Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Ресторанные заметки. Простые правила

18 января 2015 17:39 · https://open-cook.ru/posts/restorannye-zametki-prostye-pravila



Всем привет! На связи Илья Николаевич собственной персоной! И в качестве жеста доброй воли позвольте предъявить вам свой портрет, дабы впредь вы могли знать посты какого красавца вам несомненно посчастливится читать. И вот он я! Молод, красив, импозантен и, несомненно, доволен собой!

Звезды соблаговолили мне и я работаю в самом замечательном городе на земле - Санкт-Петербурге. И уже одним только этим фактом можно было бы гордиться, кабы не ряд других замечательных обстоятельств, которые усугубляют мою радость и гордость.

Я работаю в самом центре этого чудесного города, в доме, который находится **на Невском проспекте** и располагается в непосредственной близости от **улицы Рубинштейна**. Эрудированный читатель наверняка знает, что **улица Рубинштейна в СПб считается ресторанной улицей**, т.к. сложно себе представить в Питере место более насыщенное заведениями общественного питания, чем эта.

Не всегда на работу я могу взять небольшой "тормозок", а потому периодически мне приходится ходить на бизнес ланч в ближайший ресторанчик или кафе. И вот сегодня, я готов начать рассказывать вам о своем опыте посещения мест общественного питания в самом центре Петербурга.

Вперед, мой дорогой читатель!

Каким-то чудом вы оказались под катом, а следовательно, вероятно, вас заинтересовал молодой и красивый мужчинка с фотографии выше. Чтож, прекрасно! Я начинаю.

Обратите внимание, что **я не ресторанный критик**. Такой профессии в России и странах СНГ фактически не существует и мне примерять на себя парадный мундир ресторанного критика не приходится. А потому будьте готовы к тому, что я **буду писать только о своих личных ощущениях**, которые не носят профессиональный характер.

И мнение мое, конечно же, будет чрезвычайно предвзятым, однако, это не значит, что оно абсолютно стихийно и не подчинено некоторым простым правилам. **Ряд простых личных правил** позволяют мне формировать некий каркас ожиданий от общепита. Я расскажу вам о них и, надеюсь, они помогут вам понять, по каким соображениям я считаю то или иное заведение плохим или хорошим.

1. **Ресторан начинается с туалета**. Всех нас с детства учили мыть руки перед едой. И у меня есть свой "пунктик" на этот счет. Пока не помою руки - я больной. Кроме того, я убежден, что если в заведении не могут навести порядок на 2х кв. метрах туалета - то на кухне и подавно будет бардак. Питаться в заведениях с грязной уборной опасно для здоровья. Разруха начинается в головах, а проявляться начинает прежде всего в туалетах.
2. **Порядок подачи блюд**. Так уж повелось, что сперва хочется отведать суп, потом приступить к основному, а в завершении полакомиться десертом. В ресторанах обычно подают салат вперед прочего и это вполне грамотно, потому что в ожидании более плотной пищи хочется перекусить и немного раззадорить аппетит. Очень приятно, когда очередность блюд соблюдается и блюда подают вовремя, что бы они не успели остыть к тому моменту, когда вы до них доберетесь. Для меня это важно. Хотя признаюсь, что дома я предпочитаю уплетать салат вместе со вторым.
3. **Адекватное обслуживание**. Всякое бывает. Бывают и гости не правы. Но в любом случае, хочется, что бы в ресторане о тебе не забыли и были с тобой вежливы
4. **Повторяемость**. Не так часто приходится посещать одни и те же заведения. Однако если приходится, то хочется, что бы качество еды и вкуса было на одном и том же

уровне. Повторяемость - один из важнейших критериев любого научного эксперимента. Да и для ресторана это не менее важно, т.к. в общепите нет место случайностям и плохому стечению обстоятельств. Общепит - это технология в чистом ее виде (ну, или хотя бы хотелось бы в это верить)

5. **Возвращаемость**. Главный мой показатель заведения. Если вам хочется сюда вернуться - значит. это заведение хорошее
