

Дмитрий ЛЕБЕДЕНКО

Руководитель сети городских кофеен Food Cost не стал покупать готовую франшизу и вместе со своей командой запустил бренд с чистого листа. *Этой весной открыл уже пятую кофейню в Белгороде.*

Недавно вы открыли пятую кофейню Food Cost в Белгороде. Это уже полноценная сеть. Расскажите про концепцию заведения. Формат предполагает кофейню с демократичными ценами, где в приоритете — качественный продукт преимущественно локального производителя. Мы назвали ее Food Cost, отсылая к экономическому термину «себестоимость». Главную роль играет стоимость ингредиентов, а не наценка за сервис, дизайн, посадочные места и прочие дополнительные услуги, которые ассоциируются с большими кофейнями. Наше предложение — простой продукт по доступной цене, за качество которого не стыдно. Как говорят наши маркетологи: «Вкусный кофе должен быть недорогим».

Наверняка есть успешные франшизы с похожим направлением. Почему вы решили делать все с чистого листа?

Единственная, на наш взгляд, успешная франшиза с похожим концептом — Соfix. Мы вели переговоры с ними, когда они только начинали формировать команду. На тот момент у них было буквально считанное количество кофеен. За каждую точку своей франшизы они просили миллион рублей. Именно за точку, не за город. Это не включало в себя ничего, кроме права на торговую марку. К тому же у них не было кофейного специалиста, а вопросы про обжарку и зерно ставили их в ступор. Весь дополнительный ассортимент был не собственного производства. Не знаю, как там сейчас все устроено, но на тот момент мы не расценили это на миллион. Через пару лет в Москве сеть стала узнаваемой. В Белгороде ее будущее было под вопросом. Да, успешная израильская франшиза, но кто тут про нее знает? Соfix или Food Cost — на тот момент для белгородского потребителя не было разницы... Взвесив все, мы решили, что ничего не мешает нам открыть собственную сеть кофеен. Так и поступили.

Большая ли у вас вовлеченность во все рабочие процессы?

Да, очень. Пришел к вам сразу после планерки. До сих пор одним ухом нахожусь не здесь. (Смеется).

Когда открылась первая точка?

Полтора года назад в ТРК «МегаГРИНН». А на сегодня — уже пять полноценных кофеен.

У вас есть свой фирменный рецепт приготовления кофе?

Зачем что-то изобретать? Рецептов с кофе существуют миллио-

ны, и назвать что-то фирменным — немножко лукавить. Сам предпочитаю регуляр, для жены варю капучино на кокосовом молоке. Во всех кофейнях мы практикуем альтернативу молоку животного происхождения. На выбор есть кокосовое и миндальное.

Мы знаем, что вы ведете блог в Telegram под названием swandays. О чем он и почему на него следует подписаться?

Это мнение о профессиональной среде, о моем понимании бизнеса. Не мотивационные призывы и статьи про то, как стать успешным бизнесменом, а прямой мысленный поток. Стоит на него подписываться или нет, решать читателю. Мнений много, и к какому прислушиваться, человек выбирает сам. Это личный дневник с наблюдениями, которые хочется зафиксировать, придать им письменную форму.

Какие благотворительные инициативы вы поддерживаете?

Не могу себя назвать филантропом или меценатом, но я всегда готов поддержать хорошие благотворительные идеи. Скоро одна из таких осуществится — в назначенный день я буду готовить напитки гостям нашей кофейни. Все деньги от приготовленных мною напитков отправятся в благотворительный фонд «Каждый особенный».

Как спорт влияет на вашу жизнь?

В первую очередь, позволяет разгрузиться и выработать баланс. Если моральную и эмоциональную нагрузки не компенсировать физической, то произойдет профессиональное выгорание. Спорт позволяет держать в тонусе все сферы жизни.

Должны быть еще какие-то цели, помимо рабочих. Когда цель одна — человек не может выпустить ее из головы ни на секунду, а когда их несколько, и все они требуют полной отдачи, появляется время переключиться на что-то другое, не менее важное для собственного развития. Спорт помогает навести порядок в мыслях и найти правильные решения. Так что лучший отдых — это смена деятельности. **Опишите свое самое большое достижение.**

Все, что мне приходит на ум — результат отличной командной работы. Были моменты, когда я настаивал на своем, вопреки мнению большинства, и чутье не подводило, но личными достижениями это не назовешь. Сильная и опытная команда сама по себе является большим достижением в любом деле. А наш авторитет основан на компетенции.

Поделитесь планами на будущее.

Могу поделиться мечтами. (Смеется). Хочется достичь всего, чего можно достичь в нашем регионе. Обкатать на этом внутреннюю инфраструктуру и громко зайти в другой регион. Вместе с развитием розничной сети развивается вся наша внутренняя система. Только за последний год в обиход вошли четыре свежих программных решения, которые выводят нас на совершенно новый уровень управления. Некоторые процессы налажены не хуже, чем у федеральных сетей. Пока что мы не готовы расширяться без потерь, но близки к этому. Сильно не торопимся, несмотря на то, что с момента открытия первой точки уже было много предложений. Сама идея продавать франшизу нам не очень нравится, в приоритете — управлять сетью самостоятельно. ©

НАШ АВТОРИТЕТ ОСНОВАН НА КОМПЕТЕНЦИИ

а еще
важно
знать,
что

Дмитрий занимается триатлоном и отдаёт предпочтение активному отдыху: на выходных с женой Виолеттой и шестилетней дочерью Ариной любит ездить на велопогулки. Любит играть на гитаре и кахоне, мечтает выступить с собственной музыкальной программой в формате one-manband. Окончил Белгородский государственный университет по специальности «экономика и управление на предприятии».



