

18+

Вячеслав
Жеребятников

НИ ДНЯ БЕЗ ПИЦЦЫ

*ДНЕВНИК
СТРАНСТВУЮЩЕГО
ПИЦЦАЙОЛО*



Вячеслав Жеребятников

**Ни дня без пиццы. Дневник
Странствующего Пиццайоло**

«Издательские решения»

Жеребятников В.

Ни дня без пиццы. Дневник Странствующего Пиццайоло /
В. Жеребятников — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-934038-2

Дневник предпринимателя, который создал за четверть века несколько успешных производственных проектов, а затем круто изменил свою судьбу, переключившись на вкусный бизнес. Книга о превращении хобби в реальный бизнес за 365 дней — от идеи до первой действующей пиццерии. Откровенный разговор об успехах, неудачах, интересных решениях, о работе над ошибками и увлекательные заметки о российском и зарубежном опыте фастфуда. Полезно для стартаперов, топ-менеджеров, инвесторов и франчайзи.

ISBN 978-5-44-934038-2

© Жеребятников В.
© Издательские решения

Содержание

От редактора	7
От автора	8
ДЕНЬ 01. Первый рабочий день нового проекта	9
ДЕНЬ 02. Выбор района дислокации	10
ДЕНЬ 03. В трудах и размышлениях	12
ДЕНЬ 04. Случайные встречи – не случайны	14
ДЕНЬ 05. На пути к службе доставки	15
ДЕНЬ 06. Конференция партнеров и сочувствующих	16
ДЕНЬ 07. Реальность и аффирмации	17
ДЕНЬ 08. «Мне в Париж по делу, срочно!»	18
ДЕНЬ 09. Глобальные пицца-сети в Корее	20
ДЕНЬ 10. Domino's Pizza и первый шпионский опыт	22
ДЕНЬ 11. День Papa John's Pizza	26
ДЕНЬ 12. Pizza School и Mr. Pizza	30
ДЕНЬ 13. Проектирование нашей первой пиццерии	36
ДЕНЬ 14. Pizza Hut и.. умирающий формат	39
ДЕНЬ 15. Уезжаю из корей счастливым. Собису	42
ДЕНЬ 16. Навигация и фишки	43
ДЕНЬ 17. План на неделю	46
ДЕНЬ 18. Цены на местные пиццы	47
ДЕНЬ 19. Человек-зажигалка	48
ДЕНЬ 20. Конференция №2	49
ДЕНЬ 21. Псевдопиццерия	50
ДЕНЬ 22. Последние дни заводской столовой	52
ДЕНЬ 23. Рабочие зарисовки	57
ДЕНЬ 24. Договор на поставку печей	58
ДЕНЬ 25. Made in China	59
ДЕНЬ 26. Международный день пиццы!.	60
ДЕНЬ 27. Холодильники-лего	63
ДЕНЬ 28. «Обжора Бунба» и разные технические мелочи	64
ДЕНЬ 29. Мечты и упрямство (обыкновенное чудо)	67
Концепция преследования	70
ДЕНЬ 30. На разведку в Китай?	73
ДЕНЬ 31. Стройка и хэштеги	74
ДЕНЬ 32. Насыщенный график полевого директора	75
ДЕНЬ 33. В стиле лофт	76
ДЕНЬ 34. Тайм-менеджмент	77
ДЕНЬ 35. Этот загадочный Хуньчунь	81
ДЕНЬ 36. Велорикши и формула «9-12-15»	85
ДЕНЬ 37. Стандарты для тиражирования опыта	90
ДЕНЬ 38. В поисках фирменного стиля	91
ДЕНЬ 39. Карта сайта	92
ДЕНЬ 40. Что в меню?	93
ДЕНЬ 41. Шоу за стеклом	95
ДЕНЬ 42. Работа для студентов и базовые принципы	96
ДЕНЬ 43. Ставка на доставку	97

ДЕНЬ 44. Первые сметы	98
ДЕНЬ 45. Пиццерия Alvolo	99
ДЕНЬ 46. Битва напитков	103
ДЕНЬ 47. Холодильный стол	105
ДЕНЬ 48. Учитесь у лучших!	107
ДЕНЬ 49. Товарищи фермеры, вэлкам!.	110
ДЕНЬ 50. Страшная вещь – музыка...	111
ДЕНЬ 51. Отчет о работе, ближайшие планы	112
ДЕНЬ 52. Климат и холодильные системы	113
ДЕНЬ 53. Работа над ошибками	114
ДЕНЬ 54. Как насчет пончиков?	115
ДЕНЬ 55. Отчет за день	116
ДЕНЬ 56. ОБЪЯВЛЕНИЕ ДЛЯ МОИХ ДРУЗЕЙ И ПАРТНЕРОВ	117
ДЕНЬ 57. «Читал пейджер, много думал...»	118
ДЕНЬ 58. Обещание прораба	119
ДЕНЬ 59. Старт первого инвестиционного раунда	120
ДЕНЬ 60. Нюансы интернет-радио	121
ДЕНЬ 61. Рекламные и просто фишки	122
ДЕНЬ 62. Кризис – в головах	124
ДЕНЬ 63. Не мешайте мне отдать вам свои деньги!	125
ДЕНЬ 64. Кафе и музыка...	127
ДЕНЬ 65. Однозначно ломать!	128
ДЕНЬ 66. Всего понемногу	129
ДЕНЬ 67. Пицца-радио	130
ДЕНЬ 68. Переговоры с местными жителями	131
ДЕНЬ 69. Слава строителям!	132
ДЕНЬ 70. По щучьему велению...	133
Конец ознакомительного фрагмента.	134

Ни дня без пиццы Дневник Странствующего Пиццайоло

Вячеслав Жеребятников

© Вячеслав Жеребятников, 2018

ISBN 978-5-4493-4038-2

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

От редактора

Если нужно одним словом описать суть книги и самого автора, то это слово «трансформация»...

Трансформация бизнесмена, который 24 года посвятил производству строительных материалов, создал несколько успешных компаний, включая экструзионный завод, а затем решил кардинально изменить свою судьбу и жизнь коллег, переключившись на еще один вечный бизнес – производство еды...

Трансформация милого хобби на домашней кухне в амбициозный проект по созданию федеральной сети пиццерий, пекарен и кондитерских и превращению родного Города у Моря (Владивостока) в гастрономическую столицу мира...

Трансформация трудоголика, который всегда был слишком увлечен и занят своей работой, чтобы сидеть в соцсетях или вести блоги, в человека, взявшего обет «ни дня без строчки». Так появился честный интернет-дневник «Ни дня без пиццы!» («Not A Day Without A Pizza!») с историей проекта – от просто идеи до действующей компании. 365 маленьких кусочков жизни человека и бизнесмена со всеми ошибками, успехами и неудачами, скепсисом окружающих и собственной неистребимой верой, что все получится. Такая открытость подкупает, и тем, кто захочет повторить его путь, вполне можно использовать книгу как инструкцию к применению, здорово экономя тем самым свои время, деньги, силы и нервы...

Трансформация практика, способного одновременно делать множество дел и мгновенно приступать к реализации собственных идей, в человека, который учится останавливать мир и получать удовольствие от путешествий, похода по маленьким забегаловкам, дегустации кухни народов мира, становится гурманом и с увлечением делится с читателями гастрономическими находками...

В этой книге нет логики. Все перемешалось: сухие отчеты о запланированной и выполненной работе, анекдоты, бизнес-процессы, увлекательные путевые заметки, записки на салфетках, философские отступления по поводу и без повода. Поэтому и читать книгу можно в любой последовательности. Если начать с первой главы, сможете наблюдать за каждым новым днем проекта. Забавные названия главок в «Содержании» вполне дают представление, что вы там найдете. А можно открыть на любой странице и найти свою тему, которая зацепит ваше внимание...

За блогом, пиццерийным проектом и вкусным путешествием можно следить на notadaywithoutapizza.ru.

Трансформация продолжается!

От автора

Добрый день, друзья!

Этим постом я начинаю удивительное путешествие длиной в 365 дней. Предыстория блога богата деталями, многие из них раскрою в дальнейших публикациях. Но сначала несколько слов о философской подоплеке его названия – «Ни дня без пиццы!»

«Ни дня без штриха, ни дня без строчки» – это известная древнеримская поговорка, которой уже более двух тысяч лет.

Плиний Старший («Естественная история», XXXV, 36, 10) сообщает, что знаменитый древнегреческий живописец Апеллес (IV в до н. э.) «имел обыкновение, как бы он ни был занят, ни одного дня не пропускать, не упражняясь в своем искусстве, проводя хоть одну черту»; это послужило основанием для поговорки.

Русскому же читателю фраза «ни дня без строчки» стала известна благодаря Юрию Олеше, издавшему в 1961 году книгу с одноименным названием.

И речь не только о писателях. Любой человек творческой натуры и/или специальности не может позволить себе пропустить и дня без своего дела, чтобы не потерять мастерство, вдохновение и профессионализм.

Сегодня, в день празднования моими соотечественниками Старого Нового года, я решил совместить несколько своих увлечений. Учить и учиться, читать и писать, готовить вкусные штучки и угощать своих друзей, рулить своим бизнесом и помогать создавать его другим, и еще много всего, что мне интересно в жизни.

В этом году мы с друзьями намереемся открыть сеть пиццерий и пекарен.

Для тех, кто меня знает, это кажется забавной идеей. Дело в том, что уже более 20 лет мы занимаемся производством строительных материалов, оказываем услуги по их монтажу и гарантийному обслуживанию. Эту часть истории нашей команды я расскажу в будущей книге, которая уже пишется, но выйдет чуть позже... А пока в своем блоге ежедневно (ни дня без строчки!) буду описывать наши приключения на пути превращения человека и команды, создающих кров над головой, в людей, приносящих хлеб насущный.

Каждого, кому интересно наблюдать за рождением команды, созданием и ростом бизнеса, приглашаю на страницы блога – в качестве участников, комментаторов, аналитиков, да и критиков (чего уж там, взгляд со стороны бывает весьма полезен).

Каждый день в течение наступившего года буду честно рассказывать о шагах в новом для нас бизнесе, об удачных находках, ошибках, успехах, корректировке мечты с учетом обстоятельств, проблемах и их решениях, новых партнерах, о любопытных наблюдениях из жизни пиццерийной отрасли России и зарубежья, об источниках вдохновения и веры... Одним словом, перед вами дневник Странствующего Пиццайоло – 365 маленьких кусочков жизни человека и бизнеса.

Ни дня без пиццы = ни дня без строчки.

С наилучшими, ваш Вячеслав Жеребятников.

ДЕНЬ 01. Первый рабочий день нового проекта

Бизнес-план пиццерии легко скачать из Интернета (благо, сейчас это стало возможно). Нужно только адаптировать его к своим условиям и обстоятельствам.

Цель проста и в то же время амбициозна. Необходимо построить в течение 365 дней маленькую сеть из пиццерий и пекарен в городе Владивостоке. Количество точек – 5.

Как минимум две из них должны работать в формате кафе пиццерии, остальные – в виде мини-пекарен, доставляющих пиццу и другую выпечку заказчикам.

Но сначала нужно составить план действий, чтобы не отвлекаться на мелочи, которые часто затмевают главное.

Итак, что нужно сделать?.

1. Озвучить (записать) цели.
2. Набросать бизнес-план.
3. Определиться с контурами будущей команды и ролью каждого ее участника.
4. Решить вопрос с первичным финансированием проекта.
5. Найти помещение для первой точки.
6. Выбрать формат: кафе-пиццерия, пиццерия со службой доставки или комбинация обоих вариантов.
7. Подобрать несколько вариантов названия для будущей сети.

Первый рабочий день нового проекта Как же хочется всего и сразу! Ноги пробуксовывают, как колеса дрифтующего автомобиля. Руки торопятся писать, готовить пиццу и верстать рекламные буклеты... 15 Создание команды проекта. Безусловно, это самая важная часть работы. Люди, которые присоединятся к нам сейчас или в будущем, станут сердцем проекта и его душой, будут создавать нашу сеть с нуля. Формирование команды – процесс постоянный, он не останавливается по достижении первой цели – построения собственной сети во Владивостоке. В планах – шаг за пределы города на федеральный рынок и в ближнее зарубежье.

Вопрос с финансированием – необходимое условие для воплощения в жизнь наших целей. Деньги – это кровь бизнеса. Однозначно, легко создавать проекты и целые бизнесы при неограниченных финансовых возможностях. Но на дворе кризис... И все же, этот вопрос решаем. Есть способы привлечения инвестиций. В одном из постов остановлюсь на этом подробнее.

Найти помещение для первой точки оказалось не самой сложной задачей. Географически мы находимся в одном из деловых центров Владивостока. Его территория буквально усыпана бывшими военными предприятиями, которые за два десятилетия превратились в строительные склады, разнокалиберные магазинчики и торговые центры.

Часть помещений пустует из-за кризиса, в одном из них мы и намереваемся построить пиццерию со службой доставки, но без зала для обслуживания посетителей. Будем считать, что на выбор формата для первой пиццерии оказал влияние фактор недвижимости. Хотя в любом случае «стартовать нужно на пониженной скорости, чтобы не спалить коробку передач». Пиццерии не могут эффективно существовать без хорошо развитой службы доставки.

Варианты названий проекта. Вариантов еще нет. Есть только ощущения, которые вкупе с мозговым штурмом могут вылиться в конкретные идеи. А пока озвучу несколько важных моментов.

Во-первых, в названии обязательно должно присутствовать слово «пицца» в русском или английском написании, чтобы в дальнейшем не было «мучительно больно» при разработке рекламных материалов. Кроме того, желательно, хотя и необязательно, в названии отобразить один из элементов УТП (уникального торгового предложения) нашего проекта. Например, скорость доставки пиццы или ее аутентичный итальянский вкус.

ДЕНЬ 02. Выбор района дислокации

Второй рабочий день проекта начался с обсуждения политики строительства сети. Есть несколько нюансов, в числе которых – места размещения большинства пиццерий группы.

Печь для пиццы электрическая Zanolli Synthesis 11/65 VE, конвейерная, с подставкой.



Остановили выбор на трех базовых районах (деловых и спальнях):.

1. Чуркин (улица 50 лет ВЛКСМ);.
2. Центр (улица Тигровая);.
3. Вторая Речка (улица Русская со стороны кольца Багратиона).

Нужно определиться с двумя оставшимися районами. В одном из них предполагаем построить флагманскую пиццерию. Отправили запросы знакомым и друзьям, отслеживаем информацию на информационном ресурсе «Фарпост».

Следующий этап – решение по выбору печей для наших пиццерий. За время посещения предприятий общепита во Владивостоке стало понятно, что производители пиццы используют все возможные классы печей.

Итак, варианты:

1. Печь для пиццы электрическая Zanolli Synthesis 11/65 VE конвейерная, с подставкой. Используется в одной из известных пиццерий Владивостока.

2. Конвейерная печь для пиццы Middleby Marshall PS520E. Используется в одной из известных пиццерий Владивостока.

3. Печь для пиццы Itpizza ML44. Используется в одном из крупнейших гипермаркетов Владивостока.

Мое личное предпочтение: конвейерные печи. Пиццы в них выпекаются почти в два раза быстрее, и их не нужно разворачивать во время выпекания, следовательно, меньше зависимость от человеческого фактора.

В связи с тем, что мы собираемся открывать пиццерии всех форматов, нам придется покупать для них и печи разных классов. Выбор зависит от проходимости точки и количества пицц, которые мы должны изготавливать во время пиков спроса.

Встречался с одним из ведущих программистов, специализирующихся на «1С», получил много полезной информации по выбору платформы для нашей собственной программы и подбору персонала для будущего IT-подразделения компании. А заодно коснулись темы информационной безопасности и дефицита специалистов.

Договорился о встрече с руководителем одной из кафедр Института информационных технологий ВГУЭС. Хочу обсудить с ней возможность разработки необходимого нам софта старшекурсниками и будущими выпускниками университета. ВУЗ может стать неплохой кузницей кадров для нашей будущей корпорации: в его стенах студенты приобретают профессии, часть из которых может нам пригодиться в недалеком будущем. Это и программисты, и рекламщики, и дизайнеры.

В режиме нон-стоп обсуждаем возможные варианты названия сети. Пока ни один не зацепил, но в ходе обсуждения родилась еще одна мысль. Название должно быть англоязычным, так как развитие сети планируем и за рубежом, при этом легко узнаваемым нашими соотечественниками.

ДЕНЬ 03. В трудах и размышлениях

Совещание с инициативной группой родило несколько необычную для Владивостока идею по организации системы доставки пиццы.

Классическая для нашего города доставка пиццы, гамбургеров, блюд японской или китайской кухни выполняется на автомобилях сотрудников службы доставки. Часто для них это дополнительный приработок к основной работе. Поэтому появляются они в пиццериях и других предприятиях фастфуда не всегда вовремя, что ведет к срыву обещанных сроков доставки, особенно в часы пик.

Скутеры международной сети пиццерий Domino's в одном из городов Южной Кореи



За рубежом, например, в соседней нам Южной Корее, доставка блюд фастфуда уже давным-давно переведена на скутеры. Для скутеров пробки – не помеха. Они просты в использовании и легки в управлении.

Расход топлива незначительный, что серьезно сокращает себестоимость доставки.

При этом общепитовские часы пик обычно совпадают с большими пробками на дорогах, особенно в таких автомобильных городах как Владивосток. Холмистый рельеф, дождь, снег, лед, не всегда эффективные дорожные службы и многочисленные аварии из-за этого – вот причины частых и длительных заторов.

В трудах и размышлениях Привезти пиццу своевременно и горячей – так, чтобы сыр тянулся ниточками – непростая задача.

Получить водительские права на управление скутером могут даже подростки. Возможное возражение наших земляков: на машине доставлять пиццу значительно комфортнее, особенно зимой, – это типичный пример сопротивления переменам. В Китае и в Корее скутеры бегают и зимой, и летом. Поэтому пицца оказывается в руках клиента в течение 30 минут после заказа, а во Владивостоке и 1 час – не предел.

Aprilia (98)				
Armada (2)	Скутер Nexus F35 150 куб. см.	Скутер Nexus F22 2T	Скутер Keeway Street 50	Скутер Keeway City 50
BMW (7)	59 900Р Купить В кредит	43 500Р Купить В кредит	54 900Р Купить В кредит	47 900Р Купить В кредит
CFMOTO (2)				
Glera (24)	Скутер Keeway Country 50	Скутер Steis Tactic 150	Скутер SYM Jet4 50	Скутер SYM Orbit 50
Honda (212)	39 900Р Купить В кредит	54 900Р Купить В кредит	67 990Р Купить В кредит	59 990Р Купить В кредит
INNOCENTI (5)				
Irbis (37)	Скутер SYM Symphony SR 50	Скутер Vespa PX 200	Скутер Honda Joker	Мопед WELS Alpha 125 LUX
Kawasaki (8)	89 990Р Купить В кредит	119 900Р Купить В кредит	71 800Р Купить В кредит	52 500Р Купить В кредит
Keeway (36)				
Lifan (48)				
Nexus (76)				
Omaks (24)				
Peugeot (86)				
Piaggio (71)				
Racer (31)				
SYM (78)				
Samurai (4)				
Steis (32)				
Suzuki (65)				
UNIVERSAL (24)				
Vespa (55)				
Vinner (13)				

Цены на скутеры в России достаточно демократичные:

Принято решение провести первую конференцию в нашем офисном здании для потенциальных сотрудников, партнеров и инвесторов нашего проекта в пятницу, 20 января.

На конференции собираюсь анонсировать цели и планы проекта, а также преференции для наших первых инвесторов. Отчет о результатах встречи выложу в качестве очередного поста в пятницу или субботу текущей недели.

Дополнительный серьезный плюс использования скутеров – их быстрая парковка. В нашем городе иногда можно быстро доехать до места назначения, а потом полчаса искать, где припарковаться. Даже рядом с пиццерией парковочные места лучше бронировать для гостей, а не для службы доставки. Тем более что 3 скутера на фото выше занимают столько же места, сколько средний японский седан.

Принято решение провести первую конференцию в нашем офисном здании для потенциальных сотрудников, партнеров и инвесторов нашего проекта в пятницу, 20 января.

На конференции собираюсь анонсировать цели и планы проекта, а также преференции для наших первых инвесторов. Отчет о результатах встречи выложу в качестве очередного поста в пятницу или субботу текущей недели.

ДЕНЬ 04. Случайные встречи – не случайны

Очень качественно пообщались с руководителем кафедры Информационных технологий ВГУЭС. Живая и позитивная беседа. Договорились укреплять связь ВУЗа с реальным сектором экономики и сотрудничать по трудоустройству старшекурсников и выпускников факультета в наш новый проект.

Жду звонка программиста, с которым познакомился на кафедре. Хочу проверить на практике поговорку «случайные встречи – не случайны». Его рекомендовала глава кафедры как талантливого и амбициозного молодого человека. Подумалось, что начинать создание IT-подразделения нужно с поиска и утверждения его главы, а он в свою очередь подберет необходимые ему кадры.

Анализирую собранную в Интернете информацию о краудфандинге и краудинвестинге. Надеюсь, что к дате проведения первой конференции успею сформулировать базовые принципы нашего инвестиционного предложения.

Подготовка к конференции продолжается, основной план уже готов, осталось собрать дополнительные фото- и видеоматериалы.

Пока в пиццерийном деле мы новички, сложно сходу разобраться с оснащением будущих пиццерий. Так что рассчитываю получить подробную консультацию по необходимому оборудованию и инструментарию у профессиональных фирм, снабжающих предприятия общепита:.

1. «Алтек»;
2. PizzaGroup;
3. «Энтеро».

Список оборудования уже составлен, нужно лишь уточнить детали. Завтра запрошу счета на все необходимое для первой пиццерии.

Чувствую, нужно ускорять разработку логотипа и фирменного стиля для брендинга упаковки, термосумок, транспортных средств и рекламных материалов. Без сторонней помощи не обойтись. Начну со знакомых дизайнеров.

Еще один атрибут службы доставки, без которого нам не обойтись, – термосумки.

Случайные встречи – не случайны

The Steven Leary Diecast Collection.

Составил список первостепенных задач по будущей службе доставки: Сегодня завожу еще одну рубрику – «Странствующий Пиццайоло». В ней буду публиковать интересные факты о работе моих знакомых и моей лично в различных пиццериях нашей страны и за ее пределами.

ДЕНЬ 05. На пути к службе доставки

Порадовала первая активность посетителей сайта. Спасибо, друзья, за интерес к теме! Вместе мы сможем создать рабочую модель и воплотить ее в жизнь. Постараюсь отвечать на вопросы и комментарии оперативно.

Сегодня встречался с первым потенциальным инвестором нашего проекта. Удивительно позитивный человек, несмотря на возраст. Такие, как он, усиливают веру в успех нашего дела.

Готовлюсь к завтрашней конференции, на которой обещал озвучить базовые сценарии привлечения финансов в наш проект, так что весь день разрабатываю варианты инвестиционных предложений.

1. Нам нужно определить зоны, в рамках которых каждая пиццерия может быстро доставить пиццы.

2. Необходимо разведать все возможные пути передвижения: главные, второстепенные, вспомогательные дороги и «быстрые тропы», включая придомовые, для разработки скоростных маршрутов наших будущих пиццаменов.

3. Составить правила работы курьеров во время сезонного спроса и пиков спроса в течение суток/недели. По слухам, количество заказов пиццы возрастает вечером в пятницу.

4. Описать возможные сценарии доставки еды во время непогоды.

Уверен, что именно при климатических катаклизмах спрос возрастает многократно.

5. Подготовить для курьеров систему вознаграждения.

6. Вычислить, где должны быть расположены еще две точки сети в дополнение к трем уже найденным.

7. Подумать о возможном сотрудничестве с компаниями такси.

Даже если таковое не состоится, перейдем их опыт. По сути, у нас много общего: они возят людей, которые любят пиццу, а мы будем возить пиццу, которую любят люди!.

ДЕНЬ 06. Конференция партнеров и сочувствующих

Очередной рабочий день начался с конференции.

Практически монолог на 2,5 часа. Первое, с чего я начал, – философские причины, сподвигнувшие меня к такому кардинальному изменению жизненных планов.

Очень важное для меня выступление. Нужно было синхронизировать настроения моих друзей, коллег и знакомых. Надеюсь, мне это удалось.

Конечно, самая информативная и забавная часть моего доклада касалась моей очередной авантюры – два месяца назад я успел поработать простым пиццамейкером в одной из пиццерий нашего города. Подробно об этом расскажу на днях в рубрике «Тайный Пиццайоло». А пока лишь отмечу, что эксперимент оказался чрезвычайно познавательным, оставил хорошие впечатления и приятные воспоминания. Особенно понравился дружный коллектив и современная организация труда.

