

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	6
От автора	7
ДЕНЬ 01. Первый рабочий день нового проекта	8
ДЕНЬ 02. Выбор района дислокации	9
ДЕНЬ 03. В ТРУДАХ И РАЗМЫШЛЕНИЯХ	11
ДЕНЬ 04. Случайные встречи – не случайны	13
ДЕНЬ 05. На пути к службе доставки	14
ДЕНЬ 06. Конференция партнеров и сочувствующих	15
ДЕНЬ 07. Реальность и аффирмации	16
ДЕНЬ 08. «Мне в Париж по делу, срочно!»	17
ДЕНЬ 09. Глобальные пицца-сети в Корее	19
ДЕНЬ 10. Domino's Pizza и первый шпионский опыт	21
ДЕНЬ 11. День Папа John's Pizza	25
ДЕНЬ 12. Pizza School и Mr. Pizza	29
ДЕНЬ 13. Проектирование нашей первой пиццерии	34
ДЕНЬ 14. Pizza Hut и.. умирающий формат	37
ДЕНЬ 15. Уезжаю из корей счастливым. Собису	40
ДЕНЬ 16. Навигация и фишки	41
ДЕНЬ 17. План на неделю	44
ДЕНЬ 18. Цены на местные пиццы	45
ДЕНЬ 19. Человек-зажигалка	46
ДЕНЬ 20. Конференция №2	47
ДЕНЬ 21. Псевдопиццерия	48
ДЕНЬ 22. Последние дни заводской столовой	50
ДЕНЬ 23. Рабочие зарисовки	55
ДЕНЬ 24. Договор на поставку печей	56
ДЕНЬ 25. Made in China	57
Конец ознакомительного фрагмента.	58

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 природы 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 бизнесмена.

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 под-

бору 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 Кореи, 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 (9)				
ArmaDA (1)	Скутер ArmaDA F20 150 cc, OK	Скутер ArmaDA F22 2T	Скутер Kinway Street 50	Скутер Kinway City 50
BMW (1)	59 900P Купить В корзину	43 500P Купить В корзину	54 900P Купить В корзину	47 900P Купить В корзину
CFMOTO (2)				
Gilera (1)	Скутер Kinway Country 50	Скутер Mofo Exotic 150	Скутер SYM M4 50	Скутер SYM OH8 50
Honda (12)	39 900P Купить В корзину	54 900P Купить В корзину	67 990P Купить В корзину	59 990P Купить В корзину
INNOCENTI (3)				
Italika (1)	Скутер SYM Symphony SR 50	Скутер Vespa PX 200	Скутер Honda Joker	Мотоцикл WELLS Alpha 125 LUX
Kawasaki (8)	89 990P Купить В корзину	119 900P Купить В корзину	71 800P Купить В корзину	52 500P Купить В корзину
Kovea (1)				
Kovea (1)				
LiFan (1)				
Norjus (1)				
Orsis (1)				
Peugeot (8)				
Piaggio (1)				
Racer (1)				
SYM (1)				
Samurai (1)				
Shibe (1)				
Suzuki (8)				
UNIVERSAL (1)				
Vespa (1)				
Viva (1)				

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 предпочтения 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 предпочтения 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 такое 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, вкуче 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 рецептур. 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 фотоотчетом.

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 \$	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.

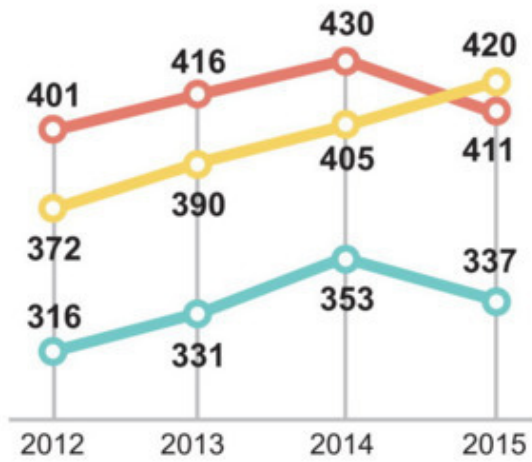
Выяснил, каким количеством точек оперировал каждый глобальный игрок пиццы на рынке Кореи. Смотрите график.

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. Пиццерию 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. Экетки 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 разведанными.

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 Папа John's Pizza

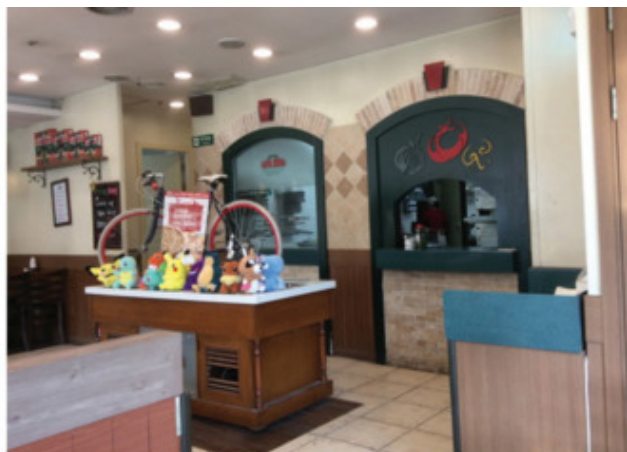
Ваш Странствующий Пиццайоло с учетом вчерашнего опыта не стал затягивать с первым приемом пищи и, заручившись поддержкой друга, отправился в ближайшую пиццерию еще до полудня.