Михаил КУДЕНЦОВ

Предприниматель продолжил традицию семейного дела. Управляющий ЗАО «Суджанский мясокомбинат» в городе Суджа Курской области *запустил на производстве линейку сыровяленой продукции по итальянским технологиям.*

Расскажите о вашем предприятии.

Это единственное предприятие в Курской области, которое сохранилось со времен Советского Союза. История развития комбината началась с 1930 года. С этого времени по 1957 год компания называлась «Птицекомбинат». Основным назначением предприятия было заготовка яйца и птицы с последующей сортировкой, упаковкой и продажей яйца. Птица, после определенного срока откорма, подлежала убою, обработке, упаковке, термической обработке и отгрузке потребителю. В 1957 году птицекомбинат был реорганизован в мясоптицекомбинат, которому доводились плановые задания на переработку скота. Скот забивался на бойне в с. Гончаровка. В 1973 году построили железнодорожный путь, что дало возможность отгружать продукцию и принимать всевозможные грузы прямо на территории комбината. Из-за большого сокращения птицеводства в районе и области, цех по переработке был реконструирован в цех по обвалке мяса скота с установкой конвейерных линий, устройством дефростера с подвесными путями. Тридцать два года назад сюда пришел работать мой отец. Многое поменялось с тех пор, но есть и сложности, которые шлейфом тянутся прямиком из тех времен.

Предприятие небольшое, но работоспособное. На сегодняшний день мясокомбинат специализируется на изготовлении колбасных изделий и мясопродуктов, производит более ста наименований колбас различных сортов и видов, а также высококачественные мясные чипсы. Продукция выпускается под торговыми марками «Мяснянкино» и «Любимая Ферма».

Почему вы выбрали этот жизненный путь?

Это называется «вариант без вариантов». Семейное дело, которое нужно продолжать. В прошлом я пытался противостоять и конфликтовал с отцом по этому поводу. Уезжал работать в Курск, но потом вернулся. Отец сказал: «Сын, это свое! Надо трудиться». Так и получилось. Десять лет прошло с того момента. Можно сказать, что я заложник ситуации. (Улыбается).

Давайте поговорим о производимой продукции.

Тут достаточно широкий круг по номенклатуре. От сосисок, сарделек, вареных колбас, варено-копченых и копчено-вареных колбас

до деликатесов и классических сырокопченых колбас и сыровяленой продукции.

Недавно ассортимент мясокомбината расширился позициями, изготовленными по итальянским технологиям. Как это произошло?

Это новые виды совместной продукции. Итальянец-технолог приезжал на производство и отрабатывал несколько технологических процессов. Также давал рекомендации по сушке колбасы, которая отлична от нашей.

Это уникальный продукт для Курской области?

Да.

Вашу продукцию можно найти в Белгородской области?

В небольшом объеме мы представлены в торговых сетях «Линия» и «Европа». Сотрудничаем с центральным рынком.

У вас широкая география распространения?

Помимо Курской и Белгородской, мы работаем с Брянской, Орловской, Воронежской и Липецкой областями. Это наш ареал обитания на сегодня. Хочется больше, но найти хороших партнеров не простая задача.

Что отличает ваш продукт от конкурентов?

У каждого предприятия есть свои фишки, для нас — это традиции производства и наш коллектив. Мы не стремимся выпускать дешевый продукт. Необходимо, чтобы он был качественным. Качество

превыше всего.

Приходилось ли вам в профессиональной деятельности переступить через свои принципы?

Думаю, что нет. Со временем некоторые жизненные принципы меняются, но не кардинально. Это, скорее, корректировка курса.

Сформулируйте ваше отношение к жизни в одном предложении.

Порядок в голове — порядок в жизни.

Сколько человек находятся под вашим руководством?

Говоря конкретно о производстве — шестьдесят четыре человека. Есть еще торговля и логистическая структура, но это вне штата.

Чем занимаетесь в свободное время?

Стараюсь встать пораньше, заняться домашними делами. Веду активный образ жизни. К сожалению, у меня совсем немного свободного времени. Работа находится в ста километрах от дома, и два с половиной часа ежедневно занимает дорога туда и обратно.

Назовите качества, которые необходимо развивать любому предпринимателю.

Самое главное — порядочность и аккуратность в действиях в отношении с партнерами. Все остальное вытекает из этого.

Что думаете об онлайн-рынке?

Продукты питания большинство людей привыкли выбирать руками. Да, пожалуй, нужно развивать сегмент продукции, который возможно продавать через интернет, но это не главный приоритет. У нашего продукта особые термические условия хранения. Когда срок годности товара несколько суток, далеко его не увезешь. ©

ПОРЯДОК
В ГОЛОВЕ —
ПОРЯДОК
В ЖИЗНИ

а еще
важно
знать,
что

что Михаил отец двух дочерей — **Нелли** и **Мирры**. Любит активный отдых, бег, горные лыжи. Особенное место в его жизни занимает триатлон. Принимал участие в полумарафоне посвященном памяти экипажа **АПРК «Курск»**. Окончил **Курский государственный технический университет** по специальности **«юриспруденция»**.