Что касается приглашения участников конференции в ряды партнеров и инвесторов проекта, пока озвучил базовые принципы. В ближайшее время подготовлю правила инвестиций по схеме краудинвестинга, основные очертания которых мы позаимствовали у лидеров отрасли.

А вечером меня ждали переговоры с менеджерами компании «Алтэк» – поставщика оборудования и инструментария.

Услышав о наших целях, они уговорили меня не размещать заказ на оборудование прямо сейчас, а заключить с ними договор на разработку технологического проекта для первой пиццерии, а в дальнейшем – и для всех остальных. Эта работа обойдется нам всего в 40 000 рублей за одну пиццерию, но в случае покупки у них оборудования эта сумма станет предоплатой, иными словами, дополнительной скидкой в 40 000 рублей на сумму счета. Естественно, от такого предложения я не смог отказаться. Для начинающего предпринимателя подобная помощь очень даже приветствуется.

Для разработки проекта обустройства первой пиццерии на ул. Русской нам нужно предоставить чертежи помещения в формате .dwg или в любом другом, хотя бы ручкой на бумаге, главное, с указанием всех размеров. Руководитель нашей строительной группы пообещал подготовить необходимые чертежи к 23 января.

После разработки плана мы сразу же заказываем оборудование, получаем счет и вносим предоплату. Такая спешка имеет смысл. При отсутствии нужного оборудования на складе в Москве его придется ждать 1,5 месяца из Италии, вкупе с двухнедельным путешествием из столицы во Владивосток пройдет около двух месяцев.

За это время мы должны завершить ремонт помещения, подвести все необходимые коммуникации, дождаться прихода оборудования, а затем смонтировать и подключить его в очень короткие сроки.

По предварительным расчетам, это произойдет где-то в районе 1 апреля.

И пока итальянская конвейерная печь будет идти в наш адрес, все остальное оборудование и инструментарий уже успеет прийти во Владивосток. Сейчас же мы можем через «Фарпост» найти в нашем городе маленькую пицца-печь за небольшие деньги – для обучения пиццайоло и отработки рецептов. В дальнейшем перенесем эту пицца-печь в одну из наших маленьких точек или создадим пит-стоп где-нибудь на оживленной трассе.

Вчера появилась идея (а сегодня она переросла в убеждение) о том, что четвертая пиццерия должна появиться в районе развязки на Баляева. Это большой транспортный хаб, от которого в разные уголки города уходит множество дорог, в том числе на Луговую и Третью Рабочую – крупные жилые районы нашего города.

ДЕНЬ 07. Реальность и аффирмации

Суббота. Время, когда многим приходят мысли об отдыхе. Но вот какое удивительное дело! Когда в тебе бушует огонь, даже спать не хочется!

В голове уже мелькают картинки будущих пиццерий и пекарен. Я вижу производственные цеха и торговые залы. Сотрудников в красивой униформе. Счастливых и довольных посетителей.

Физически еще нет ничего такого, что можно потрогать, попробовать на вкус или вдохнуть аромат, а внутри уже нескольких поверивших в проект живет целый мир.

Где грань, которая отделяет аффирмацию от реальности? Вспомнил пародию на песню: «...Отчего, отчего, отчего гармонь поет? – Оттого, что воздух давит на мембраны!» Уверен, что прежде чем мы увидим, как наша первая пицца с пузырящимся сыром и колбаской пепперони выйдет с обратной стороны конвейерной печи, сначала будет много давления на мембраны и барабанные перепонки.

Важно, чтобы это давление не встретило противодействия, а привело к реальным результатам и эффективной работе.

Подготовил сканы экспликаций помещений двух наших будущих пиццерий. Голые стены, полуслепые оконные проемы, беззвучные комнаты... Моя мечта – вдохнуть в них жизнь, желательно пропустить или радикально сократить этап под кодовым названием «новое, пока оно не родилось, всегда имеет безобразный вид...» Наши будущие пиццерии должны стать местом отдыха для людей, а не только заправочными станциями, где двуногие «форды» и «мустанги», «марки» и «короллы» закачивают в свои бензобаки необходимое количество килокалорий и углеводов.

Мне очень импонирует жизненная философия и бизнес-кредо Говарда Шульца. Он много раз повторял в своей книге, что посетители кофеен считают «Старбакс» «третьим местом» в противоположность работе и дому. Иными словами, местом, куда люди периодически «сбегают» и получают удовольствие от кофе и уютной атмосферы, устав и от работы, и от дома. Создавать такие места на планете и есть миссия Говарда и его корпорации. Мне она очень близка, и я хочу передать эту эмпатию нашей команде.

ДЕНЬ 08. «Мне в Париж по делу, срочно!»

(Михаил Жванецкий)

Для того чтобы войти на рынок успешно, нужно знать, чем он живет. Какие на нем происходят процессы. Кто лидирует и задает основные тренды. Что предпочитает потребитель, и как на это реагируют игроки рынка.

Сказочный портал S7, через который наш Странствующий Пиццайоло собирается попасть в столицу Южной Кореи

Было бы замечательно выйти через фантастический портал из провинциального Владивостока на улицы какого-нибудь мегаполиса и провести маркетинговые исследования «в поле». Устроить себе неделю пиццы и узнать про нее если не все, то очень многое.

Решено. Так и поступим. Вместо портала подойдет регулярный рейс S7. Отправляюсь в понедельник в столицу Южной Кореи, чтобы системно исследовать методы работы ведущих игроков глобального рынка пиццы. Они уже давно облюбовали Сеул как полигон для своих маркетинговых экспериментов. Конечно, можно было бы и в Москву, но до Златоглавой лететь далеко, а тут у нас практически под боком все то же самое, а может быть и лучше. Будем считать, что неделя Странствующего Пиццайоло начнется уже завтра.

Перелет – Освоение сопредельной территории – Работа по графику.

Объекты исследования:

1. Вторник. Domino's Pizza;
2. Среда. Papa John's Pizza;
3. Четверг. Pizza Hut;
4. Пятница. Mr. Pizza.

Каждую пиццерию буду проверять по нескольким критериям:

1. Меню (ассортимент);
2. Вкус пиццы (субъективная оценка);
3. Упаковка (размеры, внешний вид, практичность);
4. Доставка (скорость);
5. Транспортные средства и т. д.

Подробный отчет о проделанной работе буду выкладывать ежедневно, естественно, с фотодоказательством.

Вот я и в Южной Корее!

Пока летел в самолете, набросал ответ Игорю – новому участнику нашего блога.

Добрый день всем! В далеком 2008 году я был в США, и тогда у меня зародилась идея создать сеть пиццерий во Владивостоке. И, конечно же, упор я тогда хотел делать только на очень-очень вкусные пиццы, потому что то, что делают у нас, откровенно говоря, не очень, и, если создать сеть кафе с очень вкусной пиццей и к тому же недорогой, как в США, то будет однозначный спрос – это еще тогда было понятно. На сегодня, по моим ощущениям, более-менее вкусно готовят в «ОКИ ДОКИ», о чем свидетельствуют бесконечные очереди у кассы, но они с нового года подняли цены почти в два раза. Остальные пиццерии в городе, на мой взгляд, оставляют желать лучшего, но даже раскрученный и хороший бренд поднимает цены в два раза, т.е., чтобы делать качественные потоковые пиццы, нужны дорогие ингредиенты. Однако пицца должна стоить недорого, а как же МАРЖА, амортизация, налоги, аренда?? Хотя, в первую очередь, необходимо ДЕЛАТЬ ВКУСНО и НЕДОРОГО. ЗАЛОГ УСПЕХА.

Считаю, что идея отличная, ибо сам о такой думал много-много раз. И идея с БЛОГОМ суперская, потому что любой студент будет знать, что это за пиццерия, и как она создавалась; в дальнейшем легко можно будет продвигаться как в СМИ, так и в сети. Автору –

респект и очень надеюсь, что ВАМ удастся создать сеть кафе со вкусной и недорогой пиццей!!! Я уже ваш клиент за открытость и желание быть лидером!!!

Игорь 23.01.2017

Спасибо, Игорь, за подробный комментарий и теплые слова! Очень рад, что в нашем городе у моря есть наши единомышленники.

Мы тоже весьма были впечатлены опытом американских коллег и уверены, что и наши земляки тоже заслуживают отличного и недорогого сервиса.

Запуская наш ВКУСНЫЙ проект, мы понимаем, что предприятие не может быть убыточным, чтобы развиваться и нести нашу бизнес-идею дальше.

Наши будущие конкуренты (мы сами предпочитаем считать их коллегами по цеху), являются нашими помощниками и учителями. Мы стараемся вобрать все лучшее, что было разработано и внедрено пионерами отрасли, и, конечно, хотим избежать повторения их ошибок.

Ведь в итоге мы делаем общее дело.

Вячеслав Жеребятников 23.01.2017.

ДЕНЬ 09. Глобальные пицца-сети в Корее

В аэропорту меня встретил давний друг, так что по дороге в город успели наговориться, в том числе оценить корейский рынок пиццы на основе статистических данных, опубликованных в Интернете.

Каждый день инициативной группе приходят в голову идеи о том, как сокращать расходы не в ущерб качеству и вкусу. Одна из идей – использование принципа синергии. К примеру, рекламировать одну пиццерию или пять – по деньгам получится практически то же самое, а значит, и расходы можно будет разделить между всеми точками сети.

Увеличивая количество кафе при правильном выборе мест для их строительства, мы неизбежно будем сокращать расстояние между ними, а следовательно, время на доставку и количество сжигаемого топлива. И это, как мы рассчитываем, должно помочь нам сохранять цены на пиццу и сопутствующие продукты на доступном уровне.

Использование современного конвейерного оборудования, по данным его производителей, сокращает время производства пиццы в разы, что особенно важно при повышенном спросе в часы пик, а также по субботам и воскресеньям, когда он (спрос на услуги предприятий фастфуда) резко возрастает.

Блог – это рабочий и живой инструмент, он создается для активных и позитивных читателей и участников, как Вы. Уверен, что вместе мы сделаем его интересным, познавательным и полезным для всех. Еще раз спасибо! Приглашаю Вас на будущие дегустации.

Выручка и прибыль BIG-3 сетевых пиццерий за 2013—2015 гг.

Выручка и прибыль BIG-3 сетевых пиццерий за 2013-2015 гг.

1 ед.= 100 000 S	2013		2014		2015	
	выручка	прибыль	выручка	прибыль	выручка	прибыль
Mr. Pizza	1703	49	1429	17	1103	-7
Domino's Pizza	1591	113	1806	133	1954	228
Pizza Hut	1451	-2	1142	-7	нет данных	

На рынке Кореи появился новый местный игрок – Pizza Alvollo. Два брата заняли у отца 25000 долларов и решили попробовать себя в пиццерийном бизнесе. Бизнес резко пошел в гору. Нужно будет до конца этой недели выяснить, как и благодаря чему им это удалось.

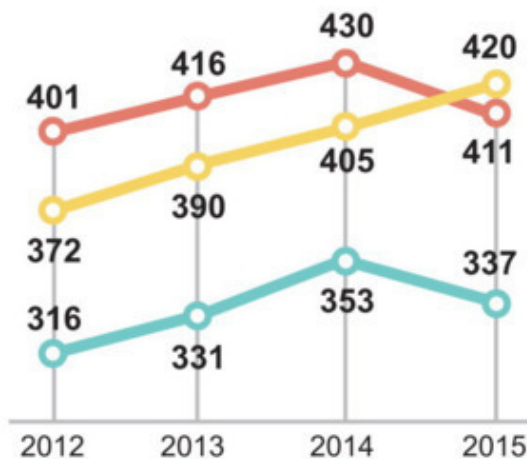
Выяснил, каким количеством точек оперировал каждый глобальный игрок пиццы на рынке Кореи. Смотрите график.

Количество точек BIG-3 сетевых пиццерий в Корее.

Динамика по годам.

Количество точек
BIG-3 сетевых
пиццерий в Корее.
Динамика по годам.

Mr. Pizza
Domino's Pizza
Pizza Hut



Pizza Alvolo.

Четыре пиццы в одной, да еще порезана на кубический манер.

А народу нравится.

춘천시담양군 피자

로컬에 꼭~ 담근 한국식 피자이야기. 춘천과 담양의 맛을 배우다.



Pizza Alvolo.

Четыре пиццы в одной,
да еще порезана на
кубический манер.

А народу нравится.

ДЕНЬ 10. Domino's Pizza и первый шпионский опыт

Ну вот, уже 10-й день проекта! Для меня он стал днем пиццы «Домино», или, как ее называют на родине, Domino's Pizza.

Не позавтракав и не пообедав, я набрал в автомобильном навигаторе слова: («Домино пицца» по-корейски) и отправился в ближайшую пиццерию. Сейчас-то я понимаю, что это было огромной ошибкой. Нельзя анализировать работу кафе и ресторанов с активной дегустацией на голодный желудок. В следующий раз буду умнее!

Прибыв на место, я сразу обнаружил известную во всем мире вывеску и уже знакомые скутеры.

В Корее выпал снег. Его практически весь уже убрали. От оставшихся сугробов веяло некомфортным холодом, тем приятнее было нырнуть в кафе.



Там было тепло и уютно. Внутри фотографировать не решился, но попробую описать словами. Пиццерия организована как пункт выдачи и доставки, без зала для обслуживания посетителей. Внутри помещения я насчитал четырех сотрудников.

Двое из них – пиццайоло (девушки). Другие – кассир (парень) и менеджер (мужчина в возрасте). Периодически к ним присоединялись еще двое – пиццамены (доставщики пиццы).

Технологические столы, на которых происходит сборка пиццы, отделены от мест для покупателей и от кассы стеклянной перегородкой. Благодаря этому гости могут увидеть через стекло таинство создания своей пиццы. Забавная деталь: к данной перегородке пристроена подставка из двух ступенек, чтобы самые маленькие покупатели тоже могли видеть, как делается их лакомство.

В узком пространстве между кассой и окнами стоят два маленьких столика. Наверное, на случай, если кто-нибудь захочет перекусить непосредственно на месте. Но, по факту, данные столы неуд

Обратите внимание на пластиковую треногу в центре пиццы.

Данное устройство призвано оберегать нежную начинку от соприкосновения с верхней крышкой коробки. Это особенно важно во время доставки, когда одна коробка ставится на другую, а термосумка, в которой они находятся, прыгает вместе со скутером на ухабах.

На правой стене в гостевой висит большой монитор, на нем гость может видеть информацию о статусе своего заказа.

Технологические столы для сборки пиццы очень удобные. Лучше, чем те, что я видел у коллег во Владивостоке. В частности, раскладка начинки на основу из теста производится на особых направляющих, сквозь которые в специальный поддон просыпаются излишки сыра. Их можно собрать и использовать вторично.

Печь – двухэтажная конвейерная с высокой производительностью. Этикетки с названием производителя печи рассмотреть не удалось. Не сомневаюсь, это один из мировых лидеров, во всех остальных пиццериях я видел аналогичные устройства.

Пиццу мне пообещали изготовить за 15 минут, выдали заказ через 13. Время засекал на своем смартфоне и по часам над кассой.



Моя пицца – много овощей, мяса и сыра – восьмиугольная коробка с каким-то корейским красавчиком на обложке, очень качественная полиграфия. Фотографии ингредиентов на обратной стороне, судя по всему, должны пояснять пиццаежкам УТП компании.

Обратите внимание на пластиковую треногу в центре пиццы.

Данное устройство призвано оберегать нежную начинку от соприкосновения с верхней крышкой коробки. Это особенно важно во время доставки, когда одна коробка ставится на другую, а термосумка, в которой они находятся, прыгает вместе со скутером на ухабах.

Честно скажу, дегустации как таковой не получилось! Как говорят в нашей семье: «Не превращайте закуску в еду!» Распаковывать коробку начал уже в машине... Голод сошел на нет только на шестом куске, последние два я уже просто смаковал.

Пицца оказалось очень вкусной, мясо барбекю нежным, овощи таяли во рту, и даже лук был как нельзя кстати. Ну а сыр! Это был сыр-рр-ррр, настоящий и тянущийся.

И хотя первый дегустационный опыт провалился, хочу сказать, что по 5-балльной шкале моя первая шпионская пицца тянула практически на пятерку. Правда, не будем забывать, что разведчик в начале эксперимента был ужасно голоден.

Еще одна пиццерия. Рядом с ней я насчитал 6 скутеров.

После непродолжительной дегустации посетил еще несколько пиццерий сети, но заказывать новые пиццы уже не стал. Сказалось отсутствие опыта и запасного желудка. В любом случае, после возвращения из командировки меня ждет спортзал, усиленные тренировки и сауна.



Еще одна пиццерия. Рядом
с ней я насчитал 6 скутеров.

Быстро стемнело. Возвращался уже по темноте, сытый, довольный и умудренный опытом и первыми разведданными.

Вернувшись, сфотографировал полиэтиленовые пакеты для коробки с пиццей и бутылки с газировкой. Образцы пригодятся нам, когда будем искать и заказывать аналогичный продукт для своей сети.



Вместительный пакет для коробки с пиццей и узкий для бутылки «Колы» или «Спрайта».

Вместительный пакет для коробки с пиццей и узкий для бутылки «Колы» или «Спрайта».

ДЕНЬ 11. День Papa John's Pizza

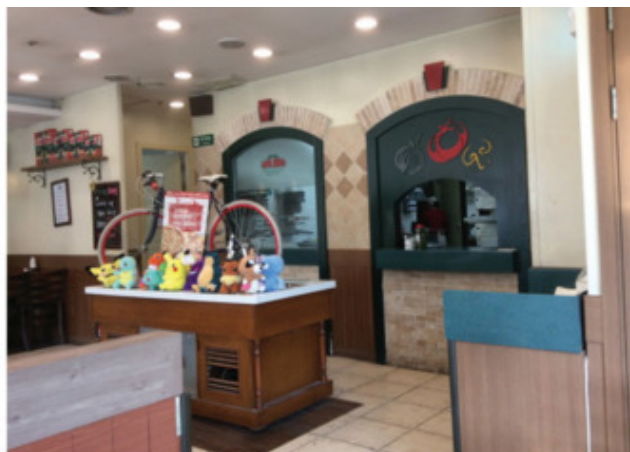
Ваш Странствующий Пиццайоло с учетом вчерашнего опыта не стал затягивать с первым приемом пищи и, заручившись поддержкой друга, отправился в ближайшую пиццерию еще до полудня.

День Papa John's Pizza Интересно, сколько обычный человек может прожить, питаясь одной только пиццей? И сколько таких людей на Земле? На самом деле, еда эта очень вкусная. По сути – хлеб, только с разными начинками. А мы, русские, издревле привыкли все с хлебом есть.

Пиццерия, в которой мы оказались, относится к категории кафе. В ней есть и производственный участок, и служба доставки, и зал для обслуживания посетителей с множеством столиков.

Мы были первыми покупателями, поэтому при нас запускали внутреннюю систему отопления в зале (поутру было очень свежо) и конвейерную печь на кухне. Два помещения разделены стеной и практически не сообщаются друг с другом, если не считать маленького окошка выдачи.

Окно выдачи и окно для наблюдений.
Обратите внимание на
новогодний призовой
фонд на столе перед
окошками.



Окно выдачи и окно для наблюдений.

Обратите внимание на новогодний призовой фонд на столе перед окошками.

Тем не менее, за всем, что происходит на кухне, можно наблюдать через стеклянное окно. Так я и поступил: уставился на девушку, которая занялась готовкой нашей пиццы. Наверное, она привыкла, что за ней постоянно наблюдают, и не обращала на меня внимания. Меня же не покидало ощущение, что я в зоопарке и наблюдаю, как представители земной фауны развлекаются в условиях, приближенных к естественным.

Нам было озвучено стандартное для всех корейских пиццерий время ожидания – 15 минут, которые мы потратили на изучение меню и интерьера.

Обложка меню «Папы».



Краткая история основания компании



Обложка меню «Папы». Обратите внимание на подпись основателя сети.

Обратите внимание на подпись основателя сети.

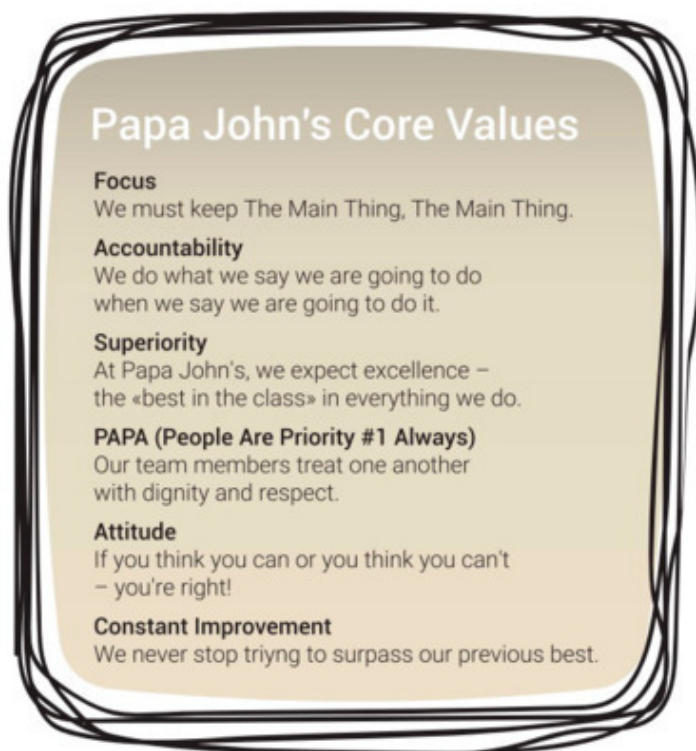
Краткая история основания компании

На стенах большинства зарубежных пиццерий можно прочесть краткую историю становления компании и сети и миссию отца-основателя. Все фотографирую, чтобы не забыть при разработке интерьерного дизайна пиццерий и пекарен нашей собственной сети.

Сегодняшний день богат на открытия, многие из них были сделаны благодаря опыту, накопленному и в работе, и в исследованиях. Когда вопросы сформулированы заранее, быстрее находишь ответы и совершаешь открытия. Здорово помогло и общение с другом. Мне не пришлось подолгу вариться в собственном соку в поисках ответов, многие из них появились в ходе обсуждения.

Мой друг обратил внимание, что и Domino's, и Papa John's при оформлении своих точек по максимуму используют корпоративные цвета. Domino's – синий и красный, Papa John's – темно-зеленый и красный. Нужно и в нашем дизайне не упустить это из виду. А пока я объявил конкурс на подбор корпоративных цветов – попросил всех активных и неактивных читателей и участников блога предложить свои варианты цветовых комбинаций.

Миссия «Папы Джона»



Как и Domino's, пиццерии Papa John's используют двухъярусные конвейерные печи. Удалось рассмотреть торговую марку производителя - Middleby Marshall.

Миссия
«Папы Джона»

Как и Domino's, пиццерии Papa John's используют двухъярусные конвейерные печи. Удалось рассмотреть торговую марку производителя Middleby Marshall.

В остальных пиццериях «Папы Джона», в которых я побывал сегодня, стоят печи того же производителя. Пришла мысль, что двухэтажная печь, а по сути – две печи, стоящие друг над другом, используются не только и не столько для того, чтобы успевать выполнять заказы, особенно в часы пик, но и как два двигателя в самолете.

Самолет может в случае аварийной посадки сесть и при помощи одного двигателя, но если сломается один-единственный, неприятностей не избежать.

В данной пиццерии в 11:00 работало 4 человека: девушка пиццайоло, девушка менеджер, парень, большую часть времени проводивший за кассой, и один доставщик пиццы. За окном парковалось 6 скутеров...

Фасад пиццерии и скутеры «Папы Джона». Два из них не попали в кадр.



Фасад пиццерии и скутеры
«Папы Джона». Два из них
не попали в кадр.

ДЕНЬ 12. Pizza School и Mr. Pizza

Сегодняшний день нельзя назвать суперуспешным, но и провальным он не стал. Нам не удалось поработать по плану и изучить в подробностях функционирование франчайзи Pizza Hut.

Сборочные столы для пиццы, аналоги которых используются американскими сетями.



Сборочные столы для пиццы,
аналоги которых используются
американскими сетями.

Сеул и его города-спутники с утра в пробках, о причине которых мы догадались только к вечеру. Оказывается, вся Азия – в предвкушении празднования Нового года по лунному календарю.

Так что многие компании уже закрыты. Все носятся как угорелые, скупая подарки, многие вообще сбежали из столицы пораньше к родственникам. Поэтому мы не смогли разыскать производителей и дистрибьюторов технологического оборудования для сборки пиццы. А найти их очень хотелось, чтобы обсудить возможность приобретения холодильных столов американского типа.

Сеть Pizza School создавалась специально для учеников и студентов.



