

Елена Николаева

Зачем есть «В темноте?!»



Игорь Медведев, 51

хирург-офтальмолог, профессор, доктор медицинских наук,
вице-президент по спортивной медицине КХЛ

Дайте совет: что, по-вашему,
нужно, чтобы выйти на рынок?
Нужен адреналин. Энергия.
Увлечение

сфера деятельности: ресторанный бизнес

стартовые вложения

Собственные
средства

15 000 000 руб.

90% информации мы получаем посредством зрения — через картинку. И только 10% — через другие органы восприятия. Поместили человека в полную темноту — обострились чувства: слух уже улавливает биение сердца, кожа ощущает любое движение рядом. А вкус начинает вытворять странные вещи. К примеру, не имея визуального воплощения объекта, люди не могут отличить мясо от рыбы. Полная темнота несравнима с попаданием в темную комнату, в которой глаз, привыкая, начинает различать очертания. Она имеет тот сложный цвет, который так долго подбирал Малевич для своего «Черного квадрата». И лично мне показалась черной с прозрачно-белыми прожилками. Для одних это ощущение неизвестности, испуг, тревога, волнение. Другие ощущают безмятежное спокойствие. «Проверка темнотой» — уникальный для здорового человека опыт, позволяющий открыть себе — себя. И это — продается. Эффект погружения в безграничную неизвестность успешно используют в ресторане «В темноте?!» — как главный магнит, шоу, аттракцион и интерьер, вместе взятые. «Люди к нам приходят не есть, а за ощущениями. Это использование новых зон мозга и чувств», — говорит основатель заведения, врач-офтальмолог, профессор, доктор медицинских наук **Игорь Медведев**. «А как здесь пахнет горячий хлеб! Жизнь можно отдать!» — добавляет он.

Работают в темном ресторане только полностью слепые официанты. «Я замазываю грехи», — говорит Медведев о проекте. «У каждого хирурга есть свое “кладбище”. И у моих друзей-хирургов. Я таким образом заглаживаю грехи — свои и друзей. Здесь слепые ощущают себя в своей среде. Они прекрасно ориентируются в пространстве, достойно получают, у них хорошая компания». И ступая на их территорию — гость меняется: теперь он,

крепко держась за слепого человека, хоть и частично, и пусть совсем недолго — но ощущает себя в его среде. Необычный и важный опыт.

Ресторан работает семь лет. На самокупаемость вышел в первые три месяца, при этом, несмотря на довольно высокие цены, аншлаг не прекращается.

Человек и его место

«В темноте?!» занимает подвальный и первый этажи многопрофильной клиники доктора Медведева. «Изначально была идея открыть здесь ресторан “Доктор Чехов”. Логично — здание больницы. А Чехов — врач, теннисист, любитель женщин и писатель», — ищет сходство владелец.

Помимо того что он и сам заведует своей клиникой, и оперирует, Медведев еще и вице-президент по спортивной медицине Континентальной хоккейной лиги (КХЛ). Но такой непрофильный бизнес, как ресторан, его совсем не смущал. «Если человек умеет зарабатывать деньги, он их заработает в любой области. Хоть на улице его голым выгони», — говорит Медведев. Себя же он еще сравнивает, скорее, с огородом, который «быстро вызревал» в родной деревне Мясово под Тулой, где он родился. Окончил Первый мед имени Сеченова — практиковал в качестве хирурга-офтальмолога, потом заинтересовался спортивной медициной. Еще через какое-то время открыл свою глазную клинику, а после «стало понятно, что глаза — зеркало не только души, но и всего организма. На глазах отражается многое. В итоге открыл многопрофильную клинику», как говорит Игорь Борисович.

