

ЛЮБИМОЕ ДЕЛО НА ПОЛЬЗУ ЛЮДЯМ



ЖИГУЛИ

РЕСТОРАН-БАР



ТЕКСТ Наталья Кутлина
ФОТО Эльвира Мальтеева,
из архива Кати и Романа



Самое главное, наверное, в семейной жизни – когда у близких людей совпадают жизненные ценности. Тогда им легко достичь любой цели. В семье Екатерины и Романа Потиченко всё гармонично: у каждого есть своё любимое занятие, но эти занятия направлены на развитие общего семейного бизнеса. Он – курирует ресторан-бар «Жигули», она – руководит кулинарной студией «ArtCuisine». Катя и Роман понимают, что правильное питание – это основа нашего здоровья и долголетия. Поэтому для них стал также интересен совместный проект с Егором Пыхаловым, который предлагает сервис доставки здорового питания.

ЛК Катя и Роман, как давно вы занимаетесь семейным бизнесом?

Катя Наш семейный бизнес начался в 2011 году с небольшого кафе в Куйбышевском районе г. Самары. За 2 года существования этого заведения нам удалось завоевать определённый авторитет и среди клиентов, и среди администрации данного района. Это был наш первый опыт в ресторанном бизнесе: начало было положено, нам всё удалось. Тогда мы и решили, что надо двигаться дальше и открыли ресторан-бар «Жигули» на ул. Стара-Загора, 1426. И уже на более серьёзном уровне стали развивать своё дело. В связи с тем, что в данном заведении нет каких-либо увеселительных мероприятий, мы делаем особый акцент на качество кухни и обслуживания в нашем ресторане. Кухня в ресторан-баре «Жигули» европейская, чешская: это сытные закуски, рульки, стейки, колбаски, пиво. Еда ориентирована, скорее, на мужскую аудиторию.

Роман По поводу качества кухни: мы стараемся «держать её на высоте», начиная от закупок продуктов и сырья, которые мы используем для приготовления пищи. Мы не используем

импортное мясо, работаем только с проверенными фермерскими хозяйствами, в чём качестве сырья и вкуса мы уверены на 100%. Мы ничего не замораживаем, мы не работаем на заготовках, то есть у нас всегда свежий отечественный продукт.

Катя Вообще история нашего пребывания в общественном питании начинается издалека. Моя мама всю свою сознательную жизнь работала в общепите на руководящих должностях, и я всё детство и юность наблюдала всю систему «от» и «до». При этом маме удалось привить мне любовь к кулинарии. Может быть, поэтому я и решила связать свою жизнь с ресторанным бизнесом. Начиная с нашего с супругом высшего образования в сфере ресторанного бизнеса, мы намеренно шли по этому пути. Стажировались в своё время и у отечественных, и у зарубежных гуров кулинарии. Мы и сейчас не останавливаемся, постоянно совершенствуем свои знания и умения.

На данный момент мы имеем ресторан-бар «Жигули», пекарню (массовое производство выпечки и поставка в буфеты образовательных и медицинских учреждений города). Не так давно открыли кулинарную студию «ArtCuisine», где стараемся

передать те кулинарные знания и опыт, которые имеем. Я провожу кулинарные мастер-классы для взрослых и детей. Мне очень нравится этим заниматься.

ЛК Есть ли какие-то предпочтения, с кем больше нравится работать на мастер-классах: со взрослыми или с детьми?

Катя Мне нравится работать и с детьми, и со взрослыми. Так как в разных случаях решаются разные задачи: с детками интересно, с ними получаешь всегда положительные эмоции, тем более что у нас у самих маленькая дочка, и мне это близко. Со взрослыми – это уже интерес в самом процессе приготовления. Сейчас многие люди хотят научиться готовить дома профессионально (например, уметь правильно прожарить стейки, сделать именно ту степень прожарки, которая нравится супругу), и я с удовольствием делюсь с ними своими знаниями. Это сейчас интересно и актуально.