Сеть Pizza School создавалась специально для учеников и студентов.

Pizza School и Mr. Pizza Domino's и Papa John's давно используют такое оборудование, и я, уже получив опыт работы в пиццерии, считаю, что подобные столы здорово смогут помочь нам в экономии ингредиентов, увеличении скорости сборки пиццы и сокращении количества мусора на полу наших будущих кухонь.

Человек, решивший посвятить целую неделю изучению принципов работы лучших мировых сетей по производству пиццы, не может питаться ничем иным, кроме этого итальянского лакомства. Так что 12-й день проекта не стал исключением. Ланч нам приготовила управляющая и пиццайоло в одном лице из пиццерии с интересным названием Pizza School.



Очень «вкусные» фотографии. К сожалению, они сильно отличаются от оригинала.

Очень «вкусные» фотографии. К сожалению, они сильно отличаются от оригинала.

Пицца на картинках, висящих на стене, выглядела намного вкуснее и аппетитнее, чем та, что нам подали на обед.

Сеть Pizza School довольно быстро разрослась по всей Корее. Одно из ее главных конкурентных преимуществ – полный отказ от доставки.

Часто в таких маленьких кафе работает всего один человек. Он ухитряется за день изготовить и продать около 100—120 пицц. Во время наплыва гостей (это случается после 16:00, когда дети идут из школ, а студенты – из университетов) хозяйка приглашает помощника, который работает вторым пиццайоло до 22:00.

Обычно «Школьная Пиццерия» небольшая по размеру, для посетителей в ней всего паратройка столиков. Работает на кухне, как я уже сказал, один человек, а ценник на пиццу – раза в полтора-два ниже, чем у более раскрученных конкурентов.



Mr. Pizza почти всегда находится на втором этаже какого-нибудь торгового центра. Это одна из фишек этой сети.

Mr. Pizza почти всегда находится на втором этаже какого-нибудь торгового центра. Это одна из фишек этой сети.

Вечером оказалось, что до ближайшей Pizza Hut – более 24 километров. Я не стал искать судьбу и решил завернуть к их конкурентам в Mr. Pizza.

Для них у меня был зарезервирован завтрашний день. Ничего, подкорректирую завтрашние планы.

По слухам, Mr. Pizza, как и Pizza Hut, работают в премиальном сегменте. Они функционируют как вместительные рестораны с большим количеством посадочных мест.



Салат-бар работает по принципу фуршетного стола. Главное – не лопнуть от обжорства!

На этот раз я не стал экспериментировать, а просто заказал пиццу. Новинку ассортимента – «Карбонару» с беконом.

Живущего глубоко внутри меня дизайнера очень зацепило меню Mr. Pizza. Полюбоваться на страницы меню можно по ссылке: <http://www.mrpizza.co.kr/>

Помимо широкого ассортимента пиццы, предлагают пасту (спагетти в соусах), ризотто и так называемый салат-бар, к которому можно подходить неограниченное количество раз при условии включения услуги в счет.

Маленькая коробочка для транспортировки домой недоеденных кусочков пиццы.

Сливочная «Карбонара» с беконом. Очень вкусно и сытно! Салат-бар работает по принципу фуршетного стола. Главное – не лопнуть от обжорства! На этот раз я не стал экспериментировать, а просто заказал пиццу. Новинку ассортимента – «Карбонару» с беконом.



Сливочная «Карбонара»
с беконом. Очень вкусно и
сытно!

Если же вы не смогли
доесть свою пиццу, вам ее
любезно упакуют – сможе-
те продолжить трапезу
дома.



Маленькая коробочка для
транспортировки домой
недоеденных кусочков пиццы.

Живущего глубоко внутри меня дизайнера очень зацепило меню Mr. Pizza. Полюбо-
ваться на страницы меню можно по ссылке: <http://www.mrpizza.co.kr/> Если же вы не смогли
доесть свою пиццу, вам ее любезно упакуют – сможете продолжить трапезу дома.

ДЕНЬ 13. Проектирование нашей первой пиццерии

Сегодня я решил не искать новых приключений. Оказалось, до Pizza Hut ехать еще дальше, чем мне привиделось вчера. По автомобильному навигатору расстояние до ближайшей пиццерии этой сети – 37 км. Я был не настолько голоден, чтобы преодолеть такую дистанцию. Тем более, что в холодильнике меня дожидалась припасенная со вчера половина пиццы из их корейского клона – Mr. Pizza. 15 секунд в микроволновой печи достаточно, чтобы пицца вновь стала нежной, а сыр растянулся на множество паутинок. В итоге ты сыт и доволен.

Сегодня продолжил переписку с инженером-проектировщиком, который взял в разработку нашу первую пиццерию. На днях мы отправили чертежи нашего помещения в формате AutoCAD.

Публикую частично нашу переписку.

«Просьба уточнить несколько моментов, касающихся проекта пиццерии.

1. Запланированы ли на производстве: офис, санузел персонала, гардероб персонала?
2. Помещение под номером 5 – умывальник подразумевает под собой мойку?
3. Откуда планируется загрузка сырья – дверь рядом с лестницей?
4. Хранение будет располагаться в зоне кухни? Или же на территории помещения столовой? Мы так понимаем, что, в силу отсутствия посадочных мест, это помещение может быть использовано под цеха и хранение.

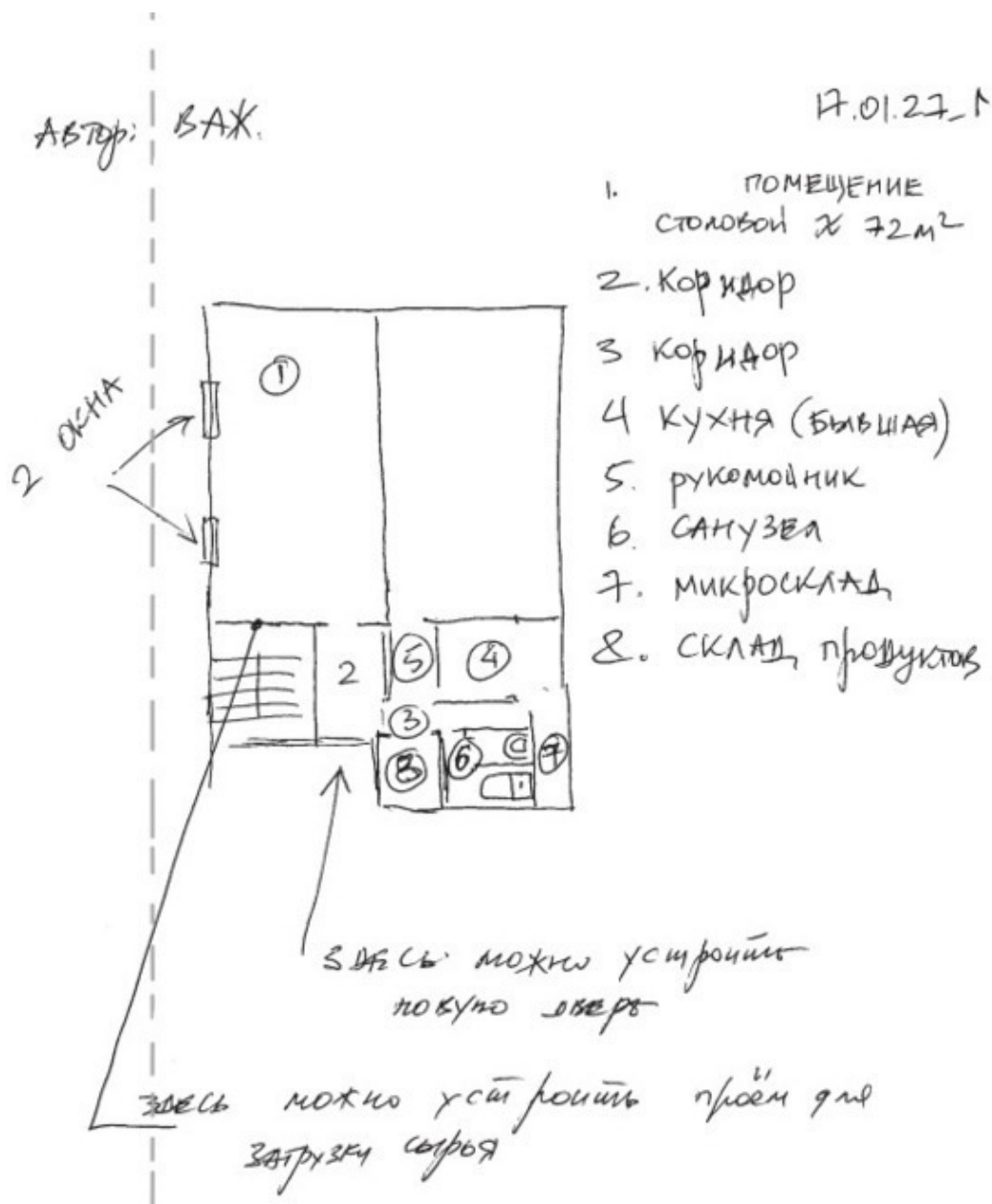
5. Пицца-печь не поместится в помещении кухни, поэтому просьба уточнить, где вы ее планируете расположить.

6. Относительно посуды – предполагается использование одноразовой или же нет?

7. Тесто для пиццы планируете изготавливать самостоятельно? Или хранить в замороженном виде?» Всех с наступающим Новым годом по восточному календарю! Корейские пиццерии закрылись на праздники.

Наш ответ:

«Для удобства я нарисовал от руки чертеж самостоятельно. К сожалению, не работаю в AutoCad. Помещения пронумеровал аналогично файлу в AutoCad, но добавил еще несколько номеров для понимания.



План помещения нашей первой пиццерии Отвечаю по пунктам: 1. Дополнительные помещения:

1.1. Офис планируется, но не в указанных помещениях.

1.2. Санузел планируется. Это помещение №6. Там уже установлены унитаз и тюльпан.

1.3. Гардероб для персонала планируется, но пока не знаем, где.

P.S. Ирина, если Вы считаете, что данное помещение по каким-то причинам не подходит для нашего проекта, сообщите, и мы попробуем в кратчайшие сроки, за 2—3 дня, найти другое в этом же здании. В ближайшее время я смогу отправить Вам копии чертежей помещений для пиццерий будущей сети».

2. Помещение №5 – это место, где раньше посетители столовой мыли руки перед едой. Может быть использовано под что угодно.

3. Для загрузки сырья сейчас существует только один проем, он расположен между помещением №1 и коридором №2. Я знаю, что по нормам загрузка сырья должна производиться через отдельный вход. Нужны Ваши рекомендации. В крайнем случае, можно прору-

бить отдельный проем со стороны лестничного марша, который примыкает как к помещению №1, так и к коридору №2.

4. Для хранения сырья можно использовать как помещение №4 (бывшая кухня), так и помещение №1 (бывшая столовая). В помещении №1 будет отсутствовать зал для посетителей. Помещение №1 можно перепланировать как угодно.

5. Пицца-печь должна быть размещена в помещении №1 после его перепланировки. Тут мы пока можем опираться только на Ваш опыт.

6. Про посуду. Непонятный вопрос. В данной пиццерии мы планируем организовать производство только на доставку и самовывоз.

7. Тесто планируем производить самостоятельно и хранить в холодильнике до момента его использования. Дополнительная информация: в недалеком будущем в здании, где расположено данное помещение, мы планируем развернуть производство теста и заготовку ингредиентов, которые будут поставляться во все точки сети по городу. В течение года мы запланировали открыть минимум 5 таких точек.

ДЕНЬ 14. Pizza Hut и.. умирающий формат

В Корее полным ходом празднуют Новый год, а мы тихой сапой завершаем вторую неделю проекта, большая часть которой пришлась на маркетинговые исследования.

Pizza Hut. Пиццерия премиального класса. Расположена на двух этажах.

Сегодня мне все-таки удалось попасть в Pizza Hut. Планы, хоть и с задержкой, нужно выполнять. Как я писал в посте «Пицца. День 12-й.», Mr. Pizza – это корейский клон Pizza Hut. Ресторан премиум-класса, премиум-цены... все это, по моему мнению, делает эти две сети вымирающими мастодонтами. Еда вкусная, не спорю. Но громадные залы, большое количество персонала в современных условиях являются проигрышными элементами для такого демократичного формата как пиццерия.

Время, когда экономика во всем мире поднималась как на дрожжах, растущая стоимость недвижимости позволяла зарабатывать на ней даже ленивым, а банки давали льготные кредиты всем желающим, закончилось уже несколько лет назад.

Люди стали более разборчиво подходить к выбору ресторанов, и суммы, которые они в них оставляют, уже не бесконтрольные.



Pizza Hut. Пиццерия премиального класса. Расположена на двух этажах.

С развитием Интернета и сервисов, связанных с доставкой продуктов питания, на первый план постепенно выходят более быстрые и гибкие игроки. Динозавры же постепенно сдают позиции, это подтверждает и накопленная статистика. Франчайзинговые сети Mr. Pizza и Pizza Hut испытывают сложности, а головные организации уже который год подряд несут операционные убытки.

В корейском Интернете можно найти статьи с графиками, подтверждающими это. Некоторые из них я уже публиковал в посте «Пицца. День 9-й.». Обратите внимание, как падает выручка этих сетей и количество их точек в Корее.

Думаю, что открытие пиццерий подобного формата не должно входить в наши ближайшие планы. По крайней мере, в этом году..

Ящики на скутеры. Крепятся на багажник позади водителя.

Накладные теплые перчатки на руле скутера Брендированные скутеры – недорогой рекламный носитель.

Информация, полученная за последние несколько дней, дала дополнительную пищу для размышлений.

Во-первых, скутеры успешно используются большинством мировых сетей, работающих в Корее.

Во-вторых, с расширением сетей расстояние, на которое осуществляется доставка при помощи скутеров, сократилось до 1,5 километров максимум.

В-третьих, использование специальных термоящиков на багажниках скутеров позволило решить вопросы с сохранностью пиццы и поддержанием ее температуры во время доставки.



Ящики на скутеры. Крепятся на багажник позади водителя.

В-четвертых, использование накладных перчаток на руле решило вопрос с обморожением рук во время зимних поездок.



Накладные теплые
перчатки на руле
скутера



Брендированные скутеры –
недорогой рекламный
носитель.

В-пятых, скутеры – это яркий недорогой передвижной и очень узнаваемый рекламный носитель. Представляю, как могут поиграть с оформлением такого транспортного средства наши знакомые дизайнеры! Хочу еще раз остановиться на теме использования скутеров при доставке пиццы.

ДЕНЬ 15. Уезжаю из корей счастливым. Собису

Сегодня я уезжаю из Страны утренней свежести. Страны, в которой я впервые в жизни целую неделю просидел на пицца-диете. Накопив немало килокалорий, а самое главное – энергии и энтузиазма, Странствующий Пиццайоло возвращается на родину. Туда, где нас ждут новые бизнес-приключения и открытия.

Благодаря путешествию стали четко вырисовываться контуры форматов наших будущих пиццерий. В ближайшее время я сформулирую их для открытого обсуждения. Презентацию форматов планирую провести на второй по счету конференции партнеров и инвесторов 3 февраля 2017 года.

Уезжаю из Кореи счастливым: я нашел здесь людей, поверивших в меня и наш проект, достигнуты предварительные договоренности по дополнительным инвестициям в нас.

В ближайшие сутки, скорее всего, буду без доступа в Интернет. Ничего, напишу посты оффлайн, выложу в сеть, как только связь восстановится.

Верю, что и в России число «поверивших» будет расти день ото дня. Было приятно на первой конференции смотреть в глаза тех, кто увидел наше новое будущее, и оно им понравилось.

Морской портал Странствующего Пиццайоло

Проехав ночь на автомобиле через всю Южную Корею, рано утром я, наконец, добрался в порт Донгхэ. Там меня ждала ускоренная таможенная очистка моего железного коня, без которого путешествие по пиццериям Кореи стало бы трудной задачей.

Быстро покончив с подготовительными процедурами, я вдруг осознал, что ужасно голоден. Организм, привыкший поглощать вкусные пиццы ежедневно, настойчиво намекал: «Хозяин, не пора ли нам пора, что мы делали вчера?» Меня, как вы понимаете, не нужно долго уговаривать. И мы вместе чемоданом на колесиках пошли ловить такси. :) Мне снова повезло, я встретил доброго самаритянина. Мало того, что в поисках работающего по утрам в новогодние праздники кафе мы исколесили с ним чуть ли не полгорода, так еще на прощание, высадив меня у открытой корейской забегаловки и пожелав счастливого и успешного Нового года, он наотрез отказался брать деньги за проезд.

Кафе, в котором я в итоге оказался, было семейным. Рулит им пожилая семейная пара. Добрые и улыбчивые люди быстро приготовили мне корейский завтрак – суп со множеством овощей, взбитым яйцом и треугольными пельмешками. Кстати, очень вкусный.

Каково же было мое удивление, когда добрая хозяйка со словом «собису» подала мне блюдо, которое я не заказывал. Им оказалась корейская ПИЦЦА!!! Довольно специфический для европейца продукт, но действительно съедобный.

Корейское слово «собису» (от исковерканного английского «service»), которое означает «бесплатно» или «подарок», стало моим постоянным спутником на протяжении всей прошлой недели. И неизменно вызывало только положительные эмоции.

Небеса явно склонны помогать в нашем вкусном бизнес-приключении! Посчитав это добрым знаком, я вернулся в порт и стал ждать посадки на паром.

ДЕНЬ 16. Навигация и фишки

Вот и причал родного морского вокзала. Взглянул на огромные буквы на его крыше и вспомнил тему, о которой давно хотел рассказать подробнее.

В корейских пиццериях номер телефона является одним из элементов оформления вывески заведения. Его начертание по размеру почти совпадает с размером логотипа, так как имеет не меньшее, а зачастую и большее значение.



Фасад Морского вокзала Владивостока,
вид со стороны моря.

Фасад Морского вокзала Владивостока, вид со стороны моря.



Номера телефонов на вывесках являются рекламными элементами и занимают значительное место.

Номера телефонов на вывесках являются рекламными элементами и занимают значительное место.

При оформлении фасадов наших пиццерий этот момент нужно обязательно учесть. Все пиццерии в Корее нанесены на цифровые карты. Поэтому каждый, кто ими пользуется, в том числе и через автомобильные навигаторы, легко может найти любимую пиццу. Нужно на этой неделе связаться с администраторами владивостокских виртуальных карт и выяснить расценки на их услуги.

Навигационная карта для наших будущих пиццерий Футболки, фартуки и фирменные кепки должны стать нашими рекламными фишками. Многие компании уже давно сделали их запоминающейся визитной карточкой.

Вспомнить хотя бы футболки с надписями от творческой команды Евгения Чичваркина.

Евросеть – цены просто о...

Рекламная кампания «Евросеть – цены просто о...» стоила всего \$9000, а ролик ни на одной радиостанции не выходил больше пяти раз. Но хозяин сети магазинов Евгений Чичваркин говорит, что эффект от нее был как от атомной бомбы – за несколько дней о «Евросети» узнала вся страна. С тех пор эпатаж – слагаемое успеха Чичваркина.



Главное маркетинговое изобретение Евгения Чичваркина

Главное маркетинговое изобретение Евгения Чичваркина

Готов уже сегодня учредить призовой фонд для участников конкурса по созданию таких надписей.

В будущем такие футболки, кепки и фартуки могут продаваться в наших пиццериях и пекарнях.

ДЕНЬ 17. План на неделю

1. Провести сравнительный анализ цен на пиццы в пиццериях Владивостока, подготовить сравнительную таблицу.
2. Проверить скорость доставки в каждой из пиццерий нашего города. Сравнить время, озвученное по телефону, и реальное.
3. Созвониться с пиццериями и выяснить условия подработки: сколько платят в городе работающим в штате пиццаменам, и сколько можно получить за доставку пиццы фрилансеру.
4. Заказать и оплатить пицца-печи. Причем печи разных форматов. А-ля Pizza School и Pizza Domino's.
5. Найти в нашей стране или в Китае pizza prep table, которые используются в пиццериях Papa John's и Domino's. Ресурс www.alibaba.com нам в помощь! 6. Дать объявление на «Фар-посте» по поиску амбициозной молодежи в наш проект.
7. Составить техническое задание для разработки программного обеспечения.
8. Опубликовать опционную и инвестиционную программу для участников второй конференции.
9. Проверить в российских банках максимальные проценты по 3-летним банковским депозитам. Это необходимо для сравнения с нашим инвестиционным предложением для инвесторов.
10. Подготовить встречу с Клубом предпринимателей «Деловар» во Владивостоке для презентации нашего проекта.
11. Связаться с производителями упаковки для пиццы. Запросить предложение на коробки разных размеров.
12. Определить кабинет, в котором разместится штаб-квартира компании «Наша Пицца» (пока рабочее название).

ДЕНЬ 18. Цены на местные пиццы

Всем привет! Ребята подготовили сводную таблицу со сравнительным анализом цен на пиццу во Владивостоке. Изучаю. Это позволит в будущем практически мгновенно анализировать колебания цен на рынке. Особенно если учесть, что большинство наших коллег производят пиццы различных размеров и весов.

Стандарты как таковые в отрасли отсутствуют, поэтому все изготавливают пиццу по своему разумению. Следовательно, нам нужно сравнивать стоимость продуктов не за штуку, а так, как, например, это принято в гипермаркетах Южной Кореи, – по весу. Там на ценниках практически всегда можно увидеть стоимость и упаковки, и 100 граммов. Тамошние домохозяйки, чья основная деятельность – работа по дому, очень легко проводят сравнительный анализ цен, а гипермаркеты и супермаркеты им в этом здорово помогают.

Вчера получили из Санкт-Петербурга рабочий эскиз по размещению оборудования и технологической мебели в помещении нашей первой пиццерии. Впечатлило! Нужно до завтрашнего дня написать комментарии и вопросы, если таковые возникнут. После согласования деталей чертежа опубликую его в одном из очередных постов.

Условия конкурса по разработке надписей и изображений на футболках и фартуках решили опубликовать в пятницу этой недели. Выделим для сбора конкурсных предложений один из электронных ящиков.

Хочу напомнить тем, кто забыл или кто не знал, что ровно через неделю, 9 февраля, отмечается Международный день пиццы. В этом году мы не успеем встретить его во всеоружии, но в следующем, 2018 году мы должны сделать 9 февраля запоминающимся для всех наших земляков.

Ну а в этот раз предлагаю провести праздничную дегустацию пицц наших владивостокских коллег. Угостимся, отметим будущий профессиональный праздник, а заодно и проверим качество продукта, внешний вид упаковки, скорость доставки и многое другое! Кстати, не забывайте комментировать и постить нас в соцсетях – и то, и другое для нас очень важно! 9 февраля весь мир отмечает Международный день пиццы! Слава Италии!

ДЕНЬ 19. Человек-зажигалка

Вспомнил забавный видеоролик, найденный в Интернете – «Если бы Google был человеком». Улыбнуло!.

А что было бы, если б человеком стала зажигалка?

Кто он, этот человек-зажигалка? Такой чудик горит сам и зажигает других. Может зажечь костер или «дать прикурить» в прямом и переносном смысле. Его пламя освещает дорогу в темноте и указывает направление.

А может, зажигалка – это прообраз жреца из Храма огня? Чем он там занимается? Разводит и поддерживает священный огонь? Просто поклоняется ему или использует для чего-то созидательного? Например, для печи, в которой выпекают хлеб или пиццу...

Сегодня встречался с хозяином еще одного помещения. Оно хорошо подходит для организации одной из наших пиццерий в районе Баляева. Расположено здание внутри громадного жилого микрорайона, на первой линии, непосредственно у оживленной транспортной артерии, имеет парковку – все это, безусловно, плюсы для целей нашего проекта. Два этажа, один из которых – мансардный, можно использовать для организации кафе и места семейного отдыха.

Кстати, хозяин здания оказался интересным собеседником и позитивным человеком – хорошо пообщались, обсудили условия арендных отношений, правила предоставления арендных каникул и договорились в течение недели принять окончательное решение.

ДЕНЬ 20. Конференция №2

Сегодня состоялась вторая по счету конференция партнеров и инвесторов проекта «Наша Пицца». Количество участников возросло. Надеюсь, это хороший знак.

Основной докладчик, то есть – я, отчитался о проделанной работе. В частности, о результатах взаимодействия с проектировщиками. Главное – обсудили предложенную ими схему размещения оборудования в первой пиццерии. Во время прений было много полезных критических замечаний, связанных с нюансами нахождения точки общепита рядом с производственными цехами. Необходимо обсудить все сомнения и замечания с проектировщиком.

Принципиальное согласие с рабочим эскизом разработчикам отправлено. Такое письменное согласие – необходимое условие для получения ценового предложения на комплект оборудования, размещением которого проектировщик и занимался в последние дни, работая над нашим эскизом.

