

07.04.2015 – интервью генерального директора ООО "Линдфорс" на радиостанции «Эхо Москвы» в Петербурге

Татьяна Травинская (ТТ): 18.34 на наших часах. Татьяна Травинская в студии Ольга Дашук за звукорежиссёрским пультом и я приветствую совладельца сети пироговых «Линдфорс» – Вадим Бордюг у нас в студии, Вадим Михайлович, здравствуйте.

Вадим Михайлович (ВМ): Добрый день.

ТТ: И мне кажется у нас сегодня такая очень важная тема поскольку кризис у нас на дворе, к сожалению, и вот вопрос, как бороться с кризисом я сейчас задам Вам, поскольку действительно произошли увеличения цен на продукты и поэтому вопрос к Вам, как Вам удастся, и вообще удаётся жить без повышения цен на пироги, поскольку «Линдфорс» – это прежде всего пироги, да, и планируете ли Вы повышать цены?

ВМ: Добрый день. Конечно, общая ситуация сейчас в стране очень сложная, каждый день какие-то негативные новости приходят, на прошлой неделе тридцать крупнейших банков страны зафиксировали совокупный убыток двадцать два миллиарда рублей – это конечно не может не влиять на общую экономическую ситуацию, в том числе и на малый и на средний бизнес, но если говорить о малом и среднем бизнесе, то в той ситуации, когда растут цены на продукты, а если речь идет о пирогах, соответственно, ингредиенты, которые составляют начинку наших пирогов – это рыба, мясо, ягоды, тоже растут, то как с этим поступать?

В этой ситуации, по моему мнению, есть возможность не увеличивать цены. Что для этого нужно сделать? Нужно просто зафиксировать минимальную норму прибыли, то есть, если тебе повышают цену на рыбу, повышают цену на мясо, но ты можешь себе позволить при таком повышении не меняя цены не работать в минус или в ноль, то можно определить для себя вот эту минимальную норму прибыли, при которой ты можешь существовать в положительном балансе и работать с этой нормой прибыли, что собственно говоря, «Линдфорс» и делает. Мы не повышали цены.

ТТ: Ну всё таки может быть Вы стали экономить на продуктах, например, чтобы удержать всё таки цены?

ВМ: К сожалению, к сожалению, это первое, что приходит на ум любому потребителю.

ТТ: В общем - да, потому что, многие так и делают.

ВМ: Конечно, бизнесмены, если они не подняли цены на свою продукцию...

ТТ: ...уже что-то не так...

ВМ: ... значит они что-то не то положили, да, и вот один из наших конкурентов эту ситуацию и озвучил, когда случайный покупатель зашел к нашему конкуренту и задал вопрос: « Почему у вас цены выше, чем в «Линдфорсе?» и ему ответили: «А вы знаете, что они туда кладут?».

Это, как раз, является примером, как раз той самой недобросовестной конкуренции, потому что мы не меняли ни поставщиков, ни состав начинки, ни качество и гарантом того, что наши пироги всегда были и будут выполнены качественно является Куликова Нина Георгиевна, это автор-технолог пирогов и это человек, который отдал кондитерскому производству более пятидесяти лет своей жизни и человек просто не умеет плохо работать. Соответственно, все ингредиенты, все продукты, которые идут для приготовления наших пирогов, проходят жесткий контроль качества.

Это обеспечивает Куликова Нина Георгиевна. Кроме того, Нина Георгиевна жестко контролирует технологию производства, ею самой разработанную и неукоснительно выполняемую на всех наших предприятиях.

Если говорить о том, что в условиях кризиса всегда может быть соблазн упростить технологию, чтобы увеличить объемы, в частности, открою вам небольшой секрет, если температуру воды, при которой тесто поднимается за полтора часа должна быть семнадцать градусов, то изменив температуру до двадцати восьми градусов можно сократить производственный процесс в три раза, и тесто поднимется за тридцать минут. Качество, конечно, при этом будет не удовлетворительное. Это уже будет не то тесто, которым славна производственная линейка пирогов «Линдфорс».

ТТ: Вадим Михайлович, Вы сказали о Нине Георгиевне. Я правильно понимаю, что это та самая Нина Георгиевна, которая работала главным технологом в «Штолле»? Как она оказалась в «Линдфорс»?

ВМ: Нина Георгиевна была уволена из «Штолле».

ТТ: За что?

ВМ: Как мне представляется, за твердость и последовательность в своей работе, а так же за принципиальный характер. Человек всегда жестко требовал соблюдения технологий, не шёл никогда ни на какие компромиссы.

