



Совсем недавно в историческом центре нашего города состоялось торжественное открытие второго кафе-кондитерской «Белая черешня», подарившее яркие эмоции всем гостям. Теперь отдохнуть от городской суеты, окунувшись в атмосферу эпохи модерна, и, конечно же, насладиться неповторимым вкусом безупречно приготовленных блюд, можно и в уютном пространстве на Куйбышева, 111. Сегодня беседуем с владелицей сети кафе-кондитерских «Белая черешня» Натальей Пономарёвой.



«БЕЛАЯ ЧЕРЕШНЯ» – МЕСТО ДЛЯ ВКУСНОГО ОБЩЕНИЯ

текст Юлия Леонтьева
фото Юлия Максимова

С&Г Наталья, как давно вы работаете в сфере ресторанного бизнеса?

Наталья Пономарёва Моим первым проектом в этой сфере стал ресторан «Дом68», который мы открыли в 2015 году. Это был классический ресторан с претензией на роскошь, от оформления интерьеров до сомелье. «Белая черешня» – совершенно иная история, напроць лишённая чопорности, наполненная энергией молодости и лёгкости. Первое кафе в новом формате уже год принимает гостей на Агибалова, 68.

С&Г Что для вас самое интересное и самое сложное в работе?

Н.П. Ресторанный бизнес – самый нестандартный и неожиданный бизнес, который развивается не по правилам. При этом он ещё и динамичный. Тем более, если речь идёт о центре города. Самое главное и сложное в работе – создать команду единомышленников, которая будет работать не только за деньги, но и любить людей и получать удовольствие от своей работы. По натуре я – перфекционист, и для меня очень важно, чтобы гостям, пришедшим в кафе, было комфортно и вкусно, чтобы от нас они выходили в хорошем настроении. Добиться этого можно, только работая в слаженной команде, когда все разговаривают на одном языке, объединены общей позитивной энергетикой, доверяют друг другу и заинтересованы в результате своей работы. Ресторанный бизнес заставляет постоянно развиваться и стремительно реагировать на все новинки, потребности гостей и общие тренды в кухне, во вкусовых предпочтениях, в подаче блюд. Это огромное поле для обучения и совершенствования, что мне очень по душе. И, конечно, эмоции: ты создаёшь некий продукт и видишь на него мгновенную реакцию, ты имеешь возможность лично знать своего потребителя.



С&Г Какими качествами нужно обладать, чтобы быть владелицей собственного бизнеса?

Н.П. Нужно быть в меру жёсткой, требовательной, но в то же время лояльной. Мне нравится, когда профессионалов объединяет демократичная, дружеская атмосфера. Принципиально не люблю методы кнута. На мой взгляд, общение с персоналом, да и в коллективе в целом, и у ребят между собой должно быть только в адекватной форме. Люди, которые работают со мной, – одновременно и моя ответственность, и моя опора. Я дорожу теми, кто по-настоящему в моей команде. Обожаю обучаемых и развивающихся сотрудников. Ненавижу лодырей и пофигистов.

С&Г В чём особенность концепции «Белой черешни»?

Н.П. «Белая черешня» – это не про быструю еду, а про полноценный отдых и наслаждение. Особенно это относится к новому пространству на Куйбышева. Нам очень повезло, наш зал располагается в особняке Елизаветы Ивановны Субботиной (1860-1915), выполненном по проекту архитектора Михаила Ивановича Квятковского. Это памятник архитектуры федерального значения. Гости приходят пообщаться, отдохнуть, расслабиться и напитаться очарованием истории. Аристократично-чарующие плавные золотые линии растительного орнамента эпохи модерна на белом потолке и колоннах, декоративные детали интерьера, гармонично дополняющие историческое оформление помещения, цветовой решение зала в спокойной зелёной гамме и живые растения – всё это создаёт некую атмосферу черешневого сада, которая помогает перезагрузиться, зарядиться оптимизмом и энергией для выполнения новых задач. Несмотря на расположение в центре города, у нас нет повседневной суматохи и беготни, играет тихая музыка, комфортное освещение зала и вкусная еда. И как приятный бонус – само арт-пространство, где можно проводить мастер-классы, музыкальные вечера, культурные и творческие мероприятия.

С&Г Какой у вас подход в формировании меню?

Н.П. Основное – это качество, как результат кропотливого труда наших поваров, вкладывающих в каждый рецепт свой профессионализм, талант и сердце. Вкусный кофе и полезные завтраки весь день, авторские фруктовые и травяные чаи, разнообразные и доступные бизнес-ланчи, романтические и гастрономические ужины, свежайшие десерты европейского уровня, которые готовятся только из натуральных продуктов.

Кроме того, для меня важна гармония в меню, гармония вкуса, цвета, красивая подача. Это тоже часть нашей концепции. А главное – разнообразие, чтобы каждый гость в течение всего дня мог без труда найти себе вкусный перекус или полноценное любимое блюдо.

«Белая черешня» – идеальное место для семейных обедов, ведь специально для самых маленьких посетителей мы создали особенное детское меню.

«Кафе на целый день, или место для вкусного общения» – именно в таком формате мы работаем.

С&Г Наталья, что вас вдохновляет и заряжает энергией?

Н.П. Больше всего меня заряжают энергией мои дети: сыновья и особенно пятилетняя дочь, которую я родила в 45 лет. Она не даёт расслабиться, считает, что мама всегда должна быть молодой, счастливой, красивой и энергичной. Мне нравится погонять на машине и покататься верхом, перезагрузиться дают возможность горные лыжи, баня и, конечно же, по возможности – море, солнце, любимый человек. А в работе – доставляет удовольствие организация всевозможных мероприятий: от банкетов до презентаций, деловых встреч и детских мастер-классов. При ежедневной посадке ты не имеешь возможности полностью проникнуться гостями. А организовывая мероприятие, ты обязательно общаешься с человеком, узнаешь его предпочтения. И когда получается найти контакт с гостем, когда ты понимаешь, что ты с ним на одной волне и удовлетворил все его запросы – это самое классное.

Я люблю создавать праздничное настроение, люблю общаться. Очень вдохновляют, заряжают и стимулируют талантливые, умные люди, стремящиеся развиваться, не сдающиеся даже если не получилось, а умеют встать, отряхнуться и подняться выше. Именно такими я стараюсь себя окружать, с такими всегда есть о чём поговорить, иногда поспорить и поучиться.

Кафе-кондитерская «Белая Черешня»

• ул. Куйбышева, 111, тел. +7 (846) 202 16 02
• ул. Агибалова, 68, тел. +7 (846) 207 50 68
whitechery.ru