Наш менеджер компании «Алтек» обещал прислать прайс-лист не позже понедельника следующей недели, заодно информацию об остатках на их складе широких и узких конвейерных печей Zanolli, о ценах на pizza prep table, аналоги которых используют в Domino's и Papa John's. Правда, сразу честно предупредил, что ценник на них заоблачный по сравнению с российскими технологическими столами. Причина – выросший курс евро.

Во время дискуссии в ходе конференции подняли вопрос об организации на базе нашей первой заводской пиццерии в недалеком будущем технологической лаборатории и учебного класса. Здесь мы сможем разрабатывать новые рецепты пицц и вспомогательных продуктов, а также проводить обучение сотрудников – своих и партнеров-франчайзи..

Озвучил инвестиционное предложение, а в конце конференции обсудил его детали с заинтересованными лицами. Пришло сразу несколько заявок на покупку трехлетних бондов!

СПАСИБО ВАМ БОЛЬШОЕ, ДРУЗЬЯ!

Мне очень приятно и важно ваше участие!

Тема первого празднования Международного дня пиццы заинтересовала многих. Все согласились, что основным форматом празднования станет дегустация пиццы от большинства пиццерий нашего города. Инициативная группа определилась сама собой, рассчитываю, что эта команда устроит нам великолепный праздник вкуса и обжорства.

Во время сегодняшней презентации печей Zanolli, которые мы намереемся в будущем сделать производственным сердцем наших пекарен, ребята-технари посоветовали переговорить с поставщиками о гарантийном ремонте, снабжении запчастями и ремкомплект, дабы не было мучительно больно в случае чего.

Спешу анонсировать адрес «зеркала» нашего сайта: www.pizzaday.info Маленькое объявление: в связи с тем, что наш основной сайт www.notadaywithoutapizza.ru пока не является раскрученным ресурсом и не сразу находится через поисковые системы по фразе «ни дня без пиццы», а на слух его воспринимает не каждый, было принято решение создать «зеркало».

ДЕНЬ 21. Псевдопиццерия

При желании в аэропорту Владивостока можно найти производителей пиццы. На большой витрине перед вами будут лежать уже готовые «итальянские» пироги, от одного из которых повар – язык не поворачивается назвать его пиццайоло – отрежет по вашей просьбе кусочек и поместит его в подовую печь для подогрева....

Но это же преступление по отношению к ПИЦЦЕ!

Хуже может быть только старая пицца, разогретая в микроволновке! Конечно, аэропорт с его вечно спешащими и бегущими пассажирами не располагает к длительному сидению за столиками и ожиданию заказа в течение 15 минут. Но тогда открывать якобы «пиццерию» вообще не стоит. Есть бесконечное множество других продуктов, которыми можно очень быстро накормить летящего в неведомые дали.

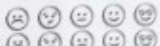
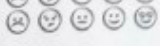
В последнее время, много общаясь с представителями поварского сословия, обратил внимание, что внутри профессии существует естественное разделение по направлениям. Повар на основных блюдах обычно не любит заниматься выпечкой и кондитеркой, и наоборот. После сегодняшнего посещения «пиццерии» в аэропорту я с уверенностью могу сказать, что повар и пиццайоло – это тоже совершенно разные люди.

Я считаю, что производство пиццы можно начинать только ПОСЛЕ получения заказа, но ни в коем случае не ДО. Это убивает вкус пиццы, создает возможность для нерадивых сотрудников реализовывать застаревший продукт, превращает ваших гостей в нелояльных клиентов, которые никогда больше не совершат повторную покупку.

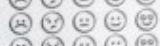
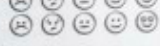
Bonjour, друзья!

Мы постоянно стремимся улучшить качество сервиса и продукции.
Будем признательны, если вы ответите на ряд простых вопросов!
Среди заполнивших анкету каждый месяц разыгрывается торт.

Оцените, пожалуйста, качество работы персонала кафе:

Гостеприимство (приветливость) 
Своевременная подача заказа 

Оцените, пожалуйста, качество продукции, которую вы брали:

Вкус 
Внешний вид 
Свежесть 
Желание взять еще раз 

Подскажите, что вы брали у нас в гостях _____

Общее впечатление от посещения кафе: 

Посоветуете ли вы нас друзьям? ДА ☐ НЕТ ☐
Почему? _____

Дата и время вашего визита __/__/____ ☺ __/__/____
Mercil

По желанию оставьте свой номер телефона для детализации вашего комментария, а также для участия в розыгрыше: +7 (____) _____

Просьба опустить в ящик  «Почта Мишеля» на входе в кафе!

Анкета из кафе «Пекарня Мишеля», простая и лаконичная

Анкета из кафе «Пекарня Мишеля», простая и лаконичная. Неподалеку располагается кафе известной городской сети «Пекарня Мишеля».

Оценка их продукции не входит в тему данного поста, но у них на столиках можно найти анкету для посетителей, которую я очень хотел бы заполнить в описанной выше пиццерии.

Кстати, салат «Цезарь», который подавался вместе с пиццей, был очень даже неплох. Видимо, сказалась любовь повара к готовке именно этого блюда.

Маленькое объявление для читателей блога. С ростом его популярности он стал интересен для ботов. Началась массированная регистрация фейковых пользователей. Поэтому мне пришлось внедрить капчу. Перед сохранением вашего комментария не забудьте поставить галочку в ячейке рядом с фразой «Я не робот».

Заранее спасибо!

ДЕНЬ 22. Последние дни заводской столовой

Как быстро летит время! Пошла уже четвертая неделя проекта.

Публикую фотографию заводской столовой, где скоро должно начаться строительство нашей первой пиццерии.



Помещение бывшей заводской столовой ждет свою пиццерию.

В понедельник нам будет выставлен счет за оборудование для нее..
Хотелось бы воплотить в жизнь что-нибудь эдакое:



Корейская пиццерия
«Папы Джона» без зала
для обслуживания посетителей.

Корейская пиццерия «Папы Джона» без зала для обслуживания посетителей..

В данном случае – без зала для обслуживания посетителей. На дальней стене можно разглядеть фотографии и технологические карты сборки пиццы. Под ними расположены два производственных стола. Один – для работы с тестом, второй – для заполнения основы разнообразными начинками. В России такой стол стоит около четверти миллиона рублей.



Шоу «За стеклом» для особо любопытных гостей.

Шоу «За стеклом» для особо любопытных гостей.

Обратите внимание на «аквариум». Издревле человека завораживает то, как горит огонь, течет вода и работают другие люди.

Можно видеть, как пиццайоло создает именно вашу пиццу.



Очень вкусная и аппетитная штука, сделана из тех же ингредиентов, что и пицца.

Очень вкусная и аппетитная штука, сделана из тех же ингредиентов, что и пицца.

Чтобы наши читатели не заблуждались насчет будущего монопродукта, добавлю еще одну фотографию.

На следующей неделе начинаем разрабатывать меню нашей сети. Воспользуемся опытом лидеров отрасли. Нам нужно создать и меню, и технологические карты, и прописать рецептуру всех будущих продуктов.

В завершение поста еще одна фотография в тему. Дословный перевод названия: «Мужская пицца».



Не только магазины бывают мужские, но и пиццерии.
Добро пожаловать в «Мужскую пиццу»!

ДЕНЬ 23. Рабочие зарисовки

Сегодня анализировали отчеты о прибылях и убытках пиццерий, которые скачали в Интернете. Пытались прочитать информацию между строк. Частично нам это удалось.

По-прежнему ждем счет за конвейерные печи Zanolli. Очень хочется запустить процесс закупа. Запросили электронный каталог на всю продукцию Zanolli. Нужна сравнительная таблица, чтобы подобрать под каждый тип пиццерии максимально эффективную машину.

Также начал поиск дизайнера для проектирования кафе. Думаю, что лучше искать по рекомендациям. Наши кафе должны стать уютным местом для семейного отдыха. Не хотелось бы ошибиться.

Придумал несколько надписей на футболках. Хочу заказать их печать сразу после подбора шрифтов.

Обсуждал с прорабом устройство новых стен в первой пиццерии. Он обещал подготовить информацию до 7 февраля.

Обсуждал с партнерами требования, предъявляемые к персоналу будущих пиццерий. Решили провести очередную «фабрику звезд». Ожидается много собеседований. Уверен, работа будет тяжелой, но интересной.

Переговорил с начальником мебельного участка об обустройстве флагманских пиццерий. Он посетовал, что не все задумки дизайнеров обычно удается реализовывать. Будем надеяться, что именно нам повезет с реализацией.

Сегодня окончательно оформилась в голове концепция продвижения идеи франчайзинговой сети через бывших оконщиков и строителей. Детали ожидайте в одном из будущих постов.

Определился с кабинетом для размещения инициативной группы проекта «Наша Пицца». Наш рекламист завтра подготовит визуальные технологические карты по сборке пиццы для пиццайоло. Я все еще лелею мечту о создании уникального тренировочного пособия для начинающих пиццайоло, которое позволит любому заучивать формулы сборки пицц за день.

Уже несколько дней размышляю на тему уникального для России меню.

Меню должно стать одновременно помощником по выбору блюд, вызывать эстетическое наслаждение, а также порождать зверский аппетит и даже чувство голода.

ДЕНЬ 24. Договор на поставку печей

Ночью пришло письмо от поставщиков оборудования..

Вложения:.

1. Договор на подписание;
2. Счет на две пицца-печи Zanolli;.
3. Каталог Zanolli.

Договор на поставку печей Подписать договор и оплатить счет нужно сегодня, 07.02.2017.

Это необходимо, чтобы обе печи пришли в Питер до конца февраля.

Договор поставки вычитали. Текст разногласий не вызвал. Готовы подписывать.

Счет на печи оплатили. Ждем подтверждения прихода денег на расчетный счет поставщика оборудования.

Получили коммерческое предложение на оставшееся технологическое оборудование и инструмент. Завтра будем анализировать его коллективно. Насколько я понял, все типовое оборудование, кроме печей, постоянно находится на складах компании в России.

Импонирует профессиональный подход к нашей задаче со стороны поставщика. Они готовы снабдить нас всем необходимым на условиях «под ключ».

Судя по всему, нам нужно ускорять общестроительные работы, чтобы к моменту прихода оборудования у нас было полностью готово помещение для первой пиццерии.

Сегодня: – Разрабатываем демонстрационный материал на стены в цехах будущих пиццерий.

– Готовим предложение оконным компаниям страны – для публикации его на ведущих порталах индустрии окон и дверей.

– Начинаем разрабатывать инвестиционное предложение для работы с агентами и через сайт Farpost.ru.

Ну и продолжаем подготовку к празднованию первого для нас Международного дня пиццы.

ДЕНЬ 25. Made in China

Сегодняшний день прошел на позитиве. У всех, с кем я общался по теме нашего проекта, – приподнятое настроение. Вероятно, уже начал оказывать влияние завтрашний Международный день пиццы.

Общался с товарищем по поводу поставок оборудования, инструмента и инвентаря из Поднебесной. Первую пиццерию мы запускаем на итальянском и российском оборудовании, а вот все последующие, после накопления нами опыта, можно попробовать снабжать аналогичным от нашего восточного брата. Тем более, мы знаем, что большинство так называемого итальянского, немецкого и американского оборудования производится нашими китайскими партнерами. Понятно, что поиск таких производителей займет немало времени, но почему бы не попробовать. Товарищ предложил съездить к соседям на пару-тройку дней для ускорения процесса.

А пока отправлю ему фотографии и каталоги оборудования, чтобы китайские приятели поискали необходимое нам заранее.

С руководителем строительной группы обсуждали, какие материалы будут использованы для строительства перегородок и холодильных комнат в помещении пиццерии. Одну из стен придется выравнивать перед укладкой кафеля, поэтому нужно торопиться.

Встречался с известным в городе юристом. Презентовал ему наш проект, обсудил с ним юридические вопросы, связанные с проектом и инвестиционной концепцией. После анализа моих наработок продолжим разговор.

ДЕНЬ 26. Международный день пиццы!.

International Day of Pizza

Наша инициативная группа разослала письмо: «Дорогие друзья! 9 февраля отмечается Международный день пиццы!.

Несмотря на то, что наша первая пиццерия еще в стадии ремонта помещения и закупки оборудования, мы не имеем права проигнорировать этот праздник! Итак, 9 февраля (в четверг) в 12.00 ждем вас всех в конференц-зале – праздновать, фотографироваться, дегустировать пиццы разных производителей, высказывать свое экспертное мнение.

Хотим добавить в этот праздник дегустационный аспект и разобрать по вкусу произведения владивостокских пиццамейкеров, сравнить, понять, что нравится, что нет – в этом разговоре могут родиться рецепты наших будущих идеальных пицц! До скорой вкусной встречи!».



Наш первый Международный день пиццы. Все было на высоте!

Спасибо нашим девчонкам из оргкомитета за настоящий праздник! Пара десятков человек сегодня приобщилась к действу под названием Международный день пиццы!

Главное, конечно, – коллективная дегустация продукции нескольких известных пиццерий Владивостока. Пробовали, обсуждали, хвалили, критиковали тесто и начинку, внешний вид и упаковку, скорость доставки и сервис во время приемки заказа. Как и ожидалось, все мы разные, вкусы у всех – тоже.

Наш первый Международный день пиццы. Все было на высоте! Дегустация пиццы, основное действо сегодняшнего торжества, прошла на ура!



Дегустация пиццы, основное действо сегодняшнего торжества, прошла на ура!

Благодаря организаторам нашей вечеринки-объедаловки удалось выявить безусловных лидеров и аутсайдеров на местном пиццерийном рынке.

Оценки каждой пицце ставились по 5-балльной шкале. Дегустаторов было много. Самое главное – не наблюдалось ни одного ненавистника пиццы. Так что статистический срез, можно сказать, отражает реальную картину.

Кроме «тяжелой» (многие отказались от обеда) дегустационной практики были и творческие моменты. В частности, обсуждали варианты названия нашей будущей сети пиццерий, наименования фирменных пицц и слоганов для футболок и фартуков.



Оценки пиццам ставились по 5-балльной шкале. Дегустаторов было около двадцати.

Конкурс на придумывание имени пиццерии и новым видам сегодняшней именинницы.

Оценки пиццам ставились по 5-балльной шкале. Дегустаторов было около двадцати..

Поговорили и о напитках, которые должны подаваться к пицце в наших пиццериях. Большинство выступали против «Колы», но ратовали за морсы и кисели в фирменных бутылочках..

Прозвучала идея об установке аппаратов с газированной водой а-ля Советский Союз. Такие уже стали появляться на улица Хабаровска.

Решительно утверждали, что сегодняшний день – это всего лишь эпиграф для будущих Пицца-фестивалей, которые мы обязательно будем проводить в городе, начиная со следующего года на базе собственной сети. Уверен, что это станет знаменательным событием в городской жизни и привлечет к нам и любителей итальянского пирога, и представителей СМИ, что будет нам только на руку для целей рекламы и продвижения.

Обсуждались даже рецепты будущих пицц, использование уникальных рецептов и ингредиентов.

Конкурс на придумывание имени пиццерии и новым видам сегодняшней именинницы.

Пицца без морса – как Владивосток без Золотого Рога!



Пицца без морса – как Владивосток
без Золотого Рога!

Запомнился один забавный момент. Получая пиццу от одного из пиццаменов, я решил поздравить его с торжеством! В ответ прилетело: «А какой сегодня праздник?» Пришлось пояснять представителю благородной профессии, что я имел в виду.

ДЕНЬ 27. Холодильники-лего

Ждем от проектировщика из Санкт-Петербурга откорректированный файл с чертежами нашей первой пиццерии. Вчера вечером плодотворно пообщались, получил ответы на свои вопросы.

В частности, меня интересовала схема строительства двух холодильных комнат. Как оказалось, устройство холодильников – это несложная задача, особенно при наличии денег. Они (холодильники) придут к нам готовыми к сборке, нужно лишь соединить детали согласно картам-схемам.

Производит такие холодильные комнаты Российский завод Polair.

Производит такие
холодильные комнаты
Российский завод Polair.

POLAIR



ДЕНЬ 28. «Обжора Бунба» и разные технические мелочи

Очередная рабочая суббота.

Второй раз встречался с потенциальным арендодателем помещения в районе Баляева. Обсуждали несколько вопросов:.

1. Ремонт полов и устройство напольного покрытия в счет арендной платы.
2. Скорее всего, в качестве напольного покрытия в данном помещении будет использоваться ПВХ-плитка.
3. Расширение помещения кухни за счет бара, чтобы вместить все оборудование, рекомендованное нашим проектировщиком.
4. Перенесли время принятия окончательного решения по аренде на среду, 15 февраля.
5. Договорились с руководителем стройгруппы встретиться на объекте в понедельник и детально обсудить предполагаемый фронт работ.
6. Выяснил, что в данном здании есть ограничения по потреблению электричества. Мы можем получить всего 50 кВт. Нужно уточнить у проектировщиков: хватит ли нам этого объема во время пиковых нагрузок. Не хотелось бы прокладывать дополнительный кабель от ТП, расстояние до которой – не меньше 200 (!) метров.

«Обжора Бунба» и разные технические мелочи.

Очередная рабочая суббота.

Сегодня родилась идея использовать в качестве названий пицц в нашем будущем меню слова и фразы из культового фантазийного романа Макса Фрая – горячо любимого мною и моими друзьями. Там много вкусной волшебной еды и неповторимого позитивного настроения. Все это близко по духу нашей команде. Нужно обсудить это с ребятами :)

Трактир, названный в честь одноименного заведения из известной саги про волшебника, путешествующего между мирами...



Трактир, названный в честь одноименного заведения из известной саги про волшебника, путешествующего между мирами...

Не секрет, что многие лидеры фастфуд-индустрии начинали развитие сетей с того, что создавали базу знаний для сотрудников – своих и партнеров-франчайзи. Некоторые так и оставили свои базы в печатном виде, другие же их оцифровали и, находясь на волне технического прогресса, активно внедряют нужные знания при помощи передовых технологий. Мы просто обязаны не отстать от них, а в некоторых случаях – не только бежать «ноздря в ноздю», но и опережать на поворотах.

Это – одна из наших приоритетных задач. Часть информации будем публиковать на страницах блога, другую же оставим для партнеров, которые присоединятся к нам в качестве франчайзи по ходу развития проекта.

Забавная фотография от нашего постоянного читателя ON=Жиган=OFF: «На выходных был в Шанхае, было очень холодно. Ничего, пиццамены носят, особенно улыбнул парень в тулупе и шапке-ушанке».



Забавная фотография от нашего постоянного читателя ON=Жиган=OFF: «На выходных был в Шанхае, было очень холодно. Ничего, пиццамены носятся, особенно улыбнул парень в тулупе и шапке-ушанке».

ДЕНЬ 29. Мечты и упрямство (обыкновенное чудо)

Лет двадцать пять назад, готовясь к семинару в ВУЗе, я наткнулся на книгу «Политические портреты». Это был сборник биографий ведущих политических деятелей планеты 70-80-х годов прошлого столетия. Среди прочих меня заинтересовал рассказ о Маргарет Тэтчер – тогдашнего премьер-министра Великобритании. Удивительная история об удивительной женщине, «Железной леди», как ее еще в то время называли. Не буду пересказывать текст, кому интересно – могут найти и прочитать его самостоятельно. Хочу лишь остановиться на одной детали, имеющей непосредственное отношение к сегодняшней теме.

Задумать чудо – и воплотить... Говорят, прежде чем Маргарет Тэтчер стала премьер-министром United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland реально, она стала ею в своих мечтах. Точка. Для нас важно осознать то, что сделала эта женщина в ТО время, в ТОЙ чопорной стране, где у власти всегда находились сэры и пэры, считавшие политику своей вотчиной, так же как когда-то охота на мамонтов считалась прерогативой мужчин в древних племенах.

Госпожа Тэтчер совершила чудо несколько раз. Первый – когда стала главой кабинета. Второй – когда добилась проведения в жизнь необходимых стране реформ. И третий – когда была посвящена в рыцари в 1993 году... «Решительными действиями Тэтчер заслужила прозвище „Железная леди“ за непреклонное следование избранному курсу, несмотря на нападки и критику», – так написано в одной из ее биографий..

Вывод: первый способ добиться чуда – задумать его и воплотить в жизнь. Легко сказать, но как реализовать на практике? Практически во всех книгах, ставящих целью развить мотивацию, обучить науке добиваться в жизни успехов, говорится об одном и том же. И, несмотря на множество скептиков и критиков теории, все больше жителей планеты убеждаются – «мысли материальны».

Думая о чем-то, страстно желая этого, мы постоянно создаем условия для «сбычи мечты». И, прежде всего, потому, что, поступая так, мы фактически реализуем народную мудрость о лежащем камне, под который вода не течет..

Существует еще один немаловажный нюанс. Будучи постоянно готовыми к встрече с ожидаемым, мы, выражаясь спортивным языком, всегда находимся в положении низкого старта и однозначно будем первыми в тот момент, когда принесут праздничный каравай. Мы будем первыми хотя бы потому, что очередь заняли первыми. Вот! Мечты и упрямство Теперь о настойчивости в достижении целей. Слышали шутку: «я не упрямый, а настойчивый»? Кто сможет в двух словах сформулировать разницу между этими определениями? По себе знаю, трудная задача.

Скорее всего, слово «упрямство» в русском языке насыщено избыточными негативными эмоциями. «Ох, уж этот русский язык и эти русские с их извращенным восприятием действительности!» – скажете вы и будете правы. Возможно, слова «упрямый», «упрямство», раньше не имели столь однозначно негативного оттенка и приобрели его позднее. В них явно проглядывает корень «прям-о, прям-ой». Наверное, когда-то эти слова означали «только прямо, вперед, ни шагу вправо, ни шагу влево».

А кто у нас так поступает? Только бараны на мосту в известном стихотворении. Вывод простой: быть упрямым – значит не добиться цели и быть обреченным вечно оставаться на этом философском мосту и смотреть, как жизнь пролетает мимо. В то время как необходима гибкость, чуткость и так далее и тому подобное. Но всегда ли эти правила корректны? Всегда ли важна гибкость? Не является ли подобная практика банальным «прогибанием» перед трудностями? Может быть, «не стоит прогибаться под изменчивый мир, пусть лучше он прогнется под нас»? Кстати, в этой цитате есть еще один важный момент – мир-то изменчивый. Все вокруг

меняется. Люди приспособливают и приспосабливаются, в результате часто теряют ориентиры и не знают, куда двигаться дальше. Может быть, в этом и есть корень всех бед? В нашей русской ментальности есть множественные пороки. Искоренить их – задача не одного поколения. Настойчивость у нас превратилась в «упрямство» и нудность. Ну не любят наши соотечественники стремиться куда-то, вечно у нас действуют разнообразные авось и небось. В результате люди, которые благодаря каким-то генетическим отклонениям начинают быть непохожими на остальных, становятся в глазах окружающих либо гениями (типа Михайло Ломоносова), либо... их противоположностью.

Есть анекдот на тему. Достаточно веселый и достаточно полезный: *Приходит как-то Маугли к удаву Каа и говорит: – А вот скажи мне, Каа. Учитель мой, медведь Балу – сильный и мощный мужик, но ведь он не может достать яблоко с яблони? – Да, не может, – отвечает ему Каа..*

– А Багира наша – прыткая и гибкая пантера, но ведь и она не сможет достать яблоко с яблони? – И она не сможет, – удивленно повторяет Каа.

– И даже ты, могучий и мудрый удав, тоже не можешь достать яблоко с яблони! – Точно! Не могу! – раздосадовано восклицает Каа.

– Но послушай, Каа, я, человеческий детеныш, такой слабый и хлипкий, тощий и несурьезный, легко могу забраться на яблоню и достать яблоко! – Да, Маугли, – отвечает ему мудрый Каа, – ты можешь достать... КОГО УГОДНО!»

Читателю, видимо, хорошо понятно, почему у удава, безусловно русифицированного, такая забавная реакция на слова Маугли.

Многие из нас такие. Мы оцениваем мир, исходя из установок, которые были заложены еще в детском возрасте. Но, думаю, настойчивость и упрямство (в хорошем смысле этих слов) являются необходимым условием побед на всех фронтах (армейском, рабочем, учебном, личном и т.д.). Пусть читателя не смущает военная терминология, ибо она как нельзя более правильно характеризует специфику других законов животного, растительного и человеческого миров. Вдумайтесь: борьба за существование и естественный отбор, единство и борьба противоположностей. Мне думается, что только борьба с самим собой, со своей ленью, организмом, пристрастиями и привычками в состоянии дать нам то, что мы страстно желаем.