День Папа 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.

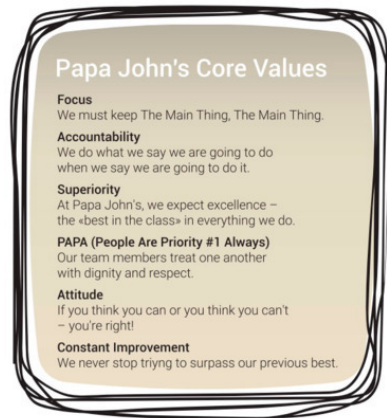
Краткая история основания компании

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»



Миссия
«Папы Джона»



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

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 искушать судьбу и решил вернуться 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 упакут – сможете продолжить трапезу дома.



Маленькая коробочка для транспортировки домой недоеденных кусочков пиццы.

Живущего глубоко внутри меня дизайнера очень зацепило меню Mr. Pizza. Полюбоваться на страницы меню можно по ссылке: <http://www.mrpizza.co.kr/> Если же вы не смогли доесть свою пиццу, вам ее любезно упакут – 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.

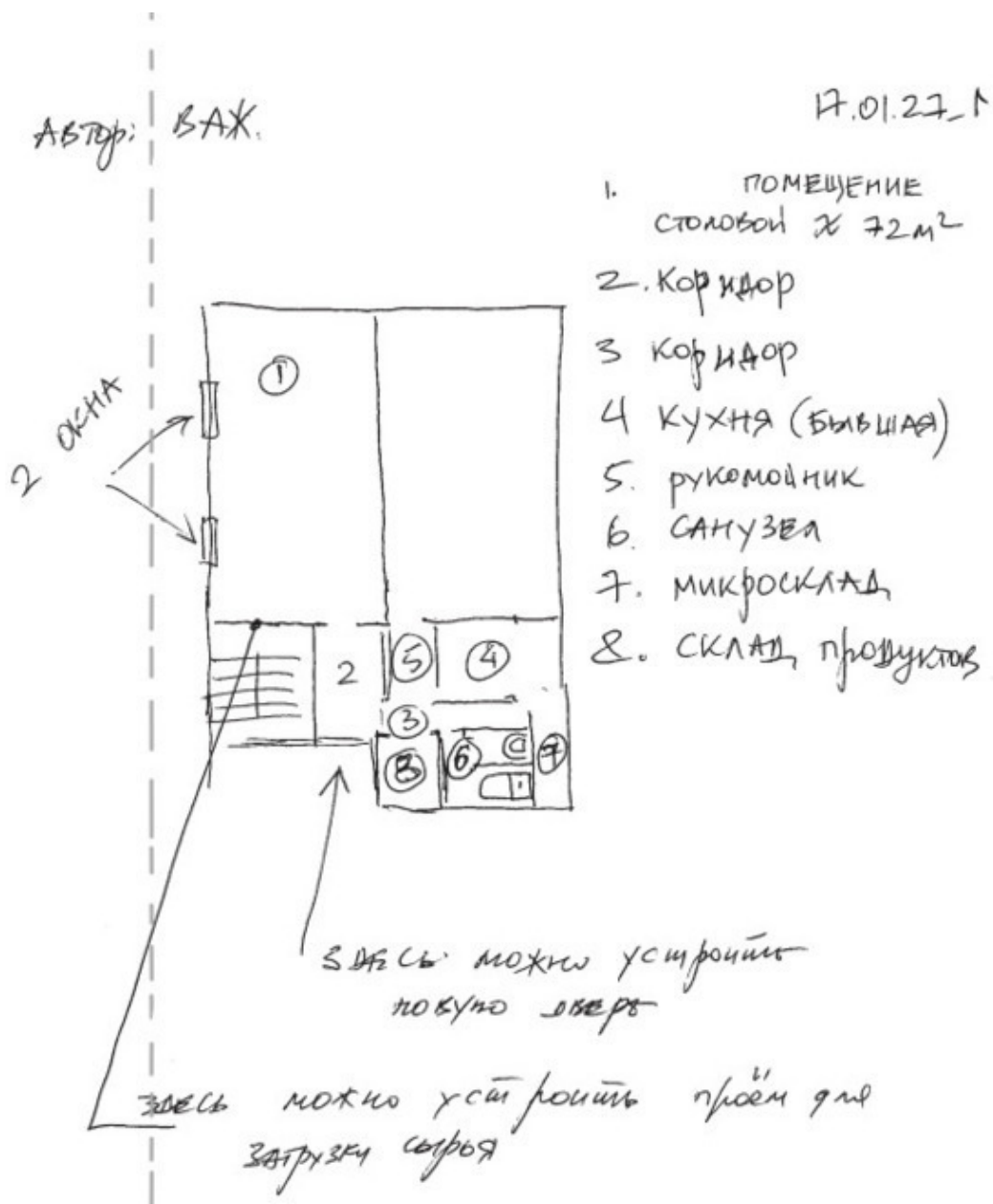
5. Пицца-печь не поместится в помещении кухни, поэтому просьба уточнить, где вы ее планируете расположить.

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 улыбочивые 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 Pura 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 гости _____

Общее впечатление от посещения кафе: ☺ ☺ ☺ ☺ ☺

Посоветуете ли вы нас друзьям? ДА НЕТ

Почему? _____

Дата и время вашего визита _/ _/ _ _ ☺ _/ _/ _ _

Merci!

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. Неподдалеку 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 породить 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.

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.