ТТ: Хорошо. Вы уже рассказали, что у вас жесткий контроль качества, да? А чем ещё вы можете похвастаться помимо контроля качества?

ВМ: В этом году мы внесли целый ряд изменений в работу нашей сети, в частности, в оформлении интерьеров. Появилась старинная утварь. Это самовары, кофемолки, тазы для варенья, старинные весы, кофейники, молочники, сахарницы. Всё это украсило наши барные стойки и буфеты. Самовар на Руси всегда являлся символом гостеприимства, доброжелательности. Поэтому, на всех наших точках, теперь есть самовары. Мы решили взять его одним из атрибутов фирменного стиля сети ««Линдфорс»». Кроме того, мы изменили форму, новая униформа, которая нравится и нашим сотрудникам и нашим клиентам. Появились детские уголки в наших предприятиях, чего не было раньше, живая музыка в нашем кафе на Ленинском проспекте, 151. По пятницам, теперь можно не просто посидеть и поесть пирогов, а ещё и послушать музыку. На Ленинском проспекте, 151 и на Декабристов, 33 теперь по выходным дням работают аниматоры, чтобы занимать детей наших клиентов, которые приходят отдохнуть в наши кафе.

ТТ: Планируется ли открытие новых пироговых «Линдфорс»?

ВМ: Да, конечно, мы планируем открытие новых пироговых «Линдфорс», но мы не торопимся это делать сейчас, потому что, во-первых: с одной стороны, для того, чтобы открыть полноценную пироговую нужен большой штат кондитеров, тестоделов, пекарей, фаршников. Это всё специалисты высокого класса, подготовка которых занимает достаточно продолжительное время. И открываться без серьезной подготовки...

ТТ: Просто многие сейчас открывают, те же «Штолле» открыли пять новых пироговых.

ВМ: Совершенно верно. Я не знаю, откуда они взяли столько специалистов, чтобы открыть сразу пять заведений. Раньше, за предыдущие 12 лет было открыто всего тринадцать кафе. Но мы не

собираемся никуда торопиться, лучше мы откроем одно предприятие, но оно будет высокого качества, правильно организованное и стабильно работающее.

ТТ: Я напомним, что у нас в гостях совладелец сети пироговых «Линдфорс» Вадим Бордюг и мы вернемся после Новостей и тогда, Вадим Михайлович, я задам любимый вопрос – какие новые пироги у Вас появились в меню?

ТТ: Мы продолжаем наш эфир. Совладелец сети пироговых «Линдфорс» Вадим Бордюг у нас в гостях. Вадим Михайлович, какие новые пироги появились в меню у пироговых «Линдфорс».

ВМ: У нас появились новые пироги: с тыквой, с черносливом, с сыром и грибами, с сыром и творогом, и самая последняя новинка – это пирог с вишней. Куликова Нина Георгиевна очень творческий человек.

ТТ: То есть она не только следит за качеством, но и предлагает новое.?

ВМ: Да, Нина Георгиевна, всё время в творческом поиске, пробует, смотрит и предлагает новинки нашим клиентам.

ТТ: Какими словами можно более ёмко охарактеризовать пироговые «Линдфорс»?

ВМ: Наверное – «Вкусно, не значит дорого»! То есть, в пироговой «Линдфорс» можно поесть и не потратить значительную сумму денег. Собственно говоря, для нас это было основным моментом в принятии решения не повышать цены на нашу продукцию. Спектр наших клиентов достаточно широк: это и студенты, и пенсионеры, и бизнесмены и министры. Т.е. самый разный достаток. Если бы мы повысили цены, мы бы потеряли часть клиентов. Наверное, с точки зрения бизнеса, это был бы не очень существенный урон, потому что, поесть у нас можно очень дешево, т.е. пирог 125 гр. порция – 80 руб. и можно взять тарелку супа – 100 руб. 180 руб. – это бюджетный вариант. Поэтому если бы мы повысили цену на это, то целый ряд людей к нам уже не смог бы прийти, а для нас эти люди важны, потому что это наши люди и мы тоже должны их поддерживать в период кризиса. Что такое сто восемьдесят рублей? Если бы сто человек не пришло – это восемнадцать тысяч, на рентабельность бизнеса это никак повлиять не может, но на лояльность своих клиентов это, конечно, влияет. И мы в данной ситуации идем на то, чтобы поддержать своих клиентов в трудное время.

ТТ: Это в общем правильно, потому что зарплаты не повышены пока ни у кого. А Вы сами обедаете в пироговых «Линдфорс»?

ВМ: Да, конечно, я сам являюсь клиентом нашей сети.

ТТ: Какой самый любимый у Вас пирог? Или несколько пирогов? Что Вы порекомендуете?