Главное, о чем мы должны знать, – желая чего-то, мы обязаны представлять себе цель, визуализировать ее, создавать «опытную модель». Мы должны облекать мечту в реальные одежды, идти к ней, стремиться к ее воплощению. Ожидая свершения, нам следует держать инструменты наготове (лопату и кирку, стамеску и долото, наточенный карандаш или кисть с палитрой, визитную карточку, каталог, портфолио, отвертку, в конце концов!) – это с древности на Руси отражает поговорка: «Хороша ложка к обеду».

Материальность мысли. Она проявляется по-разному.

Во-первых, – как уже было описано выше. То есть, когда мы чего-то хотим и готовимся к встрече с желаемым, у нас есть преимущество перед теми, кто этого не делает. В момент материализации мечты мы первыми оказываемся во всеоружии у праздничного стола. Во-вторых, это то, что до сих пор не является хорошо изученной областью человеческой психики.

Всем известны так называемые стигматы – следы на человеческом теле от ожогов, колющих и огнестрельных ран, появляющиеся не в результате физического воздействия, а как следствие самовнушения. Мы помним, как это становилось причиной разнообразных спекуляций в средневековье, в новое и новейшее время. Сколько раз загорались костры инквизиции... 69 Наверное, многие смогут привести примеры того, как мы сами, знакомые или родственники излечивались от болезней, опираясь только на силу внушения. Как-то знакомый доктор рассказывал, что обыкновенная таблетка аспирина, описанная пациенту как панацея от болезни, излечивала полностью или, по крайней мере, серьезно улучшала состояние больного.

И, наконец, сверхъестественное! Если любой из читателей задумается, то сможет найти в своей памяти примеры «чуда». Кто-то мечтает о новом мобильном телефоне и вдруг находит его на прогулке в парке у дома. Кто-то замерзает на улице в новогоднюю ночь чуть ли не в летней одежде, а через минуту едет в теплой машине, случайно оказавшейся на этой безлюдной улице. Кто-то мучается от хронического безденежья, и вдруг срывает крупнейший за всю историю джек-пот в государственной лотерее. Кто-то... Я расскажу вам о своем маленьком чуде.

1982 год. Зима. Очень холодно. Градусов 30 мороза. Несколько десятков километров до дома. В «вахтовке» по лесной дороге едет с соревнований по боксу группа спортсменов и болельщиков. Вокруг сугробы под два метра высотой.

От холода постоянно хочется по-маленькому. Водитель заезжает на обочину дороги, девочки – налево, мальчики – направо. Так хочется лета! И вдруг... В этом ледяном царстве Снежной королевы мы видим парящее озеро. Горячее и бурлящее! С зеленой травой на берегу. А вокруг – снег выше человеческого роста. До долины гейзеров на Камчатке тысячи километров, до ближайшего действующего вулкана – не меньше. А тут – горячие ванны. Финские, турецкие – называйте, как хотите! На душе удивительно тепло, и расцветают ландыши. И все это – на севере Хабаровского края. А ведь только что у нас зуб на зуб не попадал! Вот это я и называю настоящими чудесами.

В жизни всегда есть место сказке.

И Дед Мороз с Санта Клаусом обязательно придут.

Нужно только в это свято и настойчиво (упрямо?) верить! Концепция преследования

12 февраля – день рождения Чарльза Дарвина.

Наши поздравления имениннику.

Концепция преследования

Для начала поздравляю всех нас с днем рождения одного из самых великих естествоиспытателей в человеческой истории – Чарльза Дарвина! Эволюция продолжается! Хороший слоган для любого дела.

Мы стремительно приближаемся к месячному юбилею нашего проекта. Много уже сделано, а сколько еще предстоит сделать! Сегодня я хотел бы остановиться на одной концепции, которая вселяет в меня и нашу инициативную группу уверенность в успехе. В двух словах я бы назвал ее «Концепцией преследования».

Философская подоплека очень проста, но, несмотря на это, расскажу о ней подробнее. В ее основу лег разговор, состоявшийся во время моей встречи с одним из автодилеров на местном рынке – Зеленом углу – в те дни, когда слава о «Зеленке» распространялась по стране со скоростью света.

В общем, я подыскивал себе авто и был заинтересован выбрать среди разнообразного японского секонд-хенда аппарат, который прослужит мне верой и правдой минимум несколько лет. Разговорившись с одним из торговцев, я попросил его пояснить, почему на рынке Дальнего Востока так мало четырехколесных «коней» производства «Митсубиси».

Ответ не заставил себя долго ждать. Специалист пояснил, что «Митсубиси» в самой Японии считается инновационным концерном, и его исследовательская инженерная группа разрабатывает и внедряет в своих автомобилях все возможные и невозможные изобретения и ноу-хау, которые должны обеспечить им преимущество в конкурентной борьбе с «коллегами по цеху».

С одной стороны, идея абсолютно правильная и должна была работать на все 100%. Но с другой стороны, реальная практика год за годом показывала иной результат. Дело в том, что часто многие из новинок, внедренные на конвейерных линиях заводов «Митсубиси», оказывались не до конца доработанными, а это неизбежно приводило к так называемым «детским» болезням. Автоконцерну приходилось тратить громадные средства и время на улаживание проблем и споров с автодилерами и конечными потребителями. Бывало, большие объемы автомобилей отзывались на ремонт и восстановление неработающих или бракованных узлов и агрегатов.



Такую футболку можно заказать
через Интернет всего за \$24.99

Такую футболку можно заказать через Интернет всего за \$24.99

Все это негативно сказывалось на репутации автопроизводителя во всем мире. Спустя 5—7 лет новинка японского автопрома превращалась в секонд-хэнд и оказывалась на Зеленом углу города Владивостока, в то время являвшегося автомобильной меккой для всей страны. В результате популярность бэушных автомобилей «Митсубиси» во Владивостоке оставляла желать лучшего. Время, прошедшее с момента внедрения технологических новинок до перемещения машин в Россию, само по себе являлось тестовым периодом, в рамках которого их можно было оценить как в самой Японии, так и за рубежом.

В этой истории примечательным было другое. Пока корпорация «Митсубиси» старалась быть на гребне волны технического прогресса, ее ближайшие конкуренты, «Тойота» и «Ниссан», занимали выжидательную позицию. С большим интересом наблюдая за стараниями своего оппонента, они тем временем решали свои прагматичные задачи. Понимая, что конкурент

облажался, они не только не повторяли его ошибочных шагов, а, сэкономив время и деньги, воплощали в жизнь только те новинки, которые у «Митсубиси» получались успешными.

Три автогиганта Японии. Они всегда учатся на ошибках друг друга.

Данная выжидательная политика одновременно с постоянным преследованием инновационного лидера приносила свои плоды. Не блистая собственными изобретениями, конкуренты «Мицубиси» были экономически более эффективны и, избегая множества ошибок и потерь, в итоге вырывались вперед в экономическом сражении.

Действительно, зачем тратить на ошибки громадные средства и усилия, а самое главное – время, если за тебя это делает твой самый главный оппонент! Такую картину часто можно наблюдать во многих инновационных отраслях современной нам экономики и в спортивных состязаниях. К примеру, если взглянуть на вершину автоспорта – «Формулу Один» и присмотреться к битвам в лидирующей группе, то мы легко увидим безбашенного лидера, которого преследуют мудрые и более расчетливые гонщики. Стоит только чемпиону совершить ошибку и вылететь хотя бы на мгновение за пределы трассы, как его сразу же на ближайшем повороте обходят преследователи.

Аналогичную картину сегодня мы можем наблюдать в противостояниях между Apple и Samsung, «Кока-Кола» и «Пепси-Кола», список можете продолжить сами...

Здесь стоит обратить внимание на несколько очень важных моментов.

Во-первых, для того, чтобы данная концепция работала, необходимо, чтобы преследователи обладали высокой скоростью развития и обучения. В идеале они должны «дышать в спину» лидеру и всегда быть наготове для внезапного обгона и выхода вперед.

Во-вторых, гонка за лидерами, особенно в самом начале пути развития новичка, стимулирует его не хуже, чем пресловутый «волшебный пендаль».

В-третьих, преследование лидеров интересно еще и тем, что со временем они, развиваясь и вырастая, начинают превращаться в громадных забюрократизированных монстров.

А это делает их не такими быстрыми и гибкими, как в начале своего пути, что неизбежно открывает новые возможности для новичков-преследователей.

В-четвертых, отслеживание ошибок и изобретений, плюсов и минусов лидеров дает возможность:

1. Учиться на чужих достижениях и провалах.

2. Сократить время на развитие и внедрение в разы, если не на порядок.

3. Прогнозировать свои следующие шаги, не прибегая к помощи машины времени, а просто наблюдая за лидерами.

4. Отказываться от неэффективных шагов и мероприятий, являющихся просто потерей времени и средств.

5. Гораздо легче вырабатывать свои собственные уникальные программы развития.

6. Использовать эффект синергии, соединяя воедино достижения нескольких лидеров.

7. Использовать эффект соревнования с кем-либо, которое приводит к более высоким личным достижениям, нежели действия в замкнутой системе, где главным твоим конкурентом являешься ты сам.

В завершение хотел бы отметить забавный факт. Один из своих самых известных и скоростных автомобилей корпорация «Тойота» назвала Chaser'ом («преследователем»).

Видимо, имея в виду концепцию, описанную мною выше.

ДЕНЬ 30. На разведку в Китай?

Инженерная группа во главе со мной провела целый час на объекте в районе Баляева. Обсуждали плюсы и минусы помещения, в котором может вырасти наша первая флагманская пиццерия с залом для обслуживания посетителей. Нужно отправить чертежи кухни проектировщикам в Петербург, соотнести реальный метраж с требованиями к идеальной кухне.

К сожалению, пока не дождались от них исправленных чертежей по первой пиццерии с самовывозом и доставкой (на Русской). Написал запрос, попросил сообщить дату отправки.

Во второй половине дня обсуждали в качестве альтернативы строительство первой сетевой пиццерии с залом для посетителей в здании здесь же, на Русской. Главный плюс – возможность расширения в разы как по горизонтали, так и по вертикали. Это станет важным фактором при масштабировании производства, когда мы приступим к строительству цеха по заготовке теста и ингредиентов для будущей сети.

Сегодня согласился с советом товарища съездить в Китай на выходных – на разведку.

Там намереваюсь изучить рынок оборудования, инструментов и посуды. Может, это знак с небес? Кто знает, где будет открыта первая зарубежная пиццерия нашей сети! Не исключено, что в одном из приграничных городов Поднебесной.

Сегодня анализировал найденные в Интернете образцы: 1. Договора займа между российским ООО и частным лицом; 2. Договора поручительства частного лица по данному договору займа.

Попросил сотрудников изучить нюансы договора поручительства, в котором поручителем выступает глава компании, берущей займ у физического лица.

Все эти документы понадобятся для первого инвестиционного предложения.

ДЕНЬ 31. Стройка и хэштеги

Еще одно ее предложение от читателей – внедрить на видимом месте блога поле с хэштегами. Попросил заинтересованных предлагать свои варианты хэштегов для аналогичного поля.



Получили письмо с окончательным (надеюсь!) эскизом первой пиццерии сети. Представьте себе, это наше первое вкусное место, где будут готовить самую классную пиццу в мире!

Завершается первый месяц нашего проекта. Еще рано подводить итоги. По факту работа только прибывает. Многие вопросы стали более понятными, а к некоторым только приступаем.

Продолжаем строительство кабинетов для будущих сотрудников команды проекта. Еще недавно даже не было идей, где их разместить, а сегодня помещения приобрели вполне конкретные очертания.

Сегодня общался с коллегой по строительному направлению. Он предложил несколько названий для проекта и интересных идей. Одна из них – разместить в блоге и на будущем сайте нашей сети энциклопедию интересных фактов о пицце вроде такой: <http://primepizza.ru/encyclopedia>. Спасибо ему и всем, кто верит в нас и участвует любым из способов! Пиццайоло всех стран, объединяйтесь!

Изучаем, комментируем и задаем вопросы.

Пора заводить страницы во всех значимых соцсетях для продвижения нашего проекта.

ДЕНЬ 32. Насыщенный график полевого директора

Краткий отчет о проделанной сегодня работе:

1. Идет разработка формы договора для потенциальных инвесторов. Рассчитываю получить его от юриста до конца рабочей недели.
2. Продолжаем думать над названием и логотипом будущей сети.
Подготовили несколько вариантов для обсуждения в команде.
3. Получил чертежи помещений кафе в районе Баляева в AutoCad. Сегодня отправил их проектировщикам в Санкт-Петербург.
4. На завтра в 15:00 – встреча с программистом, обсудим работу в «облаках».
5. В 13:30 встречаюсь с дизайнером-проектировщиком. Поговорим об условиях работы над дизайном наших пиццерий с залами для обслуживания гостей. Студия делает проекты в 3D-формате, что позволяет достичь практически 100% визуализации будущего объекта. Надеюсь, и наши пиццерии мы тоже сможем увидеть «как настоящие» за пару-тройку месяцев до их воплощения в реальности!

ДЕНЬ 33. В стиле лофт

Состоялись все запланированные встречи.

Обсудили с дизайнером условия сотрудничества, сроки, стоимость. Главная рекомендация – выбрать в качестве основы стиль «лофт», который сейчас в тренде и хорошо подходит под наш проект.

С программистом наметили задачи, которые нужно выполнить до конца февраля. Среди них – завершение работы над техническим заданием для программного обеспечения, изучение функционала аналогов, к примеру, программы Frontpad. Родилась мысль: в связи с тем, что первая пиццерия начнет работать намного раньше, чем мы получим первый функциональный вариант нашего собственного софта, запускаться мы будем именно на Frontpad. Следовательно, уже пора приступить к изучению и внедрению программы. Завтра этим и займусь. Понадобятся консультации со стороны технологов, программистов и финансистов.

Обсуждали с одним из партнеров возможность изготовления в Корее под заказ технологических столов для сборки пиццы. Пока приняли решение приобрести для первой пиццерии российские столы. А вот для второй-третьей и последующих подумаем об импортных вариантах.

По просьбе постоянных читателей блога начал внедрять метки в посты блога. Надеюсь, всем понравится это «Облачко» :)

Цитата из письма: «Лофт – это на 101% тот стиль, который лучше всего подойдет для пиццерии, пекарни, кофейни. Сейчас это очень популярный стиль среди кафешек, ресторанов такого типа, хорошо завязывается с выпечкой. Лофт – довольно брутальный, но его можно сделать подосновой и далее добиваться нужного впечатления. Если хочется ярких пятен и позитива, почему бы и нет. В общем, стильно, модно, молодежно...»

ДЕНЬ 34. Тайм-менеджмент

Сегодня собрались на экспресс-совещании по продвижению нашей будущей сети пиццерий. Обсудили несколько рекламных фишек. Особенно понравилась идея о создании фирменных открыток, посвященных пицце.

Выбрали место для нашей второй пиццерии. Завтра, в субботу, на замеры объекта, расположенного в центре города, едут руководитель нашей строительной группы в компании с дизайнером, обсуждать все строительные вопросы лучше сразу большой компанией и непосредственно на месте.

Странствующий Пиццайоло возвращается. В смысле, начинает свое очередное «странствие». Завтра вместе с другом еду в приграничный китайский город Хунчунь. Рассчитываю на вкусное и познавательное гастрономическое путешествие в рамках исследовательского тура по оптовым базам, где мы постараемся найти необходимые в будущем инструменты и материалы.

Решил записать для читателей блога свои мысли об управлении временем.

Тайм-менеджмент, или Сказка о потерянном времени

Рассказ про управление временем начну с кайроса.

Для начала – цитата из Википедии: У древних греков было два слова для времени: «хронос» – касается хронологической последовательности или времени прошедшего и все пожирающего (имеет количественный характер); «кайрос» – неуловимый миг удачи, который всегда наступает неожиданно, и поэтому им очень трудно воспользоваться (имеет качественный характер).

Это очень простое и известное многим правило, но мало кем по-настоящему используется. Большинство людей тратит в 2—3 раза больше времени на выполнение задач только потому, что забывают этот житейский принцип.

Тайм-менеджмент.

Принцип кайроса еще можно охарактеризовать как «совершение чего-либо по пути».

Часто из-за того, что мы не планируем дела наперед, нам приходится ездить или ходить в одно и то же место дважды, а то и трижды.

Например, нужно было попасть с ребенком на кружок в центр города, а по пути заскочить на почту за посылкой. Но для этого нужно было запланировать поездку и, как минимум, не забыть взять с собой извещение с почты и паспорт. Если ты этого не сделал, то попадаешь на повторное перемещение по городу. В результате тратится лишнее время, которое уже не вернуть и не использовать на более нужные дела.



Кадр из советского фильма
«Сказка о потерянном времени».

Кадр из советского фильма «Сказка о потерянном времени».

Еще одно интересное правило – я его называю «после дождика в четверг», многие им тоже пренебрегают.

Нужно знать, что часть мероприятий можно и нужно планировать без указания точного времени, привязывая их только к конкретному событию в будущем.

Разберем на примере: «Пойду в кино после дождика в четверг».

Иными словами, только после того, как дождь пойдет именно в четверг. Таким способом нормальные рачительные хозяева заблаговременно, еще летом, планируют уборку снега на автостоянке. Ведь они знают, что снег можно убирать только после того, как он выпадет! Поэтому летом они распределяют обязанности, покупают инвентарь, лопаты, носилки. Заключают договоры с субподрядчиками и прочее.

А когда снег выпадает, то у них все идет по плану.

Еще одно правило базируется на осознании неопровержимого факта, что нельзя все в своей жизни успеть сделать самому. Поэтому необходимо научиться отдавать выполнение части задач на сторону. Родственникам, друзьям, коллегам, субподрядчикам, сотрудникам или соседям.

А что, если их там сделают плохо? Тут нужно понять одну важную вещь. Если ты будешь делать что-то сам вкупе с другими многочисленными задачами, то ты: 1. Либо это вообще не сделаешь из-за нехватки времени; 2. Либо сделаешь это плохо, потому что будешь отвлекаться на другие дела; 3. Либо сделаешь это дело, но «зависнешь» на другие, более важные дела.

Повторю: все сделать невозможно.

Это факт. Нужно научиться делегировать.

Рядом находится еще одно правило. Многие дела можно вообще не делать. Но вы их все равно делаете по привычке.

Как в истории про хозяйку, которая внезапно задумалась, почему, когда она варит мясо, то разрезает его всегда на три куска. Вспомнив о том, что так всегда делала ее мать, позвонила ей, а та перенаправила ее к бабушке. Слава богу, та еще была жива. Бабуля вспомнила, что раньше у них дома из-за тотального дефицита в СССР не было большой кастрюли, поэтому мясо всегда приходилось резать на три куска и варить его по очереди. В результате три поколения женщин сохранили ненужную привычку.

Пятое правило. Очень важно научиться оценивать свое время в деньгах. Для начала нужно самому себе ответить на вопрос: «Сколько ты стоишь?» или «За сколько тебя можно нанять на работу?» или «Сколько нужно платить тебе в час или в день?» Если на этот вопрос ответить трудно, то можно посчитать по-другому: «Сколько тебе нужно денег в месяц?» Подсчитать все затраты. В рублях или долларах – неважно.

Здесь важен сам принцип. Допустим, тысяч семьдесят.

Теперь простая математика. Для того чтобы получить 70 000 рублей на руки, любой сотрудник в любой компании должен создать прибавочной стоимости на сумму не менее чем в три раза больше своей зарплаты, чтобы окупить основные затраты компании, в которой он работает.

То есть в данном примере – около 200 000 рублей. Если в месяц ты работаешь 200 часов (для ровного счета – 20 дней по 10 часов), значит, твой час стоит приблизительно 1 000 рублей.

Если ты делаешь что-нибудь в своей жизни или на работе, что другой человек может сделать за гораздо меньшие деньги, то ты совершаешь преступление по отношению к себе и своему времени.

На самом деле, ты можешь нанять соседского мальчишку, чтобы он бегал в магазин за простыми продуктами по твоему списку. Ты можешь попросить соседку гладить белье дома за сумму гораздо меньшую, чем стоит твой час. А купленное за эти деньги свое личное время использовать с пользой для себя. Но вы же уверены, что молоко можете купить только вы сами лично? Правильно? И последнее (шестое) правило на сегодня. Это эргономика.

Мы порой не замечаем, что тратим в 2—3 раза больше времени только из-за того, что вещи лежат не там, где они должны находиться.

Например, если вы правша, а стаканчик с карандашами и ручками на офисном столе стоит слева, то вы будете тратить десять секунд вместо двух, чтобы взять ручку, и столько же, чтобы положить ее обратно. В обоих случаях разница во времени доходит до 5 (!) раз. А в итоге за один цикл – до 16 секунд потери. То есть четверть минуты, или четверть вашего времени!

Я не знаю, как вы ведете дела на работе или по дому, но, вероятно, наступайте на одни и те же грабли, как и многие другие вокруг. Есть еще несколько хороших правил, но если начать использовать хотя бы эти шесть, то ваша жизнь изменится навсегда, вы больше не захотите возвращаться в прошлое.

Вопросы вдогонку:

1. Сколько времени у вас занимает стирка и глажка в неделю?
2. Сколько времени вы тратите на поездки в магазин?
3. Вы ездите туда вдвоем с супругой/супругом или порознь?
4. Сколько времени у вас отнимают мессенджеры и соцсети? Попробуйте посчитать...

А заодно подумайте, как вы могли бы распорядиться сэкономленным временем. Вы легко найдете 2—3 часа лишнего времени, если будете «ходить за собой по пятам». А это около 12—15% времени бодрствования. Его можно конвертировать в то, что вам по-настоящему важно.

И еще одна мысль на заметку.

Среди ваших близких, друзей и знакомых есть люди, которые без ума (в смысле увлеченности) от тех вещей, которые вам совершенно не нравятся делать: кто-то любит стирать,

кто-то – ходить по магазинам, кто-то – мыть посуду, кто-то – гулять с детьми и так далее... Возможно, стоит отдать в другие руки нелюбимые дела? И в этих руках они получатся гораздо лучше, чем в ваших?.

ДЕНЬ 35. Этот загадочный Хуньчунь

Всем привет от Странствующего Пиццайоло! В этот раз меня с товарищем занесло в город Хуньчунь на севере Поднебесной. Перефразируя героев «Бриллиантовой руки», скажу: «Хуньчунь – город контрастов!» Со всеми остановками, накладками, таможенными чистками и иммиграционным контролем мы оказались в гостинице по эту сторону границы менее чем через 6 часов после отъезда из Владивостока.

Расположенный в центре города отель, куда мы заселились, носит название Хердун (!), но работает по франшизе международной сети Хилтон.

Сразу после обеда в пельменной с русским названием «Аромат» мы отправились исследовать близлежащие районы. Цель поиска магазины и оптовые центры, где можно купить оборудование и инструментарий для нашей будущей китайской пиццерии.

Не могу сказать, что первая вылазка увенчалась особым успехом. Часть инструментов мы нашли, но не в том объеме, на который рассчитывали.



Мы насчитали 10 видов
пиццы в холодильнике.
Дизайн коробок вызывает
аппетит!

Мы насчитали 10 видов пиццы в холодильнике.

Дизайн коробок вызывает аппетит!

Открытием стало полное отсутствие пиццерий, несмотря на разнообразие точек фаст-фуда.

Почувствовали себя героями старого анекдота про двух коммивояжеров из конкурирующих обувных фабрик, которых директора отправили в Африку изучать потенциальный рынок сбыта. Проведя несколько дней на жарком континенте, один из них заявил, что рынок обуви там полностью отсутствует, так как все жители ходят босиком. А второй с энтузиазмом доказывал, что Африка – это огромный перспективный рынок, потому что здесь обуви нет ни у кого! Вот и я весь день думал, неужели китайцы не любят пиццу? На самом деле – любят, да еще как! В качестве подтверждения их гастрономических пристрастий прикрепляю фотографию красивых упаковок замороженной пиццы на прилавках одного из их супермаркетов.

Единственная причина, почему здесь нет пиццерий – хуньчуны ждут, когда их откроем мы! В ближайшее время мне обязательно нужно оказаться в Суйфэньхэ – другом приграничном городе нашего восточного соседа, чтобы еще и там оценить потенциальный рынок.

Кондитерская с аппетитным названием «Искусство торт моноацетилморфин» в Хуньчуне



Кондитерская с аппетитным названием
«Искусство торт моноацетилморфин» в Хуньчуне

Путешествуя по городу, я наслаждался удивительно креативными названиями компаний на многочисленных вывесках и билбордах. Пример одной из них привел меня в состояние душевного трепета. Теперь я знаю, как нарекать кондитерские в Китае, чтобы обеспечить наплыв покупателей. И обязательно название нужно перевести на русский язык, чтобы порадовать и привлечь наших соотечественников – «Искусство торт моноацетилморфин».

