

вания в заведениях Алматы. Ненавижу эти «10%», которые прибавляют к счету, и которые фактически не включаются в зарплату официанта, а уходят в доходы заведения. Поэтому мы исключили данный момент, чтобы не было необходимости требовать с кого-то деньги и нанимать персонал.

В соцсетях мы выбрали немного дерзкий стиль общения. Нашим посылом было: «Мы делаем классную еду. Приходите к нам поесть

## 6 лет мы собирали эти рецепты по миру, а вы просто идете мимо.

(рекламный слоган Still Doner).

и катитесь дальше!» То есть мы не будем здесь сюсюкаться с вами. Это работает на целевую аудиторию инстаграма. Мы призываем «снимать бусы и приходить к нам», чтобы попробовать что-то новое, как те не знавшие ничего другого индейцы, которые впервые встретили путешественников на своей земле.

Наша донерная дружелюбна к животным, мы обслуживаем клиентов с питомцами – pets friendly place.

Но мы пока не показываем результатов, которые бы мне хотелось видеть...

**Platform:** Это касается проекта в целом? А Вы рассматриваете варианты, как поступите в случае, если бизнес станет убыточным?

**Эльмурат:** Я начал бизнес с нуля и делаю это по наитию. Фишка в том, что я в очередной раз экспериментирую со своей жизнью. У меня были разные истории. Например, когда поехал строить школу в Непале. Если не выйдет с этим проектом, отправлюсь искать себе дело по душе дальше. Вот как я отношусь к этому.

У меня не было цели купить «гелендаваген», когда я открывал это заведение. Я хотел попробовать сделать что-то.

Самый необычный донер, который мы готовим – это донер под названием «Сеул». В его составе кимчи, рис в гошанском соусе

стали пока не прижилось среди местных жителей. А вот у иностранцев донер пользуется популярностью. Что неудивительно, потому что во всем мире сейчас бум на маринованные овощи, а кимчи – это как раз маринованная капуста.

**Platform:** В вашем заведении принимают оплату картой, т.е. вы работаете безналичным расчетом. Насколько это выгодно? Многие предприниматели

отказываются от банковских терминалов, ссылаясь на то, что комиссии банка сложно покрыть.

**Эльмурат:** Проценты банка за обслуживание терминала для нас не самая важная часть расходов. Тем более что к нам приходит много посетителей, которые расплачиваются картами. Я бы потерял, с моей точки зрения, хорошую часть клиентов, если бы принимал оплату безналично.

Были случаи, когда приходили гости и не глядя в меню заказывали донер «Сеул». При этом расплачивались платиновыми картами. Заметил это, когда принимал оплату. Когда мне в очередной раз в руки попала платиновая карта, подумал, не вернулся ли тот первый гость. Оказалось, это был совершенно другой клиент. Возможно подобные посетители более искушенные и ищут новые вкусы, а может, знают о западных тенденциях в кулинарии.

Для бабушек, которые просят горячие напитки, мы готовим чай. Бесплатно. Благо у нас есть чайник, который предусмотрен для персонала.

**Platform:** Вы пробовали донеры в других заведениях города? Например, Zheka's Doner.

**Эльмурат:** Пробовал, неплохие донеры. Но почему-то часто слышу негатив в их

**Platform:** Сколько в среднем донеров вы продаете?

**Эльмурат:** Цифра колеблется от 50 до 60. Самые «жаркие» дни для кухни – четверг и суббота, когда люди идут кушать, а не потусить, как в пятницу.

**Platform:** Сколько людей работают у вас?

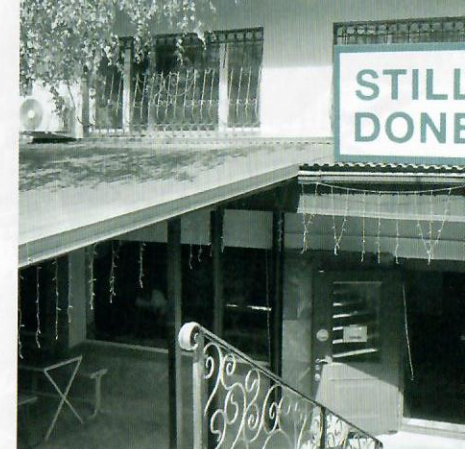
**Эльмурат:** Пять человек, включая меня.

**Platform:** Как быстро Вы собрали команду для заведения?

**Эльмурат:** Может быть, у каких-то сетей есть свои отлаженные каналы поиска кадров, у меня сложилось по-другому. Я просмотрел предложения по работе и определил желаемый уровень зарплат. Верхняя планка средней зарплаты – показатель, на который я ориентировался. На который люди пришли были приняты на работу. Всем приходилось объяснять, какие донеры мы готовим, и платил стажировку. Повар-технолог был первым, кто откликнулся на объявление. Он сразу поддержал идею. В моей команде собрались ребята, которые просто не поленились прийти.

Опыт найма персонала показал, что стажировщики (повара донерных заведений) требуют ежедневной оплаты и не готовы к официальному трудоустройству. Ни у кого из них не было санитарных книжек. А что делать, если человек не сможет выйти на следующий день, – это уже из категории закрытых вопросов.

Я приехал с идеей скрупулезно создавать бизнес, с подходом сделать все правильно. Повара первое время подшучивали надо мной, говоря, что я единственный владелец бизнеса в их практике, который хочет делать все правильно. Вначале приходилось напоминать, что без перчаток работать на кухне нельзя, прикасаться к еде нельзя, аставляя переделывать, если такое случалось, хотя понимал, что повар просто попарке забыл про перчатки. В итоге у нас отлаженный механизм, когда все работают в соответствии с требованиями.



Конечно, если бы было больше инвестиций, то, возможно, мы бы сделали все как надо. Но именно поэтому я прошу свою команду делать все еще лучше.

В моем представлении об идеальной реализации проекта наше заведение еще должно развиваться дальше. Конечно, если бы было больше инвестиций, то, возможно, мы бы сделали все как надо. Но именно поэтому я прошу свою команду делать все еще лучше. При этом помнить, что мы обслуживающий персонал – давайте будем ненавязчивы и невидимы для наших гостей, чтобы не задавать лишних вопросов.

С самого открытия я с упоением рассказываю нашим гостям о меню и заразил этим всех остальных. Наш проект существует всего ничего, но за эти месяцы я понял, что собрал команду людей, которые верят в наше дело. Я стараюсь не задерживать с выплатой, они это видят и стараются делать уникальный продукт, на который пока еще нет достаточного спроса.