



Эффект Сундуковых

В портфолио Ирины и Ольги Сундуковых 60 с лишним ресторанов, 25 отелей и больше 70 других интерьерных проектов. Им доверяют дизайн своих заведений Аркадий Новиков и Александр Раппопорт, Александр Оганезов и Уильям Ламберти. «Ресторанные ведомости» попытались понять эффект сестер Сундуковых.

О бизнесе

Ольга: Много лет назад один наш приятель сказал, что, составляя бизнес-план, мы должны мечтать, то есть обозначать завышенные цели. Потому что, чем больше мы будем мечтать, тем большего добьемся. И мы буквально писали в тетрадь: хотим работать не только в России, но и в Европе, какие хотим делать проекты и за какую цену их воплощать. А в конце подытожили: хотим, чтобы у нас был четкий узнаваемый стиль, и чтобы в конце концов, люди сказали: «Ну, сколько можно Сундуковых, везде они!» И что ж, бизнес-план выполнен!

Ирина: Сейчас у нас 60 с лишним открытых ресторанов и 25 отелей (два из них в Европе) в портфолио. В

нашей студии работает 40 человек. Но мы позиционируем себя именно как дизайнеры, а не как бизнесмены. Студия — это просто инструмент для того, чтобы делать классные проекты. На первых порах мы вдвоем отвечали за все, а сейчас у нас есть финансовый директор, управляющие, всей операционкой занимаются профессионалы — для того, чтобы мы могли вообще не думать об этом, только о дизайне.

О заказчиках

Ирина: Мы поняли, что к нам пришла известность, когда интерьеры московского ресторана Fresh разом напечатали во множестве мировых журналов, имею-

сих отношение к дизайну. Ну, кроме России, разве что. И примерно тогда же, наконец, у нас появилась возможность выбирать, с кем из заказчиков работать.

Ольга: Сейчас мы абсолютно точно не возьмемся за проект, где заказчик на вопросы «кто у вас шеф-повар?» и «какова идея заведения?» отвечает: «А какая вам разница?» Если ресторатор не понимает, насколько важно, и для дизайна в том числе, кто будет у него шеф-поваром, такой проект ждет 100-процентный провал. Но нам повезло, мы вошли в тот пул рестораторов, которые суперпрофессионалы. И если твоя позиция грамотная, ты можешь все аргументировано объяснить, проблем не возникает. В крайнем случае, мы делаем образцы: один как мы хотим, другой как предлагает заказчик. И смотрим, какой вариант лучше.

Друг о друге

Ольга: В работе у нас полная взаимная поддержка и взаимозаменяемость. Если кто-то устает быть номером один, подключается второй, и происходит это очень естественно. Концепт всегда придумываем вместе, смотрим на степень занятости друг друга и в зависимости от этого распределяем дальнейшие обязанности. Техническую часть проектов курируем как арт-директора, ее детальной разработкой занимаются ведущий дизайнер, чертежники и менеджеры конечно под нашим контролем.

Ирина: Мы практически не спорим. У нас правило такое: если мы предлагаем разные решения, то воплощаем идею той, для кого она более важна, кто ее сильнее отстаивает. Но обычно мы мыслим в одном направлении, не сходимся разве что в деталях. У нас и времени нет спорить!

Мы никогда не останавливаемся, и не перестаем сомневаться, искать, задавать себе вопрос - это лучшее, на что мы способны?

А еще мы не устаем удивляться и восхищаться миром вокруг, и вдохновляться им каждый день. И мы не боимся ничего, кроме скуки.

Ольга: Ни времени, ни желания. Бывает, что мы несколько дней можем что-то обсуждать, но у нас это называется не спор, а дискуссия. Например, может возникнуть вопрос, брать или не брать какого-то неизвестного нам заказчика, потому что это очень большой риск, ведь мы полностью отдаемся проекту.

Ирина: Мы не можем выбрать решение, которое не устроило бы нас самих, по принципу «ну ладно, этот проект пусть будет такой, лишь бы отвязаться, а вот другой мы сделаем классным». Именно поэтому у нас практически во всех проектах присутствует табличка с нашим именем, мы считаем, что это must have. Все дизайнеры должны оставлять свое имя на сделанной работе, а архитекторы — на зданиях, и тогда этой ужасной компромиссной архитектуры вокруг станет намного меньше.

О трендах и антитрендах

Ирина: Тренды — понятие объемное. Мы их делим для себя на хорошие и плохие. Первые — те, которые естественным путем образуются из-за изменений в жизни людей. Пример: жизнь становится все быстрее, и мы, приходя в ресторан, часто не хотим тратить время на чтение меню толщиной с книгу, а хотим быстро выбрать из шести блюд, и пусть они обновляются каждые три месяца. А есть тренды, которые все унифицируют и диктуют, как сейчас надо делать. В прошлом году — все в птичках, в этом — все в тропиках, а в следующем году будет геометрия, наверное. Для дизайнера это ужас и кошмар, потому что если ты, не дай Бог попал в такой тренд, то все, пиши пропало, будешь как все.

Место интерьера в ресторане

Ольга: Интерьер — это не основа ресторана. Первое, зачем идут гости — это атмосфера, а она складывается из множества вещей: вкусная еда, идеология, выходит ли шеф-повар в зал, встречает ли гостей хозяин заведения... Дизайн и интерьер — только часть этой атмосферы.

4 лайфака для тех, кто открывает ресторан

Ольга: Самый главный совет — сделать так, чтобы было вкусно. Если с этим советом невозможно справиться, то следующий совет — не открывать заведение.

Ирина: Самое важное после еды — это вентиляция. Мы знаем множество примеров, когда экономили на вентиляции, а потом либо переделывали ее, либо вовсе закрывались. От плохой вентиляции гости сразу получают негативные впечатления, прямо на входе.

Ольга: Особенно это актуально с новомодными открытыми кухнями. Если у тебя есть открытая кухня, вентиляция — это первое, с чего надо начинать. Лучше потратить полбюджета на вентиляцию, чем на интерьер. Это говорят вам дизайнеры интерьера!

Ирина: Третье — это свет. Неправильное освещение убивает любую атмосферу. Оно может превратить самый приятный интерьер в дом пионеров или в столовку. А холодный светодиодный свет убивает вообще все.

Ольга: Еще две вещи, которые невероятно важны — эргономика и тактильность. Банально: если гостям мешали ножки столов, они даже могут не понять, почему не оценили заведение и не захотели пойти сюда во второй раз. И обязательно визуально и тактильно человеку должны быть приятны материалы: теплота дерева, мягкость ткани, натуральность камня. **РВ**

Затисала Елена АНОСОВА