Еще запомнился один вид городского транспорта на электрическом ходу.



Очень распространенный
в городе Хуньчуне
электротранспорт

Очень распространенный в городе Хуньчуне электротранспорт

ДЕНЬ 36. Велорикши и формула «9-12-15»

Емкости для соусов, которые используются при сборке пиццы Велорикша – вымирающее экзотическое транспортное средство для путешествий по городу. Очередной день китайского исследования. Пиццерии как формат фастфуда в городе так и не обнаружены, хотя пицца как элемент меню присутствует в одном неплохом ресторанчике неподалеку от центра города.

Цены на пиццу в нем – 59, 79, 99 юаней за маленькую, среднюю и большую пиццу соответственно. Даже при нынешнем курсе 8,5 рублей за юань они явно не демократичные.

Прикупил для экспериментов емкости для топпингов. Они используются при сборке пиццы для равномерного нанесения всех соусов, кроме основного, так называемого пицца-соуса.

Им на смену пришли бензиновые и электромобили, созданные на базе мотороллеров. Велорикша почти полностью превратился в мото- и электро-рикшу. Большое разнообразие моделей, на любой вкус и цвет. Подумалось, может нам стоит доставлять пиццу на них. По крайней мере, это будет выглядеть экзотично на наших дорогах.

Недалеко от гостиницы обнаружил представителя вымирающего вида городского пассажирского транспорта. Говорят, еще несколько лет назад велорикша был популярным средством перемещения по Хунчуню.



Велорикша — вымирающее экзотическое транспортное средство для путешествий по городу

Сейчас ситуация стала меняться.



Мото- и электрорикши стремительно захватывают нишу велорикшей.

Мото- и электрорикши стремительно захватывают нишу велорикшей. Шокирующая скидочная программа одной из куриных гамбургерных

Проверил цены в существующих кафе быстрого обслуживания. Удивила ценовая политика одного из них. Мы назвали эту схему «9-12-15». Один гамбургер вам обойдется в 9 юаней, за два вы заплатите 12, ну а за три – всего 15. Есть над чем подумать при выработке нашей ценовой политики.



Шокирующая скидочная программа одной из куриных гамбургерных

Зашел сегодня в магазин с названием «2 юаня», почти все товары в котором продаются реально за 2 юаня, или 17 рублей по курсу на сегодня. Решил сфотографировать на память надписи на стенах.

Обидно осознавать, что это объявление написано для наших соотечественников.



Объявление в магазине
с самыми дешевыми
товарами в мире

Объявление в магазине с самыми дешевыми товарами в мире

Памятник трепангу – морскому огурцу. Он сделал сегодняшний день! Интересно, что китайское название Владивостока – Хайшэньвэй () – означает как раз «Бухта трепанга».



Памятник трепангу – морскому
огурцу. Он сделал сегодняшний
день!

ДЕНЬ 37. Стандарты для тиражирования опыта

Сегодня вернулся на родину. Полон новых впечатлений и информации. По-прежнему готов сворачивать горы. Уверенность в своих силах многократно выросла, да и горы стали казаться не такими высокими.

Мир полон знаков, они окружают тебя повсюду. Их только нужно научиться правильно читать. Вчера в Китае во время ужина в кафе подошел ко мне абсолютно незнакомый человек и сказал: «Я случайно подслушал Ваш разговор с другом про продажи и продвижение. Меня то, что Вы рассказывали, очень впечатлило. Я являюсь директором крупной мебельной фабрики во Владивостоке и готов взять Вас на работу руководителем продаж прямо сейчас. Запишите, пожалуйста, мой телефон...»

Что значит для нашего проекта эта случайная встреча? То, что нам нужно использовать любые, даже такие необычные способы поиска партнеров и персонала? То, что мы нашли производителя мебели для наших пиццерий? Или что-то иное? В любом случае, мы должны помнить: случайные встречи – не случайны...

Сегодня в автобусе по пути из Китая во Владивосток записал в ежедневнике мысли про сборник стандартов, которые мы должны разработать, чтобы тиражировать опыт создания одной пиццерии в других точках собственной сети и на предприятиях будущих партнеров-франчайзи.

Чтобы не откладывать дела в долгий ящик, нужно приступить к их созданию прямо сейчас.

1. Стандарты должны описывать правила для регулярно повторяющихся процессов и процедур.

2. Работать над сборником регламентов нужно на регулярной основе. Если создавать хотя бы один документ в неделю, то через год у нас будет как минимум 52 регламента или стандарта.

3. Документы должны быть лаконичными и информативными.

4. Понимая, что в современном мире люди не слишком стремятся читать, нужно заменить и/или дублировать часть текста комиксами, картинками и схемами.

5. Стандарты стоит перевести в электронную форму и демонстрировать на электронных носителях, в том числе и на производственных участках, чтобы наши пиццайоло могли обращаться к ним по мере необходимости.

6. При создании наших стандартов необходимо использовать наработки игроков отрасли (российских и зарубежных) и свои собственные.

7. Понимая, что люди делятся на аудиалов, визуалов, кинестетиков и смешанные версии этих категорий, при формировании стандартов нужно учитывать разное восприятие людьми одной и той же информации.

8. Сетевой формат строящейся компании позволит нам возродить то, что практиковалось еще в советское время – обмен опытом родственных отраслевых предприятий. Это, по моему мнению, упростит и сделает более эффективным создание стандартов.

9. Регулярный выход «в поле», который я планирую внедрить для топ-менеджеров нашей компании, неизбежно позволит им увидеть нюансы работы не из уютных кабинетов, а непосредственно у сборочных столов, печей, на складах и во время доставки готовой продукции клиентам.

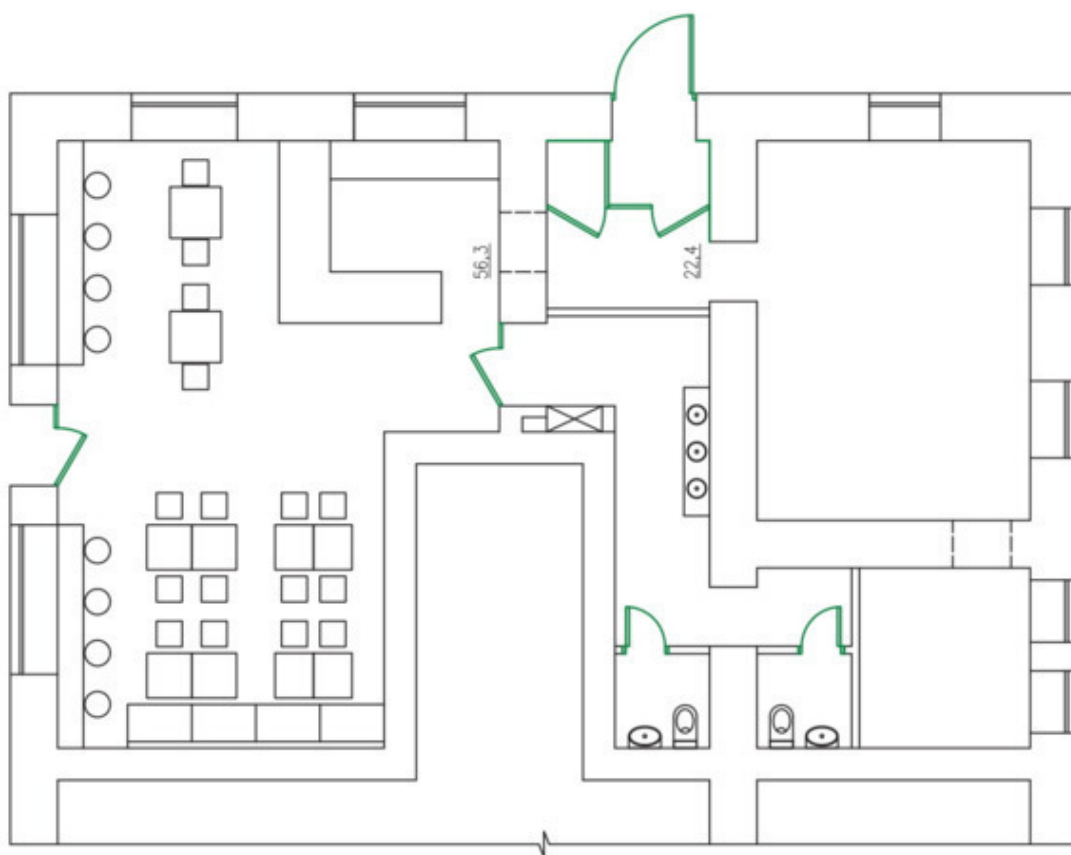
10. Привлечение знакомых художников придаст стандартам необходимый шарм профессионализма и толику юмора.

ДЕНЬ 38. В поисках фирменного стиля

Сегодня попросил нашего питерского поставщика оборудования ускорить проектировочные работы. В итоге нас связали с сотрудником, который имеет 3-летний опыт проектирования пиццерий для крупной российской сети.

Отправил ему чертежи помещений одной из наших будущих пиццерий в AutoCad и фотографии, сделанные внутри здания.

Решили не гнать лошадей и дождаться ответа проектировщиков из Петербурга. Хочется скорее увидеть, что получится в итоге.



Поставщик оборудования обрадовал, что наши печи из Италии придут к ним на склад к 22—23 февраля. Это значит, что через пару недель их можно будет встречать во Владивостоке.

С чертежами и фотографиями нам обещал помочь местный дизайнер. Первые наброски от него мы получили еще в воскресенье.

Разговаривал со знакомым художником (мы с ним здорово сработались в наших строительных проектах). Обрисовал ему задачу по созданию забавных рисунков и пиктограмм для сборника стандартов и регламентов, отправил ему образцы креатуры от конкурентов. Завтра обсудим условия сотрудничества.

Пара минут отдыха среди интенсивного рабочего дня... Бродил по Интернету и размышлял о дизайне фирменных открыток – они могут стать уникальной фишкой наших пиццерий.

Возможно, нам стоит разработать и свой фирменный шрифт для забавных надписей на рекламных материалах.

ДЕНЬ 39. Карта сайта

Вышел на связь питерский проектировщик, попросил озвучить базовые позиции в меню помимо пиццы. Это необходимо для более точного выбора и размещения оборудования и технологической мебели на проектируемой кухне.

В связи с тем, что наше меню еще не сформировано, пришлось додумывать на ходу. С большой долей вероятности в состав меню войдут:

1. пицца
2. сэндвичи и/или роллы
3. куриные крылышки или наггетсы
4. запеченные картофельные дольки
5. салаты
6. морсы и молочные коктейли
7. кофе и кондитерка.

Эскиз второй пиццерии готов. Завтра опубликую вместе со списком вопросов и пояснений.

Днем на производственной планерке определились с приоритетами. Строительные работы в помещениях первой пиццерии будут активизированы сразу после февральских праздников. В свободное от данной работы время строители продолжат отделку кабинетов для команды нашего проекта.

Читатели блога настаивают на создании карты сайта. Вынужден согласиться, с ростом количества публикаций путешествие по блогу, не говоря уже о поиске необходимой информации, становится трудной задачей даже для меня. Займусь этим вопросом на ближайших выходных.

ДЕНЬ 40. Что в меню?

Весь день изучал меню разных пиццерий. Судя по всему, половина ассортимента наших коллег по цеху включает классику, и половина – современные пиццы. Вряд ли и нам стоит отходить от этого принципа. Пора обсуждать первоначальное меню нашей сети. Понятно, что со временем начнем эксперименты, будущая творческая лаборатория разработает для нас десятки новых рецептов. Начать же хочу с классики, которая никогда не стареет.

Один из самых важных компонентов пиццы – это ее основа. Изучение рецептур и методов производства теста заняло у меня немало времени.

Рассчитал необходимые объемы закупа компонентов для пиццерий всех типов: больших, средних и маленьких. Теория полностью готова. Дело за практикой.

В ближайшее время нужно разместить первые заказы на ингредиенты.

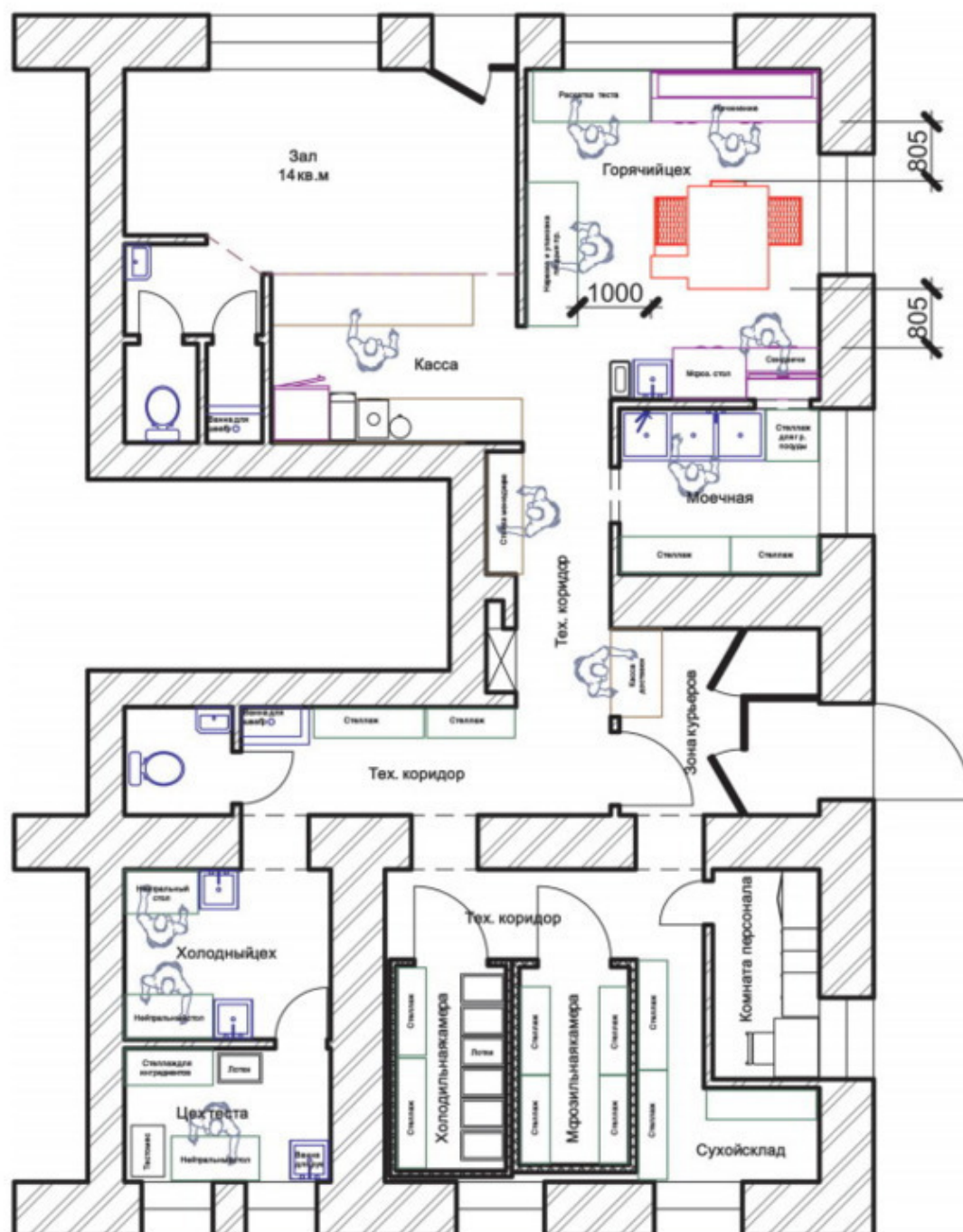
Исходя из потенциальных объемов, нам нужно организовывать на заводе не только тестомесный цех, но и распределительный центр. Он будет снабжать сырьем все городские точки сети.

Поставил задачу к моменту открытия первой пиццерии придумать рецепт и название фирменного блюда в качестве альтернативы пицце, на случай, если кто-то из наших гостей захочет временно отдохнуть от основного продукта.

Такое блюдо должно производиться из тех же компонентов, но отличаться по вкусу, размеру и внешнему виду. Вероятнее всего, этим продуктом станут особые сэндвичи или роллы. Однако пока не будем забегать вперед.

Наши проектировщики так и не смогли вписать оборудование на кухне в помещение кафе на Баляева. С большим сожалением пришлось отказаться от его аренды. Успокаивает лишь вера в то, что скоро мы найдем еще более привлекательный вариант.

Получили рабочий эскиз второй пиццерии – без зала для обслуживания гостей в центре города. Проектировщик постарался. Оригинал просто не узнать! Изучал возможные платформы с адаптивным дизайном для размещения в сети нашей базы знаний по стандартам и регламентам. Завтра постараюсь выбрать и купить один из шаблонов для начала работы.



ДЕНЬ 41. Шоу за стеклом

Вспомнился анекдот: «Вчера с друзьями ходили на экскурсию на молокозавод, – больше не пью молоко и не ем йогурт. Сегодня ездили на колбасную фабрику, – больше не ем колбасу и не покупаю фарш. Завтра предложили экскурсию на ликероводочный комбинат. Не поеду!!!»

Привел его неслучайно. Экскурсия в любую из наших будущих пиццерий не должна походить на анекдот. Более того, люди, даже случайно оказавшиеся у нас на кухне, должны увидеть современную организацию пищевого производства, отвечающую всем требованиям СанПиН (Санитарных правил и норм).

Обсуждая сегодня с дизайнером и строителями работы по перепланировке помещения под вторую пиццерию, я понял, что использование стеклянных перегородок между кухней и залом для обслуживания посетителей решает сразу несколько задач:

1. Создает многими любимое «шоу за стеклом».
2. Позволяет видеть организацию труда и выполнение санитарных требований всем, даже непосвященным.
3. Впускает практически любого, включая так называемых «тайных покупателей», в святая святых любого предприятия быстрого питания – на кухню.

Сегодня в список потенциальных стран для открытия наших пиццерий добавилась Венгрия.

Рядом с пиццерией в центре города с приходом тепла необходимо заняться ландшафтным дизайном: окультурить деревья и кустарники, восстановить брусчатку, отремонтировать подпорную стену, покрасить заборчики и леера, облагородить подъезд в жилом доме.

Современные конвейерные печи и холодильное оборудование, без которых в наши дни практически немислимы современные пиццерии, потребляют большой объем электроэнергии. Как можно узнать в рекламных объявлениях по поиску помещений под аналогичные проекты, нам нужно планировать электрические мощности не менее 50 кВт. Загрузились этим вопросом для второй и третьей пиццерий.

ДЕНЬ 42. Работа для студентов и базовые принципы

Решил в ближайшее время пообщаться с КОТРА (торговым отделом Генерального Консульства Республики Корея во Владивостоке) о льготах, существующих для предпринимателей из России. Это поможет нам, когда начнем открывать свои пиццерии или пекарни в Южной Корее.

Думаю, уже пора создавать систему найма и привлечения на работу в наши пиццерии молодых людей из городских ВУЗов. Стоит воспользоваться опытом крупнейших мировых сетей в этой области.

Работа для студентов и базовые принципы 95 Хорошо бы найти места для строительства пиццерий и пекарен неподалеку от школ, колледжей и ВУЗов. Это позволит нам находиться одновременно как на растущем рынке сбыта, так и на динамичном рынке труда.

Все мы в свое время были вечно голодными студентами и нуждались в подработках, особенно на старших курсах.

Для оптимизации производственных процессов и предотвращения брака развитые сетевые предприятия фастфуда уже давно выработали базовые принципы и правила. К ним, в частности, относится ограниченный ассортимент в меню или ограниченный состав ингредиентов. Это здорово помогает управлять качеством продукции, складскими запасами и легко обучать персонал. По сути, еда на таких предприятиях создается не суперталантливыми шеф-поварами, а людьми, грамотно использующими современные технологии общепита. Фактически, любое предприятие быстрого питания – это маленькая технологическая фабрика, где еда производится по выверенным канонам, а это гарантирует одинаковые по вкусу, качеству и внешнему виду блюда.

Одно из достижений индустрии быстрого питания – использование мерной посуды: специальных поварешек/черпаков, мерных стаканчиков, дозаторов соуса, лопаток и пр. Это на порядок сокращает временные затраты. Отсутствие необходимости использовать весы каждый раз при сборке блюда высвобождает колоссальный объем времени. Это время становится конкурентным преимуществом, когда вы производите сотни, а то и тысячи порций в день. Поэтому задача на следующую неделю: найти и заказать мерные стаканчики и другие полезные штуки, используемые «Пицца Доминос», «Пицца Хат» и другими коллегами по цеху.

Любой пиццайоло знает, что на современном предприятии пицца появляется на свет и упаковывается в коробку в течение 12—15 минут с момента размещения заказа.

ДЕНЬ 43. Ставка на доставку

Время доставки пиццы напрямую зависит от правильной организации производственного процесса и работы курьерской службы.

Если мы получаем пиццу через 45—60 минут, это означает, что ее либо очень поздно начали готовить, либо, что еще страшнее, везли к нам более 30—45 минут. Конечно, пиццу можно доставить горячей даже в этих условиях – тут вам в помощь термосумки и сумки с индукционными печами, но... Пицца в таких условиях неизбежно теряет свои потребительские качества. Она «потеет», соусы проникают вглубь основы, делая ее влажной, сыр меняет свои свойства, помидоры и другие овощи в ее начинке раскисают, а хрустящая корочка прееет и перестает быть таковой.

Что делать? Ответ один. Всеми возможными способами увеличивать скорость доставки. Пицца после выпечки должна доставляться до потребителя либо мгновенно (что происходит, когда он получает заказ на столик в кафе или забирает его самостоятельно в окне самовывоза), либо в очень короткие сроки, что возможно при соблюдении нескольких простых, но часто нарушаемых правил.

Попробую перечислить стандартные ошибки:

1. Декларируемая зона доставки вокруг пиццерии неоправданно широка. Курьеры вынуждены везти пиццу через весь город, собирая по пути пробки и светофоры.

2. Курьеров, особенно в часы пик, не хватает, поэтому они получают заявку на новую доставку в тот момент, когда еще не вернулись с предыдущей. В результате уже изготовленная пицца дожидается своей участи в коробке (!) до получаса (!) и более.

3. Пиццамен подолгу прогревает свою машину зимой, а потом пытается выехать с прилегающей к пиццерии территории, пробираясь через стоящие автомобили. Приехав по адресу, он долго не может найти место, где припарковаться. А мы помним, что придомовые стоянки и парковочные места у офисов обычно заняты именно в то время, когда люди хотят есть.

4. Курьер плохо знает второстепенные, вспомогательные и дублирующие дороги, плюс слепо полагается на советы навигационных систем. Несколько раз я проводил эксперимент, заказывая пиццу к себе домой из ближайших пиццерий. В лучшем случае пиццамен оказывался у меня на пороге через 47 минут, но доходило и до часа-полтора. Причем стоит отметить, что пешком (не бегом!) я дохожу до первой пиццерии за 10 (!) минут, а до второй – за 5 (!)

Получается, что в большинстве случаев пеший курьер за это же время может совершить от двух до нескольких доставок, включая возвращение обратно в пиццерию. Кстати, именно такую форму доставки организовала маленькая пиццерия в одном из удаленных районов Москвы, зажатом железнодорожными переездами.

Использование скутеров и велосипедов мы уже обсуждали с активными читателями блога ранее. Согласен, плюсы и минусы есть у каждого способа.

Жду продолжения дискуссии. Уверен, мы на правильном пути!.

ДЕНЬ 44. Первые сметы

Добрая весть о том, что две наши итальянские печи уже в Питере. Готовимся к их отправке во Владивосток.

Плотно пообщались с питерским проектировщиком. Вот основные итоги переговоров: По его опыту, если правильно планировать и производить строительные работы, то пиццерия без зала может быть готова к обслуживанию посетителей за 45 дней, а пиццерия с залом – за 60 дней. Все остальное – это просрочки из-за дефицита денег, рабочих и воли руководителя... Проектная организация может предложить услуги по разработке следующих проектов:

- ТХ (технологический проект);
- ВиК (вентиляция и кондиционирование);
- ВК (водоснабжение и канализация);
- ЭО (электрооборудование и эл. сети);
- СС (слаботочные сети).

Я запросил смету на примере двух наших помещений: на Второй Речке и в центре города. Смета получена. Анализируем.

Поставщики оборудования предложили поставить нам все необходимое для запуска пиццерии «под ключ», включая мелкий инструментарий и посуду. Эта смета тоже в стадии анализа.

ДЕНЬ 45. Пиццерия Alvolo

Продолжаю гастрономическое путешествие по Корее. Сегодня Странствующий Пиццайоло встретился с пожилой семейной парой, приобретшей несколько лет назад франшизу одной из известных корейских пиццерийных сетей. Полакомился новым блюдом, а заодно поближе познакомился с компанией.

