансовый кризис 1998 года больно ударил и по предприятию «Вычегда». Однако наработанные связи с поставщиками и грамотная финансовая политика позволили руководству ресторана минимизировать потери и с честью выйти из этого серьезного испытания.

В 1998 году Владимир Алексеевич отошел от активных дел, оставшись консультантом руководства ресторана. Дирекцию возглавила Наталья Владимировна Олейник. Молодая, энергичная, деловая, она прошла путь от повара до директора.

Весьма интересен творческий путь Натальи Владимировны. Семнадцатилетней девушкой она пришла в сферу общественного питания, окончив с отличием Сыктывкарский техникум советской торговли по специальности «Технология приготовления пищи». В 1988 году была принята на работу в самый крупный ресторан города и республики - ресторан «Вычегда» на должность повара-бригадира. Затем ее карьерный рост - заместитель заведующего производством, заведующая производством, заместитель генерального директора. В 1998 г. Наталья Владимировна в возрасте 34 лет стала генеральным директором ЗАО «Вычегда». Она, несмотря на большую занятость на работе, нашла время и силы для продолжения образования. В 1993 году Наталья Владимировна получила профессию экономист, окончив Сыктывкарский государственный университет по специальности «Финансы и кредит».

Обучалась в США, где прослушала курс «Развитие малого бизнеса» (1997 г.) и Японии (семинар по хлебобобулочному и кондитерскому производству. 2001 г.). В настоящее время Наталье Владимировне в управлении предприятием помогает ее дочь – Олейник Татьяна Евгеньевна.

Основной задачей Натальи Владимировны на посту руководителя предприятия было дальнейшее совершенствование форм обслуживания, разработка и внедрение новых нетрадиционных, современных блюд и изделий. Постоянная творческая работа по развитию предприятия привела к созданию новых специализированных производств. В настоящее время в структуру группы предприятий, возглавляемых Натальей Владимировной, входят: ресторан «Вычегда» (на рынке услуг общественного питания с 1964 года); кондитерский и кулинарный цеха; кафе-бар; кулинарный магазин, с самым большим ассортиментом продукции собственного производства в городе; три кофейни «Кофейный Дворик» (открылись: январь 2004 г., апрель 2005 г., сентябрь 2005 г.) и предприятие быстрого питания – кафе-блинная «Блинный Дворик», открытый в мае 2005 года. А также пять торговых точек на крупных рынках города, реализующих продукцию собственного производства.

Зал ресторана «Вычегда» в 2004 году был реконструирован. Интерьер ресторана выдержан в классическом стиле, в черно-золотой цветовой гамме. Уютный

зал ресторана рассчитан на 120 посадочных мест, оснащен современным сценическим световым и музыкальным оборудованием, имеется просторный танцпол. Ежедневно вечера работы ресторана украшает собственный профессиональный оркестр. Кухня ресторана «Вычегда» - традиционно русская и европейская.

Отличным подарком для жителей и гостей города стало открытие первой настоящей кофейни «Кофейный Дворик». Благодаря «Кофейному Дворику» горожане получили возможность зарядиться энергией на весь день чашечкой утреннего эспрессо. Многие посетители здесь впервые попробовали нетрадиционные кофейные напитки. «Кофейный Дворик» - настоящий рай для гурманов-сладкоежек. Все десерты и кондитерские изделия эксклюзивны и уникальны.

Этот проект Олейник Н.В. стал дипломантом конкурса «100 лучших товаров России» в 2004 году.

В сентябре 2005 г. проект кофейни получил свое продолжение открытием следующего «Кофейного Дворика». Новая кофейня обосновалась в жилом районе столицы, до этого ничего подобного не было - вокруг многоквартирные дома, магазины - поэтому и обстановка здесь спокойная и семейная.