Что касается детей, то мы также проводим детские праздники (дни рождения) в формате кулинарных мастер-классов: сначала готовим с ними не очень сложное блюдо (обычно это десерты), затем красиво сервируем, и именинник с гостями с удовольствием и с гордостью съедают приготовленные собственными руками блюда. Ну и, конечно, обязательное шоу для детей.

ЛК Катя, Роман, я знаю, у вас есть ещё одно интересное направление бизнеса. Расскажите об этом, пожалуйста.

Роман Да, действительно, это наш совместный проект, одно из направлений, которым занимается наш партнёр Егор Пыхалов – это сервис доставки здорового питания.

Егор Всё началось с того, что я, будучи профессиональным спортсменом, часто сталкивался с проблемой питания: постоянно в делах, не успевал нормально поесть. Вот и решил заняться сервисом доставки здорового питания. Это интересно людям, у которых мало свободного времени, которые все в работе, очень заняты, но следят за своим здоровьем, весом: хотят похудеть или наоборот набрать вес (мышечную массу), либо это люди с какими-то аллергическими реакциями. Также это очень удобно для семей с маленькими детьми на руках.

ЛК Егор, как можно сделать заказ?

Егор У нас есть сайт, где можно посмотреть меню, выбрать программу питания и заказать. Данные программы разработаны врачами-диетологами, где учитывается оптимальное количество калорий, белков, жиров и углеводов. Предоставляется рацион для конкретного человека по запросу. «Меню на следующий день» доставляют каждый вечер. Много рационов для поддержания веса, похудения, набора мышечной массы, есть даже программа для будущих мам, где используются гипоаллергенные продукты. Это всё обобщённые программы. Кроме этого у нас есть индивидуальные программы питания. То есть врач-диетолог составляет индивидуальную программу питания для человека по запросу с учётом его вкусовых предпочтений и аллергических ограничений.

Если же человек уже достиг своих целей по питанию, он может перейти на другую программу, например, на поддержание результата, питаться также ежедневно здоровой пищей. Можно заказывать и как постоянное питание, так и для какого-то случая (день рождения, банкет) и просто для души. Есть стартовые программы, пробный день. Рацион представлен на неделю, но можно попробовать на день (пробное меню), чтобы составить представление об этой услуге.

ЛК Насколько это доступно по стоимости?

Егор Да, это достаточно доступно. В среднем от 800 рублей за дневной рацион. На первый взгляд кажется, что недёшево, но если разобраться, то для приготовления того же меню необходимо потратить своё время, чтобы сходить в магазин, приготовить еду, потратить деньги на бензин. Мы упрощаем людям жизнь, когда привозим готовую еду; им остаётся только поесть с пользой для здоровья. Правило здорового питания – это 5-разовый приём пищи в день. Мы предлагаем полноценное меню: мясо, курица, рыба, овощи.

ЛК Не теряются ли полезные свойства у приготовленных продуктов, ведь их привозят за день до приёма пищи?

Егор Учитывая, что мы дома тоже готовим не на раз, то, в принципе, если еда приготовлена с вечера, а съедена на следующий день, питательные свойства пищи мало теряются. Еду доставляем каждый день, всегда свежий рацион на целый день. Доставка у нас по Самаре бесплатная.



Ресторан-бар «Жигули»

Самара, ул. Стара-Загора, 1426

☎ +7 846 927 08 28

www.zhigulisamara.ru

vk.com/zhiguli_samara

📱 @zhiguli_samara

Кулинарная студия «ArtCuisine»

ТРЦ Охотный ряд, офис 1.1

Самара, Московское шоссе, 49

☎ +7 927 705 50 09

vk.com/art_cuisine

📱 @art_cuisine

Сервис доставки здорового питания Smart Diet

www.smart-diets.ru

☎ +7 967 722 22 84

📱 @smartdietrus



-10%

ЛЕДИКЛУБ

· дисконтная система ·

• на меню в ресторане-баре «Жигули»

• на мастер-классы от «ArtCuisine»

-7%

• на сервис доставки здорового питания