Называется пиццерия Alvolo. Основали ее два брата, выпускники кулинарного колледжа. Заняв у отца 25 тысяч долларов, они смогли не только не разориться, но и построить успешную франчайзинговую структуру, в рамках которой на конец 2016 года действовало более 220 пиццерий.



Два брата, основатели
культовой сети
пиццерий Alvolo

Два брата, основатели культовой сети пиццерий Alvolo.

За несколько лет их продукция стала известна по всей стране, а сами заведения считаются культовыми. Братья не боятся экспериментировать с разными видами теста и начинок, рожают новые рецепты и участвуют в многочисленных кулинарных шоу. В результате среди их клиентов много молодых людей из шоу-бизнеса, телевидения и кинематографа.

Корейская кинозвезда рекламирует пиццу Alvolo.

피자알볼로 PIZZA ALVOLO
Original cooking handmade pizza

피자알볼로 앱 app
으로 초대합니다

APP으로 신메뉴 주문하고 장안피자 사식권 받자!

NEW
춘천시당양군피자 출시!

01 앱으로 찾아가는 길

피자알볼로 어플 설치 후
춘천시당양군피자를 주문하시면
매주 수요일 통해
장안피자사식권을 드립니다.

당첨
장안피자사식권 각 1매
(26,000원)

02 초대일정 및 상품

응모기간	당첨자발표
2016년 10월 04일 ~ 10월 09일	2016년 10월 12일
2016년 10월 10일 ~ 10월 16일	2016년 10월 19일
2016년 10월 17일 ~ 10월 23일	2016년 10월 26일
2016년 10월 24일 ~ 10월 30일	2016년 11월 02일

당첨자
매주 10명

장안피자사식권
장안피자사식권

Корейская
кинозвезда
рекламирует
пиццу Alvolo

Почти все пиццерии сети, как и та, где я сегодня побывал, – небольшие. Обычно присутствует маленький зал на 2—3 столика, но в основном они работают на доставку и самовывоз.

Два-три студента подрабатывают во время пика заказов курьерами, развозя пиццу на скутерах по микрорайону, в центре которого и расположено это маленькое кафе.



Удивительное дело, но среднегодовая выручка подобных «малышек» превосходит процентов на 20—25 доходы пиццерий с большими залами для обслуживания посетителей.

Как я уже сказал, количество сотрудников – двое, семейная пара. Они владельцы кафе. Курьеры, скорее всего, – фрилансеры, не исключено, что это их внуки.

Скорость производства пиццы в Alvollo на треть превосходит аналогичный параметр Domino's и Papa John's, которые я изучал в свою прошлую командировку. Я не понял, как им это удалось, но пожилые пиццайоло сначала гарантировали, а затем выдали мне готовую пиццу, успев упаковать ее в коробку ровно за 10 минут. Их более маститые конкуренты делают это за 14—15. Причем я бы не сказал, что мои новые знакомцы сильно торопились! Отцы-основатели сети в образе мультяшных авиаторов.

Самолет – символ скоростного сервиса сети.



На картинке написано: «100% handmade pizza».

На картинке написано: «100% handmade pizza».

Простая бизнес-математика.

Конвейерное полотно перемещается на расстояние, равное диаметру пиццы regular size, в течение одной минуты. Это означает, что если два пиццайоло будут подкидывать в «топку» по одной пицце каждую минуту, они смогут выдать до 60 пицц за час! Тесто они получают готовым с завода головного предприятия, что позволяет франчайзи экономить на площади и на персонале. Раскатывают «плюшки» теста в основу для пиццы вручную, считая это своим конкурентным преимуществом по сравнению с другими исконно корейскими (не мировыми) сетями, которые предпочитают для увеличения скорости использовать тестораскаточную машину.

Пицца-печь в Алволо – обычная конвейерная, но маленьких размеров.

Не такая, как у большинства конкурентов. Она узкая, всего с одной декой, на одну пиццу по ширине. Понятно, что это серьезный риск, и можно внезапно остановить производство на несколько часов, а то и дней при поломке единственного аппарата, но они продолжают работать в таком режиме....

ДЕНЬ 46. Битва напитков

Сегодня весь день шел дождь. Странствующий Пиццайоло решил не мокнуть на улице, разыскивая новые корейские пиццерии, а прогуляться по ним интерактивно.

Товарищ скинул ссылку на ведущего в Корее производителя холодильного оборудования для общепита. Возможно, Woosung станет нашим поставщиком в будущем.

Наш проектировщик добавил в проект первой пиццерии еще одну т.н. среднетемпературную холодильную камеру для хранения заготовок теста и посоветовал найти подрядчика для монтажа этих камер и их последующего обслуживания.

Выбор типа оборудования зависит от элементов дополнительного меню. Сегодня я весь день возвращался к этому вопросу и ничего нового, кроме сэндвичей и роллов, пока не придумал. Попутно озадачился еще одной темой – напитки. Газированные и без газа. Алкогольные и безалкогольные. Фабричные и собственного производства. Одним словом, в голове крутилось много вопросов, на которые не было однозначных ответов. На помощь снова пришел его величество случай.

Как оказалось, наш проектировщик долгое время был связан с действующей сетью пиццерий, так что о напитках знал много интересного.

Ниже привожу краткие выдержки из нашего разговора.

– Два вечных и непримиримых соперника на рынке газированных напитков – «Кока-Кола» и «Пепси-Кола» будут только рады, если мы заключим с ними договор. Они даже предоставят нам бесплатно в аренду холодильники под свои напитки, но при одном условии: «в живых должна остаться только одна «кола».

– Несмотря на то, что любая из перечисленных газировок – достаточно вредная для здоровья жидкость, мы, увы, не можем игнорировать факт, что дети ее требуют в чистом виде или для запивания пиццы и сэндвичей.

– В качестве альтернативы можем предлагать и другие газировки от этих же производителей – «Спрайт», «Фанту» или «7UP».

Наверное, самым правильным и, безусловно, более здоровым будет потчевание любителей пиццы ягодными, фруктовыми морсами и компотами. С учетом того, что раскрученные одиночные пиццерии, не говоря уже о больших сетях, продают сотни пицц в день, потребление морсов и компотов может легко привести к изготовлению этих напитков в промышленных масштабах. Следовательно, нам нужно будет принять серьезное решение: либо организовывать свое собственное производство, либо найти партнера – субподрядчика, который возьмет на себя все тяготы производственного процесса и будет поставлять напитки в наши пиццерии уже в бутылках под нашим брендом. Другим «жгучим вопросом современности» является дилемма, подавать ли к горячей пище пиво? Как обычно, однозначного ответа не существует. В пиццериях, расположенных в жилых микрорайонах, продажа пива неизбежно приводит к нежелательным эксцессам. Особенно, если кафе работает круглосуточно..

Пьянки и драки, сопутствующие продаже алкоголя, вряд ли поспособствуют созданию хорошего реноме наших предприятий.

Но вот пиццерии, открытые на фудкортах и/или рядом со стадионами, могут не опасаться продажи пива, хотя и здесь существуют определенные нюансы.

Часто головные организации – франчайзеры – оставляют право выбора за франчайзи, рекомендуя им либо ограничиться безалкогольными/слабоалкогольными сортами пива, либо сильно повышать цены на этот напиток, создавая видимость ассортимента, но в то же самое время не устраивая подобие «октоберфестов» в местах, где полно детей и непьющих взрослых.

Другие напитки, вроде пакетированных соков на вынос, не вызывают возражений ни у кого. А вот приготовление кофе или молочных коктейлей является само собой разумею-

щимся решением только при наличии зала для обслуживания посетителей, но это неизбежно ведет к дополнительным тратам на приобретение специального оборудования.

ДЕНЬ 47. Холодильный стол

Сегодня с товарищем наконец нашли решение по столам для начинения пиццы (pizza prep table). Близкими к идеалу, по моему мнению, являются холодильные станции, которые используются в пиццериях глобальных сетей, таких как Domino's и Papa John's.

В России их тоже можно приобрести, но цена настолько космическая, что сами поставщики стесняются их предлагать. Оборудование импортное, приходит к нам из США, а курс доллара нынче сделал для россиян почти все в два раза дороже.

И все же решение есть! Классическое импортозамещение. Российский производитель холодильного оборудования «Хайколд» предлагает рынку замечательную продукцию, которая по соотношению цена/качества может дать фору любому зарубежному конкуренту.

Посмотрите, к примеру, на этого красавца.



Это стол холодильный для пиццы NICOLD PZE1—1111/GN (1/ 3H). Все с ним хорошо, кроме одного. На рабочей столешнице не предусмотрены рельсы, а под ними – поддоны, в которые при скоростной работе пиццайоло просыпаются лишние ингредиенты, прежде всего, дорогой сыр. А ведь эти чистые ингредиенты можно собрать и продолжить использовать (так в кондитерских цехах повторному использованию подлежит шоколад, протекающий сквозь сетку при заливке конфет и пирожных).

Однако, как выяснилось сегодня, в Корее существуют предприятия, способные быстро и за относительно небольшие деньги модернизировать любой холодильный стол и превратить его в еще более удобный агрегат.

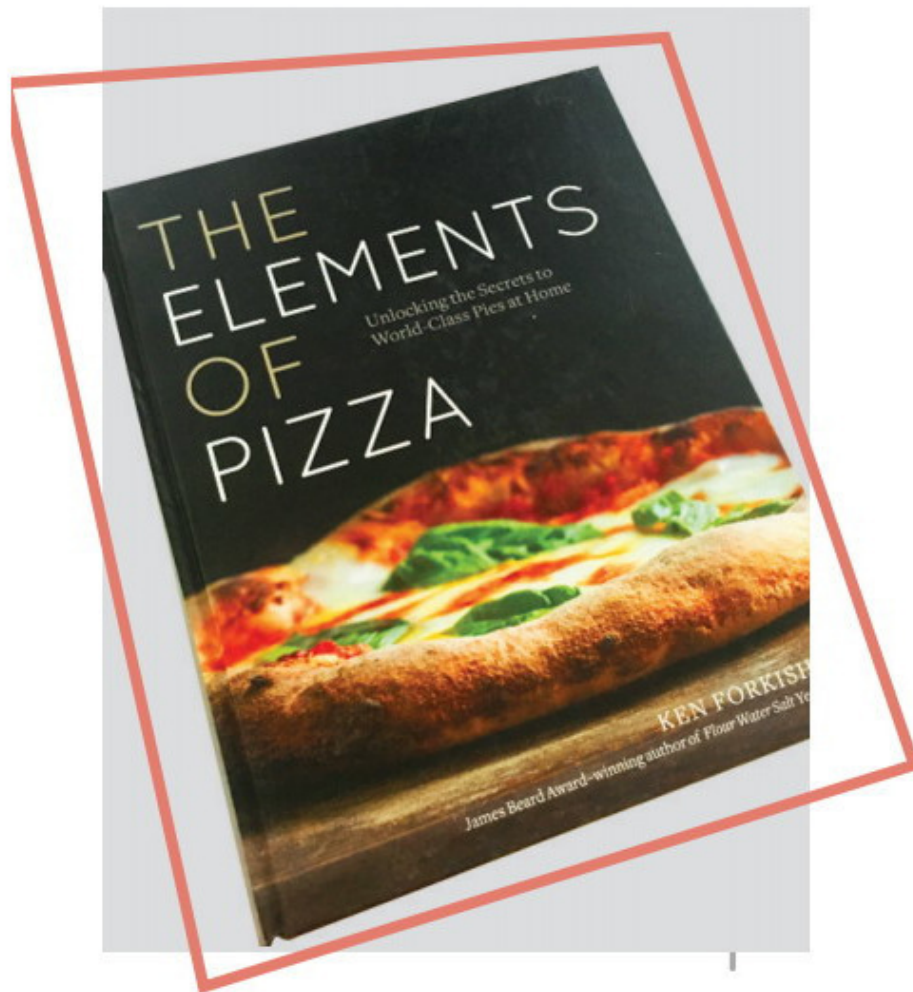
Можно заказать в качестве эксперимента дополнительные узлы в Корее после того, как мы получим холодильные столы от «Хайколда», а в недалеком будущем научимся модернизировать их самостоятельно....

ДЕНЬ 48. Учитесь у лучших!

Находясь рядом с одним из крупнейших книжных магазинов мира, Странствующий Пиццайоло решил покопаться на его полках, чтобы найти полезную информацию по нашей теме. Странно, но эта идея пришла мне в голову только вчера.

Учиться у профессионалов всегда полезно, особенно у тех, кто любит и хочет делиться знаниями. Одним из них является Кен Форкиш (Ken Forkish), автор *Flour Water Salt Yeast: The Fundamentals of Artisan Bread and Pizza* – книги, которая принесла ему премию Фонда имени Джеймса Бирда в номинации «Сдоба и десерт». К сожалению, именно эту книгу я не нашел.

Но «ищущий да обрящет»! В 2016 году титулованный автор порадовал своих читателей еще одним бестселлером, на этот раз – полностью посвященным нашей итальянской королеве. Книга называется *The Elements of Pizza: Unlocking the Secrets to World-Class Pies at Home*.



«Элементы пиццы» – новый учебник Странствующего Пиццайоло

В книге можно найти рецепты классических и современных пицц, способы замеса нескольких видов теста, инструкции по выпеканию итальянских пирогов и заготовке ингредиентов. А также много-много историй и разнообразных деталей, без которых никогда не стать мастером своего дела... «Элементы пиццы» – новый учебник Странствующего Пиццайоло

Божество или жрец Пиццы из Таиланда – то ли пяти-, то ли шестирукий Серафим



Божество или жрец Пиццы из Таиланда – то ли пяти-, то ли шестирукий Серафим

P.S. Постоянный читатель блога Анна прислала забавную фотографию из Таиланда. Спасибо!

ДЕНЬ 49. Товарищи фермеры, вэлкам!

Я снова вернулся домой!

Пока летел в самолете, набросал в планшете пару страниц планов и идей на будущую неделю.

Запланировал несколько мероприятий по PR и рекламе. По мере их реализации буду делиться в блоге результатами.

Работаю над стандартами. Редактирую тексты, таблицы и изображения. Потихоньку обрастаем инструкциями и регламентами.

Сегодня наш проектировщик продемонстрировал в скайпе через функцию «Показ экрана» трехмерную модель нашей пиццерии на Русской.

Впечатлило. Хорошо, когда тебя окружают профессионалы. Благодаря им растет уверенность в успехе нашего дела! Вчера в книжном магазине Сеула попалась на глаза репродукция иллюстрации из книги 1884 года – с пареньком, одетым по моде того времени. Подумалось, что он вполне может стать героем наших рекламных материалов. Поговорю со знакомыми художниками, пусть попробуют «оживить» его для нас.

Уважаемые читатели блога! Важное объявление! Если среди вас или ваших знакомых есть фермеры и предприниматели, связанные с выращиванием и/или переработкой ягод и фруктов, приглашаю к сотрудничеству по производству бутилированных соков, морсов и компотов для распространения их через нашу будущую сеть пиццерий и пекарен.

Пластиковые бутылочки с готовыми напитками нужно будет брендировать этикетками с нашей торговой маркой.

Опыт подобной деятельности приветствуется, но необязателен.

Завтра начну штудировать учебник «Элементы пиццы». С особо запоминающимися фактами из него обязательно поделюсь.

Жду обратной связи. Звоните.

ДЕНЬ 50. Страшная вещь – музыка...

Музыка... Такая разная, невероятная, эмоциональная и нужная! Как и многие в нашей команде, я не представляю свою жизнь без нее. Уверен, большинство наших будущих гостей тоже меломаны.

Нарезка музыкальных сборников для создания особой атмосферы «третьего места» – это тоже должно стать частью нашей повседневной работы.

Закрываю на мгновение глаза и вижу маленькую уютную студию, в которой наш диджей ведет очередную программу, насыщая ее современными или классическими музыкальными треками. Эта программа (слава создателям Интернета!) транслируется во все пиццерии нашей сети.

Гости наших кафе получают удовольствие от вкуса еды и напитков, от уютного интерьера, от приятных запахов и звуков... Уверен, корпоративная радиостанция, как и корпоративное ТВ – это наше будущее. Очень даже недалекое.

ДЕНЬ 51. Отчет о работе, ближайшие планы

ОТЧЕТ О ПРОДЕЛАННОЙ РАБОТЕ:

1. Акцептировал базовый эскиз первой пиццерии. Завтра-послезавтра мы должны получить от проектировщика рабочий проект, чтобы начать возведение стен и перегородок.
2. Обсудил с менеджером поставщика перечень оборудования и технологической мебели. Практически все решено, однако...
3. ...необходимо на днях решить, стоит ли сразу закупать оборудование для высокопроизводительного цеха по замесу теста или пока остановиться на средней производительности. По сути, это всего лишь вопрос веры. Веры в наш проект, развитие которого неизбежно потребует высокой производительности уже через несколько месяцев.
4. Завтра жду информацию по срокам поставки трех холодильных комнат.
5. Завтра же свяжусь со знакомыми из компании «Росхолод» – на предмет монтажа и гарантийного обслуживания холодильников.
6. Решили пристроить к внешней стене первой пиццерии отдельный коридор для пиццаменов, чтобы они, минуя другие помещения, напрямую попадали в комнату ожидания.
7. Продолжается строительство второго этажа внутри нашего здания для устройства кабинетов сотрудников управленческого аппарата проекта.
8. По телефону поговорил с председателем ЖСК на Тигровой (это одно из собственных помещений под нашу будущую маленькую пиццерию) об устройстве вентиляционной системы и работы по ландшафтному дизайну прилегающей территории. Договорились встретиться с ним завтра и обсудить все детально на месте.
9. На завтра запланирована встреча с программистом – будем анализировать результаты его исследования программ, аналогичных той, что мы собираемся создать самостоятельно.
10. С проектировщиком и нашими строителями обсуждали, из чего нам строить внутренние перегородки пиццерии. Металлокаркас, обшитый ГВЛ, или газобетонные блоки? При первом варианте внутрь каркаса можно спрятать все сети, но потом придется дополнительно устраивать звуковую изоляцию, расширять швы и производить кучу других лишних операций, которые не придется совершать при втором варианте. Не говоря уже о том, что устройство штроб для сетей в газобетонных блоках, по словам прораба, не является сложной задачей. Что касается стоимости, то стены из газобетонных блоков немного дешевле ГВЛ. Мне нужно принять решение по этому вопросу завтра...
11. Продолжаются переговоры по увеличению электрических мощностей для всех запланированных на данный момент помещений.

ДЕНЬ 52. Климат и холодильные системы

Наш читатель Алексей прислал забавную картинку из мира пиццы! Наверное, так и выглядело бы платье, если бы на его этикетке красовалась надпись: «После бала съесть!»
Какая красotka! Так бы и съел ее!



Какая красotka! Так бы и съел ее!

Состоялась анонсированная встреча с руководителем компании «Росхолод». Договорились, что проверят предложения «Алтек» по холодильным установкам инженерами во Владивостоке.

Выяснилось, что большая часть холодильников и ремкомплектов производства компании Polair постоянно находится на складах «Росхолода» и может быть доставлена до нашей первой пиццерии за пару часов. Главное, чтобы они подходили нам по техническим характеристикам и по стоимости.

А вот это мы сможем узнать через несколько дней.

Как оказалось, есть один нюанс, связанный с особенностями климата нашего города у моря. Среднегодовая влажность у нас – 91%, что существенно выше аналогичного показателя, чем, к примеру, в средней полосе России, следовательно, холодильные сплит-системы испытывают повышенные нагрузки. Однако при наличии денег данная проблема вполне решается... Во-вторых, текущая информация по проекту: Я принял решение о покупке высокопроизводительного оборудования для тестомесного цеха. Счет за тестоокруглитель получен, завтра оплатим.

Его тоже придется ждать из самой Италии... В четверг начнем работу по проектированию пиццерии в районе Чуркина. Именно там, по словам главного энергетика, будет легче и быстрее решить вопрос по увеличению электрических мощностей.

ДЕНЬ 53. Работа над ошибками

Во-первых, всю прекрасную половину человечества поздравляю с 8 Марта!

Будьте всегда любимы и счастливы!

Несколько запланированных встреч перенесены на 9 марта из-за предпраздничной суеты. Надеюсь, не придется их снова переносить.

Продолжаю составлять отчет по своей работе в одной из пиццерий города, важно все записать, пока свежа информация. Надеюсь, в итоге получится неплохой справочник для будущих пиццайоло. В него обязательно включу раздел по работе над ошибками. Некоторые открытия сделаны не «потому что», а «вопреки». Тем они и ценны.

Возможность увидеть «недостатки» коллег по цеху помогла мне понять, что многих ошибок можно было бы избежать при более качественном обучении начинающих пиццайоло. Обучение в ходе реальной работы в действующей пиццерии имеет хорошую эффективность, но теоретическая база тоже бы не помешала.

Разработка учебной программы продолжается. Я рассчитываю, что «кузница кадров» на нашем предприятии сможет «выковать» достойных сотрудников для всех пиццерий нашей будущей сети.

ДЕНЬ 54. Как насчет пончиков?

Удивительно красочное и разнообразное семейство вкусов

Они сделаны из теста. Они круглые, вкусные, с разными начинками и топингами. Их любят взрослые и дети. Но это не пиццы...

Это пончики, или донатсы, как их называют за океаном. Вспомнил я о них потому, что продолжаю размышлять, какими продуктами мы должны разбавить основной ассортимент наших пиццерий. Стоит ли включать в меню кондитерские изделия, не будут ли они размывать нашу концепцию, не является ли это отходом от базовых правил фастфуда, в которых добавление лишних продуктов часто приводит к сбоям любого рода: производственным, логистическим, складским? Жду ваши мнения...

ОТЧЕТ О ПРОДЕЛАННОЙ РАБОТЕ ЗА СЕГОДНЯ

1. На совещании с программистом обсудили базовые пункты технического задания. Определились, с чего начать и кто нам будет помогать в создании архитектуры базы данных.

2. Коснулись темы Базы знаний. Программирование сайта для нее будем вести параллельно основной работе. Приступаем к реальным шагам завтра.

3. «Росхолод» пока не ответил на наш запрос по холодильным установкам. Рассчитываю получить ответ завтра.

4. Тестоокруглитель оплатили. Осталось только дожидаться его прихода из Италии.

5. Забросил удочку старому знакомому на предмет поиска помещения в очень перспективном районе Первой Речки для одной из наших пиццерий. Он обещал помочь.

6. Завтра встречаюсь со своим бывшим арендодателем.

Выясню, есть ли у него свободная недвижимость, которую мы сможем арендовать для точек нашей сети.

7. Жду от нашего проектировщика окончательных чертежей внутренних стен и перегородок первой пиццерии. Задал ему вопрос, применял ли кто-нибудь из его клиентов – владельцев пиццерий технологию устройства полимерных наливных полов вместо кафеля или керамогранита. Он ответил отрицательно. Как оказалось, большинство использовали керамогранит торговой марки Estima размерами 600х600 мм бежевого цвета с полированной поверхностью.

8. Скачал из Интернета несколько десятков технологических карт для классических и современных пицц. Они должны нам помочь при создании базы данных для нашего софта.

ДЕНЬ 55. Отчет за день

1. Рабочие чертежи от проектировщиков получены. В понедельник возобновляем и ускоряем стройку. Прежде всего, нам предстоит возвести стены и перегородки.

2. Холодильщики проанализировали предложение от поставщиков. Две холодильные станции из трех есть в наличии во Владивостоке. Третью нужно изготавливать по спецзаказу. В понедельник встретимся с их инженерами в помещении будущей пиццерии на Русской и на месте определимся, что делать.