ВМ: У меня нет какого-то одного любимого пирога, но мне очень нравится пирог с сёмгой, пирог с творогом, один из новых пирогов это пирог с творогом и сыром, разработанный Ниной Георгиевной. Очень не обычный вкус.

ТТ: А он к сладким или к несладким относится, интересно?

ВМ: Он несладкий. Люди, которые любят не сладкие пироги, предпочитают пирог с творогом и сыром. Ну и конечно, один из самых любимых пирогов – это пирог с капустой, это классический пирог, который всегда доставляет удовольствие. И выпить чашечку чая и съесть кусочек пирога –

всегда приятно. Кроме того, наша кухня тоже мне нравится. Я с удовольствием всегда ем уху в наших заведениях.

ТТ: Это к тому, что если кто-то сидит на жесткой диете, то можно съесть суп. Но все-таки, кризис как-то отразился на пироговых «Линдфорс»?

ВМ: Вы знаете, понятно, что покупательная способность снизилась, но для нас сегодня, это не критично. Мы работаем и работаем стабильно.

ТТ: Вы как-то говорили, что очень трепетно относитесь к персоналу. У Вас существует какой-то специальный подбор?

ВМ: В принципе, это стандартная схема работы, у нас шеф-повар подбирает сотрудников кухни, поваров, помощников поваров, директор подбирает администраторов, барменов, официантов и главный технолог подбирает сотрудников для кондитерского производства. Это фаршники, тестоделы, кондитера и пекари. Кондитерское производство – это наиболее важная составляющая нашего бизнеса, поэтому этим вопросом, также, занимается Куликова Нина Георгиевна. И, как правило, людей, которые к нам приходят с профессиональным образованием нужно многому учить заново.

ТТ: Т.е. уровень образования оставляет желать лучшего?

ВМ: Нет, вы знаете, просто ручной труд сейчас уходит на второй план и специалисты, которых выпускают техникумы общественного питания – это в основном технологи, которые работают операторами на линиях, а именно, ручную работу с тестом – сегодня не так часто можно встретить. Т.е. специалистов такого профиля сегодня образовательные учреждения не готовят.

ТТ: Есть ли пироговые «Линдфорс» в других городах?

ВМ: Да, в Москве работают две пироговых, это самая первая пироговая, которая была открыта в Москве в 2007 году, на Малой Пироговской, д.16 и вторая пироговая – на Пресненском валу, д.27.

ТТ: А в других городах планируете открывать филиалы?

ВМ: Да, к нам поступают предложения по открытию пироговых «Линдфорс» в других городах, но пока технически мы к этому не готовы.

ТТ: Т.е. у Вас серьёзный подход – если Вы честно понимаете, что не можете всё сделать так как надо, то лучше повременить.

ВМ: Да, лучше подождать и подготовиться для того, чтобы потребитель получил качественный продукт – это главное.

ТТ: Говоря о Ваших клиентах, Вы как-то очень верно отметили, что Ваши клиенты это и пенсионеры, и студенты и дипломаты, и это действительно так, потому что мне кажется, что в «Линдфорс» ходят разные люди. У вас можно встретить совершенно разных людей. Как так получилось?

ВМ: Всё дело видимо в том, что пироги «Линдфорс» изготовлены по традиционным русским рецептам и для любого человека.

ТТ: А иностранцы у Вас часто бывают?

ВМ: Да, часто. Они с большим удовольствием едят наши пироги – это наши корни. Русские пироги – это одна из основ русской кухни. И когда есть возможность попробовать настоящий русский пирог, приготовленный вручную, это вызывает у любого человека, будь то русский или иностранный гражданин только положительные эмоции.

ТТ: А доставку вы делаете?

ВМ: Да, доставку, конечно, мы организуем, цена фиксированная, 250 руб. Пожалуйста, заказывайте, мы вам всё привезем.

ТТ: Правильно я понимаю, Вадим Михайлович, что в ближайшее время цены на вашу продукцию не будут повышены?

ВМ: До конца года мы не планируем повышать цены на наши пироги.

ТТ: Это очень приятно, что хоть где-то есть постоянство в нашей стране. Совладелец сети пироговых «Линдфорс» Вадим Бордюг был у нас в гостях. Спасибо.

ВМ: Пользуясь случаем, я бы хотел поздравить всех слушателей Эхо-Москвы с наступающим праздником Пасхи, всех православных, здоровья, любви, семейного благополучия и постараться пережить это трудное время.

ТТ: Постараемся. И я думаю, что как раз в воскресенье все начнут активно есть пироги. Спасибо, удачи Вам.

ВМ: Спасибо. До свидания.