



Немного истории и фактов о «Гостях» :

«Гости» были открыты командой единомышленников в 2011 г. Создание ресторана, от появления идеи и до открытия, заняло 1 год. Над созданием трудилась start-up команда из 10 человек.

К работе над рестораном привлекались специалисты из 5-ти стран. Специально для проекта в Белоруссии было организовано выездное столярное производство и художественная артель и сборочная-монтажная бригада.

Подбор и закупка мебели и предметов интерьера осуществлялась в Финляндии, Китае, Сербии и Голландии.

Всего над проектом работало 10 подрядных организаций.

В «Гостях» два этажа и 5 залов.

За время существования «Гости» посетили более чем 1 200 000 человек.

Ресторан имеет множество положительных отзывов как от гостей, так и от профессионального сообщества и неоднократно был номинирован и входил в «short и long list» различных ресторанных премий, а также был неоднократно отмечен положительными отзывами различных ресторанных критиков.

Интернет отзывы посетителей ресторана распределились следующим образом:

- 96% отзывов - это отлично и хорошо,
- 4% - удовлетворительно и неудовлетворительно.

Информация о ресторане есть во всех основных мировых путеводителях по Санкт-Петербургу.

С самого открытия и вплоть до 2019 г. «Гости» оплатили всего одну рекламную статью!

По результатам опросов «откуда Вы о нас узнали» можно отметить три преобладающих ответа: «Проходили мимо», «Ресторан порекомендовали друзья», «Слышали от знакомых».

В интерьерах ресторана неоднократно снимались различные телевизионные передачи как для местных, так и для иностранных каналов.

И самое главное, ресторан прошел проверку 9 годами успешной работы и не планирует останавливаться на достигнутом.

На 2021 г. В ресторане запланирована реконструкция, по результатам которой планируется не только обновить оборудование и интерьер, но и привнести несколько дополнительных и развивающих ресторан идей, таких как интегрированная в интерьер художественная галерея, увеличение посадочных мест на 1м этаже ресторана и многое другое.

Итак добро пожаловать в «Гости»!

Концепция «Гостей» была разработана с целью привлечения публики предпочитающей вкусную и понятную русскую и европейскую кухни, а также приятное, компанейское общение в уютной атмосфере домашнего ресторана.



Так как данное описание проекта не может в себя включить все нюансы создания «Гостей» то ниже будут приведены самые основные этапы по формированию концепции и ее реализации:

Кухня:

Концепция кухни заключалась в создании микса между классическими, зарекомендовавшими себя блюдами русской кухни, средиземноморья и авторской кухней **без использования молекулярных и прочих модных и «трендовых» технологий.**

Те, основной акцент делается на понятное широкому кругу гостей меню в авторской переработке.

Отдельным акцентом при разработке меню можно выделить большие порции блюд и возможность попробовать блюда с дорогостоящими ингредиентами по доступным ценам.



С этой целью был проведен отбор среди шеф-поваров с числом номинантов в 45 человек и финальным кулинарным конкурсом с участием 15 шеф-поваров.



Конкурс проходил на базе одной из Санкт-Петербургских кулинарных школ и был организован с привлечением ряда профессионалов от отрасли.

Отдельно важно отметить, что в качестве судей были приглашены как профессионалы, так и фокус-группа, состоящая из людей не имеющих отношение к отрасли, чьи голоса имели принципиально важную значимость по причине отсутствия профессионального преломления и по причине того, что фокус-группа представляла собой портрет будущих гостей ресторана.

Также нужно отметить, что концепция «Гостей» подразумевает собственное кондитерское производство, куда также был приглашен шеф-повар, отобранный в результате ряда дегустаций.



Особо важно отметить, что десерты в ресторане сделаны «по-домашнему». Это значит, что при их приготовлении не используются смеси и химические добавки. Другими словами, десерты в кондитерской **изготовлены из натуральных продуктов** и имеют уникальный, выделяющийся среди большинства представленных в Санкт-Петербурге десертов вкус.

