



КЛАССИКа, проверенная временем

Светлана Толдинова. Красивая, приветливая, обаятельная – такой, наверное, и должна быть хозяйка ресторана. Имя этого ресторатора в нашем городе известно многим.

Открытие сезона в ее заведении – всегда целое событие в гастрономической жизни Курска. Новые блюда русской и европейской кухни, развлекательные шоу в сочетании с атмосферой уюта и комфорта – здесь умеют удивлять своих гостей.

– Светлана Георгиевна, как вы обычно отмечаете Новый год?

– Самое, может быть, удивительное – этот праздник совпадает с днем моего рождения. Да, да. Я родилась в ночь с 31 декабря на 1 января. В детстве всегда эту волшебную ночь проводила с родителями. Ну а с тех пор, как владею рестораном, здесь и встречаю наступление нового года. Украшаем залы, готовим вкусную еду, стараемся, чтобы нашим гостям было уютно и весело.

– А как давно вы хозяйка этого ресторана?

– 21 декабря 2001 года состоялось открытие ресторана «Классик». С тех пор это мой второй дом, это работа, это наслаждение от любимого занятия. Я здесь как рыба в воде. С 16 лет, после окончания школы, с тех пор, как поступила в Орловский институт советской торговли, совершенствуюсь в своей профессии.

– В чем особенность вашего ресторана?

– «Классик» – ресторан особенный во всем, начиная от коллектива и заканчивая

атмосферой, в которой всегда хорошо посетителям. Он как коньяк, выдержанный временем и сохранивший классические традиции. Это место изысканного классического питания: классическая сервировка стола с уложенными салфетками и цветами в вазах, классическое убранство залов, классическая еда определенной температуры, приготовленная в правильной посуде, и прочие классические особенности.

– Что нового в последнее время вы предлагаете клиентам?

– Вот уже третий год в нашем заведении работает кофейня, полюбившаяся многим за стильный интерьер и непринужденную обстановку, за ароматы свежей выпечки и кофе, за профессиональное обслуживание и вкусную еду. Сюда приходят влюбленные пары, компании друзей и подруг, семьи с детьми, деловые партнеры. Мы рады и взрослым, и детям, для которых проводим праздники, мастер-классы. Нам важно не только одноразово угодить клиенту, но и сделать так, чтобы он возвращался сюда и в праздники, и в будни.

– Что вас лично привлекает в работе ресторатора?

– Я занимаюсь делом, которое мне по душе. Это взаимная любовь. Моя – к «Классику» и его – ко мне. Я люблю людей, ценю теплоту общения. За 17 лет сквозь нашу историю прошли тысячи посетителей, многие из которых стали нам хорошими друзьями. Это так увлекательно – придумывать что-то новенькое в меню, в развлекательной программе, в интерьере. Я здесь – хозяйка, как, впрочем, и в своем доме.

– С какими трудностями в работе приходится сталкиваться?

– Да, трудности есть. Они есть в любом коллективе. Подобрать хорошие кадры для работы в ресторане не так просто, их нужно всех обучить. И потом жесткая конкуренция. Это тоже непростой вопрос – как сделать так, чтобы люди пришли именно в наш ресторан. В общем, кто-то после работы отдыхает, а я думаю и всей душой переживаю за свое любимое дело.

– Что главное в работе ресторатора?

– Нужно просто любить свое дело и стараться выполнять его лучше всех. Изучать новые тенденции, быть в тренде, много трудиться, тогда и успех не заставит себя долго ждать. В нашем деле главное – гостеприимство и качество: качество обслуживания, качество блюд, качество оформления досуга наших гостей. И мне кажется, мы этого добились.

– И последний вопрос: о чем мечтаете в работе?

– Мечтаю о втором ресторане...

Ирина ГУБАРЕВА



Ресторан «Классик»

г. Курск, проспект Кулакова, 56
(остановка «Площадь Рокоссовского»)

тел.: 37-20-19, +7-951-082-75-81

e-mail: klasikkursk@mail.ru