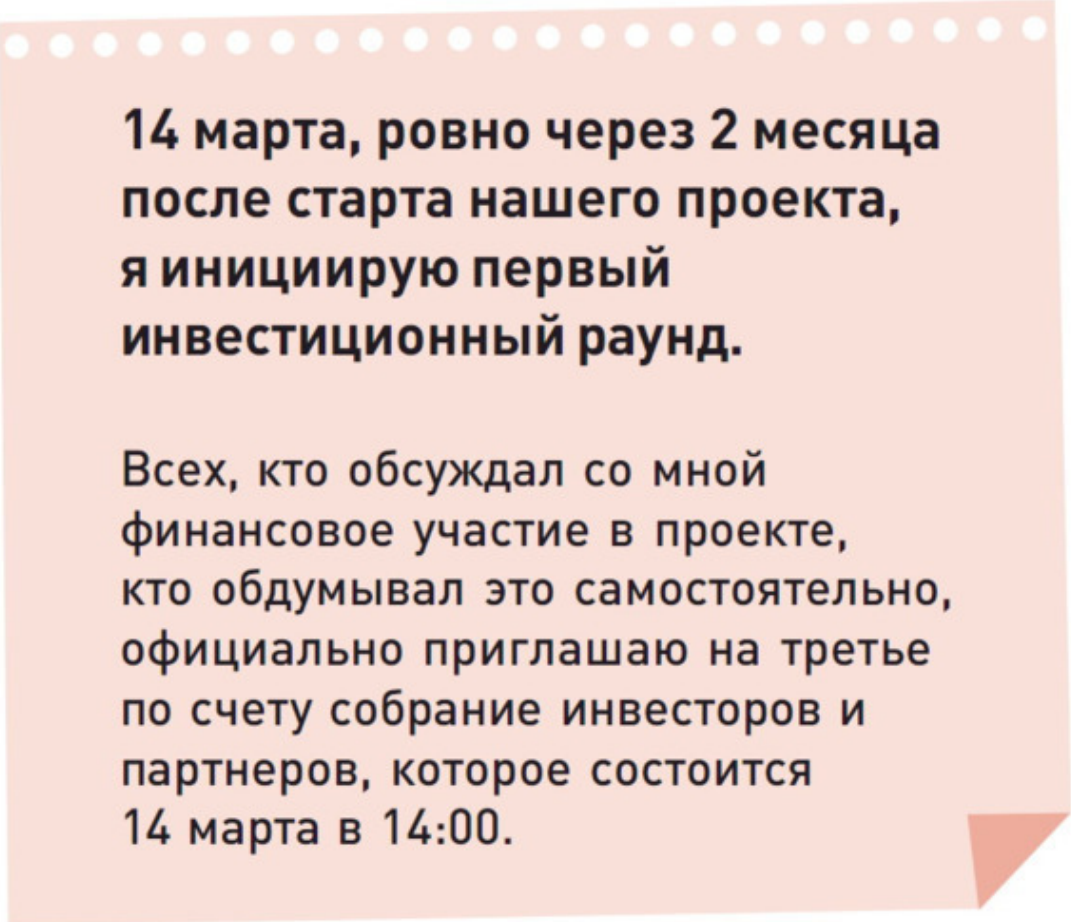
3. Выбираю графических дизайнеров через сайты фрилансеров. Хочу разместить заказ на разработку логотипа.

4. Встречался с председателем ЖСК жилого дома, на первом этаже которого, надеюсь, будет расположена наша первая в центре города пиццерия. Обсудили устройство вентиляции, канализации, размещение рекламы на фасаде, ландшафтный дизайн и другие вопросы, включая парковочные места для автомобилей.

ДЕНЬ 56. ОБЪЯВЛЕНИЕ ДЛЯ МОИХ ДРУЗЕЙ И ПАРТНЕРОВ

Объявление для пионеров-акционеров:

ОБЪЯВЛЕНИЕ ДЛЯ МОИХ ДРУЗЕЙ И ПАРТНЕРОВ:



**14 марта, ровно через 2 месяца
после старта нашего проекта,
я инициирую первый
инвестиционный раунд.**

**Всех, кто обсуждал со мной
финансовое участие в проекте,
кто обдумывал это самостоятельно,
официально приглашаю на третье
по счету собрание инвесторов и
партнеров, которое состоится
14 марта в 14:00.**

14 марта, ровно через 2 месяца после старта нашего проекта, я инициирую первый инвестиционный раунд.

Всех, кто обсуждал со мной финансовое участие в проекте, кто обдумывал это самостоятельно, официально приглашаю на третье по счету собрание инвесторов и партнеров, которое состоится 14 марта в 14:00.

В рамках встречи озвучу окончательные условия для пионеров-акционеров нашего проекта.

ДЕНЬ 57. «Читал пейджер, много думал...»

Сегодня было состояние, как в бородатом анекдоте: «Читал пейджер, много думал...» Удивительные все-таки вещи эти аффирмации и визуализации. Сегодня я мысленно снова бродил по будущим пиццериям нашей сети. Одна из них базировалась на фудкорте. По размерам меньше пиццерии, работающей только на доставку и самовывоз, но как в ней все удачно и грамотно было скомпоновано! Проектировщики прислали образец размещения оборудования пиццерий на фудкортах. Нам не стоит пренебрегать этим форматом.

На «Фарпосте» нашел старое объявление по аренде помещения в центре города – пробую позвониться до арендодателя, вдруг еще не сдали.

Почти закончил редактирование нашего первого инвестиционного предложения. Осталось обсудить детали с юристом и финансистом, и можно озвучивать будущим партнерам.

ДЕНЬ 58. Обещание прораба

Нашел интересного белорусского дизайнера – разработчика логотипов и фирменных стилей. Пока заполнял краткий бриф (техническое задание) на разработку, более четко для себя самого сформулировал видение будущей компании и ее символику. Жду обратную связь от дизайнера со сроками исполнения заказа и стоимостью.

Проектировщик вентиляции запросил фотографии фасада, по стене которого пойдут вентиляционные трубы. Завтра сфотографирую и отправлю.

Отправил нашему прорабу окончательные рабочие чертежи первой пиццерии.

Согласовали с дизайнером из Белоруссии условия по разработке логотипа для нашей пиццерии. Внесли предоплату. Рассчитываем получить первые варианты до конца текущей недели.

От этого шага зависит почти вся наша фирменная символика, интерьер и экстерьер, внешний вид упаковки, униформа персонала и многое-многое другое.

Хочется верить, что художник, которого мы выбрали, – настоящий мастер с хорошей интуицией, надеюсь, не подведет... Что касается стройки, газобетонные блоки уже закуплены, идет подготовка к устройству стен и перегородок.

Начальник стройгруппы сказал, что наши пиццерии будут самыми красивыми в городе! Такое обещание прибавляет сил и веры в успех :) Сегодня – очень важный день! На третьем по счету собрании партнеров и инвесторов я озвучил окончательные условия для акционеров-пионеров и объявил о начале первого инвестиционного раунда.

ДЕНЬ 59. Старт первого инвестиционного раунда

Из-за внезапного цейтнота не удалось подписать все запланированные соглашения, но, тем не менее, процесс стартовал. И мы поздравляем нашего первого инвестора N! Желаем нам всем успешного развития и вкусной пиццы! С еще одним программистом долго проговорили о запуске интернет-радиовещания для пиццерий. Возникло несколько вопросов, без решения которых проект будет буксовать. В частности, правильная платформа и легальность использования контента. С названием радиостанции определились быстро, завтра зарегистрируем домен и продолжим работу.

Ждем завтра главу «Росхолода» к нам в гости. В помещении нашей первой пиццерии на Русской будем определяться с холодильными станциями.

Отправил вентиляционщикам фотографии фасада здания для ускорения проектирования.

Сбросил проектировщику информацию по использованию планшетов в помещении кухни – это необходимо для завершения проекта по электрике.

Скачал в Интернете множество фотографий пиццерий, размещенных на фудкортах. Поработаю «аналитиком» нужно изучить нюансы, прежде чем всерьез прорабатывать такой формат.

ДЕНЬ 60. Нюансы интернет-радио

ОТЧЕТ ЗА ДЕНЬ:

1. Продолжаем изучать нюансы запуска интернет-радио.

Нашли несколько способов, как обезопасить себя от исков со стороны правообладателей музыкального контента.

2. Созванивался с бывшим диджеем радио «Лемма» – нашим старым добрым другом. Поделился планами по запуску радиостанции. Хорошо бы заполучить его в будущем в качестве радиоведущего.

3. Знакомые диджеи обнаружили и у членов нашей команды. Что ж, для медийного проекта открываются новые горизонты. Но пока не будем забегать вперед, запустимся для начала как музыкальное радио, а к экспериментам с разными форматами приступим позже.

4. С представителями компании «Росхолод» долго обсуждали возможность изменения конфигурации холодильных камер в помещении первой пиццерии, в итоге приняли решение ничего не менять. Потому что нашли место, куда можно перенести сплит-системы – соседнее производственное помещение. Благодаря этой находке системы не будут мешать сотрудникам пиццерии, а зимой станут служить источником тепла мощностью 3,5 кВт.

5. Подписано второе инвестиционное соглашение. Нашего полку прибыло! Поздравляем инвестора М!

6. В помещение пиццерии завезены газоблоки. Жду не дождусь, когда они превратятся в стены.

ДЕНЬ 61. Рекламные и просто фишки

Несколько месяцев назад сделали эскиз-раскраску для фасада помещения в центре города. Красили в разные оттенки и думали, как бы нам его превратить в уютный французский дворик.

Раскраска фасада будущей пиццерии для творческих людей.



Раскраска фасада будущей пиццерии для творческих людей



Маленький уголок Парижа во Владивостоке: маркизы над окнами и горшки для цветов под ними

Что из этого получится, пока непонятно, ждем результаты работы дизайнера, создающего основы нашего фирменного стиля. Пока я, вспомнив детство, поиграл с маркизами и вазонами – важными атрибутами французских малоэтажек... Если среди читателей блога есть любители раскрасок, приглашаю к совместному творчеству – ни в чем себе не отказывайте!

Обсуждали сегодня в команде несколько вопросов:

Один из них – обучение будущих пиццамейкеров у нас на предприятии. Как только запустим первую пиццерию в заводском корпусе, сразу начнем процесс обучения желающих (среди сотрудников нашей строительной компании) премудростям профессии итальянского пекаря.

Думаю, студентов будет достаточно.

Откуда у меня такая уверенность?

Побуждающих причин может быть несколько: желание научиться готовить пищу; приобрести новую профессию; опробовать себя в новом деле; сменить свое рутинное амплуа на динамичное; исследовать новое направление перед запуском своей собственной пиццерии в роли будущего франчайзи; присоединиться к нашей новой команде, так как акционер и инвестор тоже должен поработать «в поле», а еще потому, что это просто круто!.

Маленький уголок Парижа во Владивостоке: маркизы над окнами и горшки для цветов под ними. Всех будущих учеников нужно отправить получать медицинские книжки, особенно если они действительно вознамерятся работать у нас в качестве штатных сотрудников.

Второй вопрос – использование велосипедов для доставки.

Как и в случае со скутерами, мнения разделились на диаметрально противоположные. Чтобы не ломать копья в теоретических баталиях, надо начать пробовать, ввязаться в бой, а там – посмотрим!

Третий вопрос – фирменный стиль и упаковка. Как только завершится разработка логотипа, сразу ускорим работу над дизайном упаковки и разовой посуды.

Уверен, будет ярко и необычно.

Дизайнеры обещают прислать эскизы в ближайшие дни.

Четвертый вопрос – рекламные фишки и просто фишки. Например, прозвучало несколько идей:

- Совместить пиццерию со спортивными телетрансляциями.
- Принимать заказы на пиццу исключительно на английском языке.
- Регулярно проводить состязания пиццамейкеров.

ДЕНЬ 62. Кризис – в головах

Питерские и местные проектировщики подтвердили, что внешние стенки холодильных камер имеют покрытие, подходящее для использования в кухонных помещениях общепита без дополнительной облицовки защитно-декоративными материалами типа кафельной плитки. Это немного облегчает и удешевляет нашу задачу при формировании стен и перегородок, непосредственно примыкающих к холодильникам.

Сегодня к нам присоединился новый инвестор – третий.

Поздравляем! Вечером презентовал наш проект группе старых друзей и партнеров.

Приятно было видеть на их лицах воодушевление, оживление, одобрение и поддержку.

Впервые почувствовал, что кризис проходит.

Прав был профессор Преображенский из «Собачьего сердца» (слегка перефразирую): «Кризис – в головах».

Интересная идея для концепции «маленький уголок Парижа во Владивостоке» Товарищ прислал идею по оформлению фасада:



Интересная идея
для концепции
«маленький уголок
Парижа во Владивостоке»

ДЕНЬ 63. Не мешайте мне отдать вам свои деньги!

«В вашей стране по-прежнему существует рынок продавца, а не рынок покупателя!» – заявил мне недавно друг из Южной Кореи.

К сожалению, крыть было нечем. Несмотря на кризис, отечественные компании отнюдь не бегают за покупателями, они за ними даже не ходят! Культура оставляет желать лучшего, продавцы хамят, скорость обслуживания, несмотря на современные достижения науки и техники, – никакая. А один из известных в России бизнес-тренеров уже читает для предпринимателей лекции на тему: «Не мешайте покупателям отдавать вам свои деньги!»

Мы до сих пор не научились улыбаться человеку, который приносит нам свои кровные... Очень интересно... Дело в том, что я только что пешком дошел от дома до этой пиццерии за 5 минут! Вот уж действительно, не мешайте мне отдать вам свои деньги! Хочу еще раз пояснить одну из главных бизнес-идей нашего проекта: «Главный секрет секретно-ингредиентного супа в том, что секретных ингредиентов не существует!» Важно просто делать свою работу на «хорошо» и «отлично», и тогда народ к нам потянется.

Сегодня я решил заказать пиццу в одной из самых известных пиццерий города и, будучи рядом с ней, зашел пообщаться со службой приема заказов и доставщиками.

На мой вопрос, через сколько времени пицца будет готова после звонка-заказа, мне назвали вменяемую и все же слегка завышенную цифру – двадцать минут. Но на второй вопрос – когда пицца будет доставлена ко мне домой, в ответ прилетело: «Если повезет – через час десять – час двадцать...»



Думаю, эти товарищи доставили бы мне домой горячий обед намного быстрее.

Думаю, эти товарищи доставили бы мне домой горячий обед намного быстрее.

Поздравляем нашего четвертого инвестора! Спасибо за веру! В последние дни перечитал множество статей по музыкальному оформлению заведений общепита. Узнал много нового для себя.

ДЕНЬ 64. Кафе и музыка...

Не секрет, что спокойная музыка располагает к более вдумчивому изучению меню и продолжительному нахождению в кафе/ ресторане. В то время как динамичные треки стимулируют и жить, и жевать быстрее. Американские ученые еще в начале 50-х годов прошлого века основательно изучили данный вопрос, и результаты их исследований с успехом используют многие международные сети фастфуда.

Музыка в кафе и ресторанах имеет значение немногим меньшее, чем кухня и интерьер. Подойдешь к выбору музыкальной концепции бездумно – результат может печально удивить.

К примеру, по слухам, специальный менеджер в «Макдональдс» меняет музыкальный репертуар с медленного на быстрый в часы пик при больших очередях. Музыка как бы подстегивает посетителей разместить заказ быстрее, оперативнее выбрать столик и стремительнее поглотить содержимое подносов. Короче говоря, «быстро съел – освободи место товарищу!».

Два художника-дизайнера продолжают работу над нашим логотипом. Сегодня разговаривал с одним из них, пообещал отправить все варианты завтра. Жду не дожусь. Пытаюсь предугадать, что получится. И как это будет смотреться на коробках с пиццей и униформе сотрудников... Громкая музыка способна не только раздражать, но даже менять вкусовые ощущения посетителей. Пряная пицца становится для них пресной, а нежная – жесткой... Музыка в кафе – такой же маркетинговый инструмент, как любые другие методы рекламы и продвижения в местах продаж. Поэтому инвестиции в нее стоит рассматривать как затраты на маркетинг.

И важно не забывать, что современные методы борьбы за соблюдение авторских прав накладывают серьезные ограничения на бесплатное использование музыкального контента. Многомиллионные штрафы в случае нарушений вряд ли обрадуют владельцев общепита. При правильном подходе к этому вопросу цифры за лицензию не такие уж пугающие.

Наша собственная интернет-радиостанция позволит нам использовать единую музыкальную концепцию во всех предприятиях будущей сети.

ДЕНЬ 65. Однозначно ломать!

В помещении первой пиццерии продолжается стройка. Приступили к кладке стен будущих цехов. Руководитель стройгруппы предложил разрушить старую стену из бетонной панели и построить новую. Неплохая идея. Здание, в котором мы находимся, судя по всему, возводили ребята из стройбата, для них геометрия и тригонометрия – чуждые понятия, потому и стены соответствующие.

Прошло ровно 2 года с тех пор, как меня затянула профессия пекаря и кондитера. Без этого хобби вряд ли бы родился наш проект.

Для выравнивания стены пришлось бы потратить 2,5 тонны спецраствора и пару недель рабочего времени, не говоря о времени ожидания технологического затвердевания. Причем, даже выдержав все нормативы, мы не застрахованы от ошибок. Уже в процессе работы пиццерии мы могли бы столкнуться с подвижкой раствора и разрушением декоративного кафельного покрытия.

Однозначно ломать! И ей на смену возводить новую из газобетонных блоков, что помимо экономии материалов, времени и денег, даст нам еще один плюс – помещение увеличится по ширине на 100—150 мм.

Согласовали с «Росхолодом» работы по монтажу холодильных установок и сплит-систем. Обещают приступить в понедельник следующей недели. Монтаж любого из холодильников займет около одного рабочего дня.

Оплатили оставшееся оборудование. Надеюсь, в ближайшее время весь комплект из Петербурга отправится в нашу сторону.

Рассказал о проекте одному из партнеров по оконному бизнесу (тому самому бывшему диджею с «Леммы»). Будем дружить домами. Может здорово помочь проекту его опыт в делах рекламы и в создании корпоративного интернет-радио.

В нашем оконном бизнесе появились новые партнеры из Австралии. Очень активные ребята. Наш пиццерийный проект оказался им тоже весьма интересен. Обсуждали нюансы открытия пиццерии в Австралии (постараюсь описать подробнее в одном из следующих постов). Ребята посоветовали изучить опыт австралийских сетей фастфуда, в том числе и сетевых пиццерий. Особенно внимательно нужно, по их мнению, присмотреться к сети Crust.

ДЕНЬ 66. Всего понемногу

Поздравляем нашего пятого инвестора! Директор компании «Росхолод» пообещал ускорить монтаж первой холодильной камеры, от которой зависит строительство дополнительных стен. Рассчитываю, что ее привезут к нам на завод сегодня-завтра.

Передал образцы упаковки своим друзьям в типографию. Прежде всего, нас интересуют коробки для пиццы. Жду расчета стоимости и сроков изготовления.

Выбрал за основу один из логотипов от художника из Минска, сбросил ему наши рекомендации по доработке. Остается ждать.

Странствующий Пиццайоло засобирался в Москву. Цели: попасть на строительную выставку, пообщаться с потенциальными инвесторами, съездить к поставщикам оборудования, а самое главное – посетить множество пиццерий.

Да, еще не мешало бы побывать на фабриках, производящих мебель для кафе. Пожалуй, нужен совет от наших дизайнеров, к кому стоит заглянуть в первую очередь.

ДЕНЬ 67. Пицца-радио

Друзья! «Пицца-радио» заработало в тестовом режиме на 5 дней. Кнопка его активации и бегунок регулировки громкости находятся на странице блога в правой боковой колонке непосредственно над «Народными инвестициями».

Формирование плейлистов, прием заявок от наших гостей, работа над авторскими программами, создание рекламных и информационных объявлений еще впереди. Но начало уже положено! Сегодня попробовал себя в роли радиоведущего и диджея. Было весело :) Поздравляем нашего шестого инвестора! Как и обещали, первая холодильная камера прибыла в помещение будущей пиццерии. Завтра начнется ее сборка.

Электрогруппа приступила к монтажу силового кабеля и щитов, но по-прежнему ждет детализацию от проектировщиков из Питера. Задерживают процесс, пора их поторопить.

Получил от дизайнера рекомендации по мебели, которая подойдет для стиля лофт. Она должна сочетать элементы из металла и натурального дерева. Сейчас важно определиться с моделями и производителями. Когда приблизимся к моменту оформления зала – отправим заявку партнерам в Поднебесную, а те уже подберут столы, стулья и кресла по каталогам, соберут контейнер и привезут все, что нужно.

Строители демонтируют стену перед постройкой новой, более ровной.

ДЕНЬ 68. Переговоры с местными жителями

Ездил во ВГУЭС на встречу с программистами. Обсудили техническое задание по нашей программе, условия сотрудничества и договорились начать работу прямо сегодня.

А ближе к вечеру заехал в помещении еще одной нашей будущей пиццерии в районе Чуркина. Это наше собственное большое помещение на первом этаже жилого дома. Открывать общепит на собственной территории – огромный плюс, никто не душит тебя арендой. Но размещение в жилом доме – такой же огромный минус. Пока у нас здесь работает магазин по продаже окон и стройматериалов, никаких особых проблем с местными жителями. А вот общепит... Нужно понять, в состоянии ли мы договориться с жильцами дома об устройстве вентиляции. Пока ответа не последовало. Продолжу переговоры завтра.

Вспомнил, что при невозможности устроить внешнюю вентиляцию можно установить автономный воздухоочиститель «Ятаган Recycle». Пообщался по этому вопросу с менеджером завода-изготовителя данного оборудования. Он прислал коммерческое предложение. Завтра буду обсуждать с нашими инженерами.

Сборка холодильной камеры сегодня не удалась. Возникли сложности из-за геометрии полов – по той же «стройбатовской» причине. Принял решение предварительно выровнять полы, без этого собрать «прохладную» комнату качественно вряд ли удастся.

Запросил у поставщика оборудования график отгрузок, а у проектировщиков – график предоставления проектов с детализацией. Ожидаю ночью – семичасовая разница с Москвой и Питером вносит свои коррективы в рабочий процесс.

ДЕНЬ 69. Слава строителям!

Среднетемпературная холодильная камера собрана. Спасибо большое нашей строительной команде – они совершили практически невозможное! Накануне ночью они практически идеально выровняли участок пола, на который монтажники из «Росхолода» установили наш первый прохладный склад.

Начиная с сегодняшнего дня, буду публиковать фотоотчет по стройке. Видеть, как руины постепенно превращаются в идеальную кухню, – познавательное и вдохновляющее зрелище! А впоследствии эти фотографии помогут нам провести работу над ошибками и составить качественную инструкцию для строительства наших следующих пиццерий.

Проехал по Чуркину, осмотрел пару помещений, одно из них потенциально подходит под наш формат. Арендная плата невысокая, но лимиты на электричество нужно повышать в 2 раза.

Хозяин помещения обещал до понедельника следующей недели выяснить, возможно ли это.

Знакомый подсказал, где можно легально скачать технологические карты для пицц – это один из пунктов плана на завтра.

Продолжаю встречи с потенциальными партнерами и инвесторами.

ДЕНЬ 70. По щучьему велению...

Создание системы доставки. Это очень важный компонент нашего нарождающегося бизнеса. Несмотря на простоту идеи, есть много подводных камней. Казалось бы, чего тут сложного! На рынке существует потребность и спрос, их нужно удовлетворить. Сделай все правильно, и тебя ждет успех. Но... Возьмем микроскоп и изучим вопрос в деталях.

Все мы каждый день выступаем как потребители товаров и услуг на рынке продуктов питания, значит, нам несложно понять, что хочет человек, заказывающий доставку пиццы.

Он внезапно испытывает чувство голода. Или вдруг желает чего-нибудь вкусенького. Или нужно накормить большую компанию быстро, сытно и без горы столовой посуды. Наш герой в это время сидит дома или на работе и определенно не хочет никуда отправляться в поисках еды. Он берет телефон или заходит на сайт и произносит/пишет что-то типа: «По щучьему велению, по моему хотению пицца пепперони, большая и толстая, на Иртышскую (Русскую, Магнитогорскую и т.д.) ступай!» И уже в процессе разговора желудочный сок нашего Емели проявляет энтузиазм, а голодные фантазии являют взору хрустящую хлебную корочку, шкворчащую колбаску и тянущийся ниточками сыр... Ну а шука в это время начинает творить волшебство. Причем без слаженных и профессиональных помощников тут не обойтись, иначе вся магия коту под хвост.

В идеале, думает Емеля, пицца должна оказаться у него на столе через мгновение после высказанного желания. Понятно, что при современных технологиях пиццу можно изготовить минут за 7—10, а все остальное время тратится на логистику. Поэтому, добавив не более 20 минут на суету (ибо пешком до пиццерии – 10), наш заказчик ожидает появления итальянского пирога примерно через полчаса. А вот это и становится непосильной задачей для большинства волшебников из российских пиццерий.

Сложности начинаются еще в момент принятия заказа. Если в нашей волшебной пиццерии мы будем полагаться только на слух или человеческую память, ошибки неизбежны. Поэтому нам нужно использовать специальную компьютерную программу, которая облегчит приемку первого заказа и резко ускорит обработку повторного.

Та же программа через секунду после завершения процедуры приемки должна передать задание на производство и проконтролировать его исполнение на всех этапах. Через секунду после выпекания и упаковки пиццы сказочный курьер обязан вылететь на ковре-самолете в сторону Емели... Упс! И тут происходит что-то фатальное. А что вы хотите? Ковры-самолеты тоже попадают в пробки, навигационная система и у них может барахлить, а «Яндекс-пробки» – показывать некорректную информацию.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.