«Блинный Дворик» был открыт в мае 2005 г. в торговом центре «Аврора», расположенном в центре города. «Блинный Дворик», в котором современный «фаст-фудовский» дизайн органично соединен с дере-

венской простотой и домашним уютom, рассчитан на прием 80 человек одновременно. Стены кафе оформлены авторским рисунком местного художника-оформителя. Меню состоит из разнообразных салатов, традиционно русских блинов с различными начинками. Особенностью этого кафе является его коллектив, состоящий из обаятельных молодых специалистов.

Эксклюзивность новых предприятий подчеркивается их уютным интерьером и опытными бариста, в стильной форме, разработанной местным дизайнерским домом.

Коллектив предприятия «Вычегда» во главе с Н.В. Олейник постоянно привлекается Правительством Республики Коми к обслуживанию республиканских мероприятий, иностранных делегаций (из более чем 20 стран мира), посещающих с официальными визитами республику. Ресторан «Вычегда» посещали такие знаменитые политики как М.П. Георгадзе (Секретарь Президиума Верховного Совета СССР), А.Н. Косыгин (Председатель Совета Министров СССР), Е.К. Лигачев (член Политбюро ЦК КПСС), В.И. Матвиенко, С.Н. Миронов, И.И. Клебанов. Выдающиеся артисты – А. Миронов, Л. Зыкина, М. Боярский, А. Маликов, Р. Бабаян, В. Добрынин, Л. Долина, группы «Любэ», «Песняры», «Пламя» и другие. Знаменитые спортсмены, олимпийские чемпионы – Н. Бажуков, В. Рочев, Р. Сметанина и другие.

Кроме того, Наталья Владимировна в составе официальных делегаций со специалистами предприятий неоднократно представляла Республику Коми на международных и всероссийских конкурсах и выставках. Особое значение в пропаганде народной культуры и быта коми имело участие коллектива специалистов ресторана «Вычегда» в международных финно-угорских конгрессах и прочих мероприятиях в Финляндии, Венгрии и других странах. Как высочайший профессионал своего дела, творческая, неординарная личность, Наталья Владимировна на этих мероприятиях представляла действительные шедевры кулинарного искусства республики. Поэтому коллектив, возглавляемый Н.В. Олейник, с таких мероприятий регулярно привозил награды, дипломы и иные свидетельства своего мастерства. В то же время Наталья Владимировна и ее соратники перенимали все ценное и новое, которое демонстрировали их коллеги из других стран и регионов России. В результате весьма обогащался опыт коллектива, осваивались новые технологии и рецептуры.

Свидетельства успеха предприятия – многочисленные дипломы. Всего на сегодняшний день их более 40, в том числе и первое место в номинации «Местная Марка».

В декабре 2005 года Олейник Наталье Владимировне была присуждена высшая общественная награда в сфере индустрии питания за высокий профессиона-

лизм и эффективное управление рестораном - Диплом Национальной премии «Золотой журавль».

Численность работающих на предприятии превышает в настоящее время превышает 200 человек. Среди них есть как молодые, так и опытные специалисты, выросшие как мастера своего дела в ресторане «Вычегда». Назовем таких мастеров, как Е.М. Самарина, К.Д. Цабулина, А.А. Казакова, В.И. Шпикина, Н.Е. Носова, В.А. Серебренникова, В.В. Крейтер, Н.Г. Макарова, Л.А. Голубев, А.Н. Баландин.

Естественно, что в одиночку руководители не могут развивать такого рода предприятие. Их команда – это единомышленники. Команда Натальи Владимировны - это: О.Н. Гасанова, О.Ф. Фриккель, С.А. Журбенко, С.В. Байда-Суховий, Г.Н.Павлов. И эта команда полна энергии для осуществления планов по дальнейшему развитию предприятия.

Итак, предприятие смогло адаптироваться к новым рыночным условиям существования; руководство нашло наиболее верный путь своего развития; сохранило уникальность ресторана «Вычегда», как одной из «визитных карточек» города Сыктывкара и Республики Коми, а «Кофейный» и «Блинный дворики» стали неотъемлемой частью культурной жизни столицы, а Наталья Владимировна Олейник по-настоящему вошла в когорту коми купечества.