Бар:

Винная карта «Гостей» создана в результате проведенных слепых дегустаций охватывает все основные винодельческие регионы и построена по принципу - «нет винному снобизму и хорошее вино за доступные деньги» Барная карта - базовая для неконтактного бара. В ней представлен спектр классических алкогольных напитков и коктейлей. Также, в меню бара представлен выбор домашних самодельных дельных чаев и авторских лимонадов.

Интерьер:

С целью создания дизайна ресторана была привлечено дизайнерское бюро из Белоруссии: отбор дизайнера осуществлялся среди фрилансеров и дизайнерских агентств на специализированных сайтах рунета.

В процессе поиска были пересмотрены работы около 1100 дизайнеров - фрилансеров и агентств.

На момент создания дизайн-проекта дизайнер, работающей с командой «Гостей» входил в 10-ку лучших визуализаторов на территории СНГ и специализировался по таким направлениям, как «Прованс», и другим родственным интерьерным стилям.



Атмосфера:

В качестве интерьерного стиля был выбран микс между «Провансом», «Пэчворк», «Кантри» и центрально-европейским и итальянским классическими интерьерами.

Основная цель дизайна - создание атмосферы большого и уютного дома и создать атмосферу «Безвременья».

Эта идея позволяет интерьеру не следовать в ногу со временем, а оставаться актуальным и привлекательным в любое время и в любом месте.



Все залы ресторана выполнены в единой атмосфере, но со своими уникальными интерьерными решениями, в результате которых залы получили свои названия: «Библиотека», «Кухня», «Балкон», «Детская комната», «Гостиная».

Особое внимание уделено свету. Его очень много и он очень разный: для подсветки предметов интерьера используется много акцентного света, на столах большое количество настольных ламп, на потолке уютные вязанные абажуры создающие теплый непрямой свет, напольные торшеры. Все это многообразие света призвано создавать теплую и уютную заливку помещения.

В качестве музыкального сопровождения были специально созданы тематические



плей-листы, включающие в себя около 5 000 композиций, поделенные на дневной и вечерний и тематические плей-листы:

Для праздничных дат были созданы праздничные плей-листы (Новый год, 14 февраля и пр.) а для туалетных кабинок созданы плей-листы с аудио-сказками. Завершает же работу заведения всем известная мелодия из программы «спокойной ночи малыши».

Одна из основных идей музыкального контента следующая: к вечеру музыка должна становиться немного энергичнее дневной и чуть повышаться в громкости.

Сделано это с целью создания комфортного «компанейского легкого шума», что также создает атмосферу нахождения в дружеской обстановке и располагает к общению и приятному времяпрепровождению в ресторане.



Персонал:



Так как в любом заведении персонал всегда является визитной карточкой, то к этому важному аспекту работы в «Гостях» подошли так:

- «У нас нет клиентов - у нас есть наши любимые гости!»
- «Мы уважаем наших гостей и друг - друга»
- «Улыбайтесь - улыбка - это незаметная связующая нить между гостем и сотрудником»
- «Дарите гостю подарки и комплименты»

«Не зубрите стандарты, просто делайте так, чтобы вашим гостям было комфортно - персонализируйте и играйте»

«Гости - это не работа - это часть жизни, живите от души!»

Культивирование такого подхода к работе с персоналом является одной из важнейших составляющих работы «Гостей» Такой подход позволяет иметь низкую текучку в коллективе, сплачивает коллектив и не отделяет линейных сотрудников от руководства, позволяет а также позволяет иметь оперативную информацию и обратную связь.

Также, важным аспектом культивирования такого подхода к работе персонала является непосредственная заинтересованность персонала в конечном итоге работы предприятия, так как позволяет финансовую мотивацию большинства сотрудников привязывать ку результату работы всего предприятия. Что является хорошим финансовым стимулом для качественной работы.

Итак, заканчивая эту часть можно смело утверждать, что «Гости» - это домашний, уютный ресторан, совмещающий под одной крышей две полноценные понятные концепции, проверенные 9 годами успешной работы.



А интерьер ресторана и меню ресторана, находясь как бы вне времени, актуальны сейчас и будут актуальны в дальнейшем в любом месте и в любое время.