А развитие проекта «Доктор Чехов» будто что-то останавливало. «Я приехал с этой мыслью к другу. Он говорит: смотри, я интересную заметку в газете нашел. Во Франции, в Париже, есть ресторан Dans le noir? — “В темноте?”. Люди там едят в кромешной тьме, а обслуживают их

слепые официанты». Тут Игоря Медведева кольнуло: «Как же я сам до этого не додумался?!» Дальше все происходило стремительно. «Приехал домой, нашел в интернете их сайт. Вылетел в Париж, пришел в ресторан — а там все занято. На следующий день — тоже аншлаг. Меня это, конечно, еще сильнее привлекло. Познакомился с хозяином. Привез его в Москву, он посмотрел помещение. Оказалось, подвал идеально подходит для темного зала. Тогда мы купили франшизу Dans le noir? и начали работать», — вспоминает Медведев. Парижский Dans le noir? работает с 1999 года, такой же есть в Лондоне. Московский аналог открылся в 2006-м.

Вложения в ресторан площадью 350 квадратных метров «до запуска людей» составили 15 млн рублей. Самое дорогое — кухня и темный зал. Дает себя знать ряд нюансов: стены полностью обиваются мягким материалом — и не ударится никто, и звуки приглушены; необходима специальная вентиляция и видеонаблюдение — инфракрасное. Еще 1 млн рублей были отложены в резерв — денег должно было хватить на шесть месяцев, а понадобилось всего на три.

Через несколько месяцев оказалось, что французский менталитет от нашего несколько отличается: «от еды до посуды», уверяет Медведев. И от франшизы, предварительно переняв все лучшее, отказались. Спустя годы, дополнив чужие стандарты, владелец московского «В темноте?!» сам предлагает франшизу: 10% от вложений в ресторан для каждого региона. «Жизнь коротка — хочется всего и сразу. Хочется не тратить время на раскрутку. А франшиза — это покупка чужого опыта, это бизнес под ключ», — объясняет Медведев. Конкуренции он не боится — его модель бизнеса проверена до мелочей. Главное в ней — люди: «Команда давно сложилась. Ведь какая роль у официанта в темноте? Чтобы он был внимателен, но не навязчив. У нас отбор — семь человек из ста. То есть проходят лишь семь процентов кандидатов». Единственное, о чем жалеет Медведев: «Если бы сейчас открывал, занял бы площадь побольше».

Путь во тьму

Ресторан состоит из светлого и темного залов. В светлом зале без особых приключений можно пообедать-поужинать — тут все как в обычном ресторане. Здесь же за столиками можно выбрать вид меню, блюда из которого будут подаваться в темноте. Именно вид: белое (различные виды мяса, рыбы, морепродуктов), красное (мясо и овощи), синее (рыба и морепродукты), зеленое (вегетарианское) и желтое (японская кухня). Составляющие

блюды останутся сюрпризом — их придется распознавать по запаху и вкусу. Конечно, посетителей спросят об аллергии на продукты и о запретах, обусловленных вероисповеданием.

Сеансы — именно так называется прием гостей в темном зале — начинаются в 15.00 и длятся по полтора-два часа. Больше — вредно: считается, что длительное нахождение в крошечной тьме отрицательно сказывается на работе головного мозга. Кухня закрывается в 24.00. Свой приход нужно согласовывать заранее и приходить минут на десять раньше назначенного времени. Я была в среду. Звонила во вторник. Несмотря на будний сентябрьский день, попасть можно было лишь на сеансы в 16.30 и 21.30. Так что проблем с посетителями у заведения нет. Счет в зависимости от набора блюд — от 2000 рублей.

Волнение у нас с подружкой нарастало по мере приближения к ресторану. И непосредственно перед входом в темноту достигло апогея. Перед шторой, в сейфе попросят оставить сумку и все светящиеся вещи — вплоть до часов. Инструктаж прост: довериться слепому официанту. Самостоятельно не вставать, не ходить. В общем, расслабиться. И вот мы гуськом заходим в зал. Темноте, как, впрочем, и любопытству, нет границ. Одной рукой держась за официанта, ощупываю стены — материал похож на ковролин. Проходим через несколько штор, пару раз сворачиваем. И нас усаживают за стол. Скатерть, салфетки. Ножки стола и приборы — металлические. Напитки в стеклянных бокалах с трубочкой, тарелки тоже стеклянные. В корзине — горячие французские булочки, которые невероятно пахнут. Голос официанта всегда где-то рядом. Он предупреждает: «Не

пытайтесь вглядываться в темноту. Это бесполезно. Свет сюда не проникает, вы ничего не увидите, а вот глаза могут заболеть». Мое меню было синее, отношение к еде — очень строгое: думала, буду есть только то, что узнаю, по запаху или на ощупь. Да, что уж скрывать — все едят руками. Это я вычитала еще в отзывах в интернете и, конечно, не мучая вилок с ножом, сразу воспользовалась советами бывалых. Повара это предусмотрели. Ингредиенты простые, соуса, как и костей в рыбе, нет.

Все оказалось очень вкусным. Признаюсь, в тех же отзывах в интернете посетители писали о волнении, страхе, новом невероятном опыте, обострившейся сенсорике и многом другом. А вот о еде говорили, что невкусная. «Человек, который берет на себя определенные обязательства, не может в темноте накормить плохо. Это было бы предательством — как отобрать палочку у бабушки», — уверял меня за несколько дней до этого Игорь Медведев, когда я зачитывала ему «претензии» блогеров. О моем приходе как об «особом», никто не знал. Так почему же мне вкусно, а другим — нет? Оказываюсь, на нервной почве, в состоянии напряжения, а посещение «В темноте?!» безусловный стресс, у организма включается защитная реакция — это целый набор химических процессов, и меньше всего человек в этот момент настроен получать удовольствие. Голоса в темноте от дискомфорта становятся громче, люди — активнее, кто-то начинает заедать стресс или запивать алкоголем.

Время пролетает незаметно. Голос официанта уже как родной. Он шутит, рассказывает о курьезах, о «предложениях руки и сердца» и даже свадьбах в темноте и многом другом. За исключением

тех, кто сразу выбегает наружу, на свет, по своему поведению посетители делятся на несколько категорий: полностью расслабленные; открытые для новых ощущений и общения с другими невидимыми собеседниками; тех, кто уходит в себя.

Мы же расслабились быстро. Нам все нравилось. Ав гололе парадоксальным образом не было ни одной мысли. Наверное, это сродни состоянию, которое многие пытаются достичь разными восточными практиками. И в него хочется вернуться. И это снова разбило все мои логические построения, что люди сюда, скорее всего, приходят один раз, как на шоу. Нет, люди возвращаются. А еще, поскольку нет мобильных телефонов, «В темноте?!» еще и шанс услышать друг друга.

Калькулятор

В ресторане работают 40 человек. Повара — на фиксированной зарплате. Официанты, бармены при стаже до года получают 1,5 тыс. рублей в день. При стаже больше года — 2 тыс. рублей. Плюс чаевые, разумеется: 10% уже включены в стоимость блюд, но посетители обычно оставляют сверху еще не меньше 10%.

Как в любом бизнесе, где есть производство, фонд оплаты труда образцовый: 40% всех расходов. Допустим, сдельно работают человек пятнадцать. В день выходят на работу шесть-семь. Остальные люди — на зарплате, примем среднюю за 40 тыс. рублей. Итого ФОТ — около 1,3 млн рублей в месяц. Остальное — аренда, энергия, продукты, налоги. Продвижение идет через партнерские программы и соцсети. А 70% клиентов приводит сарафанное радио.

Получается, на самообеспечение необходимо 2,5 млн рублей в месяц.

Начальный чек — 2 тыс. рублей. А там еще алкоголь, дополнительные заказы, подарочные сертификаты. Примем за среднюю величину чека 3 тыс. рублей. В день проводится три-четыре сеанса. Даже при среднем трафике 60 человек в день набегает 180 тыс. рублей. Только один темный зал приносит как минимум 5,5 млн рублей в месяц.

Резюме: хлеба и зрелищ

Счастливы любопытные. И богаты те, кто удовлетворяет их запрос. Ведь сознание людей обычно зашорено. И то, что раздвигает границы мироощущения, да еще и легально, хорошо продается.



Так выглядит светлая часть ресторана

Другие материалы и видео проекта «Новый бизнес» вы можете посмотреть, наведя смартфон на код

