

Restorāns draugiem un ģimenei



Lauris Aleksejevs,
restorāna 36. līnija šefpavārs un
līdzīpašnieks

1. Kas ir tas, kas liek cilvēkiem atgriezties jūsu restorānā?

Noteikti tās ir emocijas, ļoti daudz emociju, ko sniedzam, kā arī zināšanas un attieksme. Un, protams, arī atrašanās vieta, kuru, atverot restorānu, uzskatījām drizāk par mīnusu, jo šai vietai tuvumā nav ne stacijas, ne autobusu pieturas, bet izrādījās, ka ir tieši otrādi. Pirmie darbības gadi bija liels izaicinājums, bet tad sākām par to pašu cenu piedāvāt labākus produktus, un klienti to novērtēja.

2. Vai laika gaitā ir mainījies klientu loks?

Sākotnēji restorānu atvērām vietējiem iedzīvotājiem, kas dzīvo tuvu, un līdz ar to tas bija sasniedzams nelielam cilvēku skaitam. Laika gaitā pastāvīgie viesi, kas lielākoties ir ģimenes cilvēki, sāka aicināt savus draugus un sadarbības partnerus arī no citām valstīm. Mēs sevi pozicionējam kā ģimenes restorānu, tāpēc ir izveidota arī bērnu ēdienkarte. Pie mums nāca ģimene ar divām meitām, kurām toreiz bija 14 un 12 gadi; viņas ēda bērnu ēdienkartes piedāvājumu. Tagad viņas jau ir pieaugušas, nāk ar saviem draugiem un var nobaudīt viņu.

3. Vai bieži veicat izmaiņas ēdienkartē?

Diemžēl vai par laimi mūsu ēdienkarte ir stabila. Gribētos to pamainīt biežāk, jo vienmēr ir vēlme radīt ko jaunu. Dažreiz jautāju viesiem, ko viņi vēlētos, lai izsvītrojam no ēdienkartes un ko jaunu ielikt vietā. Parasti viņi vēlas, lai viss paliek, kā bijis. Ik pa laikam tomēr veicam izmaiņas.

Uzticas pārbaudītām vērtībām

Ja lietišķa tikšanās plānota restorānā, tad nav prātīgi riskēt un izvēlēties ko nezināmu, atzīst DB aptaujātie uzņēmēji.

Viņi norāda, ka izvēlas klasiskas vērtības. Viens no svarīgākajiem nosacījumiem līdztekus gardam ēdienam ir arī restorāna atmosfēra, kurai jābūt tādai, lai netraucētu sarunāties, kā arī lai ar savām sarunām netraucētu citus.



Filips Kļaviņš,
zvērinātu advokātu biroja Kļaviņš
Ellex partneris:

Kā savu iecienītāko varētu minēt restorānu Bibliotēka No1. Pats svarīgākais, protams, ir ēdiens, kas ir kvalitatīvs un garsīgs. Telpas ir plašas un piemērotas sarunām par dažādām tēmām, neuztraucoties, ka tās būs dzirdamas pie blakus galdiņiem. Ārvalstu klienti un sadarbības partneri novērtē skatu uz Vērmanes dārzu, kas paveras no terases. Mūsu birojs ir izmantojis šo restorānu arī plašākiem biroja pasākumiem, un tie vienmēr izdevušies veiksmīgi.



Ieva Tetere,
SEB bankas vadītāja

Izvēloties restorānu darījumu pusdienām, vados pēc pārliecības, ka izvēlētajam restorānam jāuzrāda labākā cenas un servisa attiecība. Vienmēr piedomāju arī par to, kāds ir tikšanās iemesls un ar kādu sadarbības partnери tiekos. Es labprāt izvēlos Garage Berga bazārā, jo tur ir ļoti laba virtuve un patikama apkalpošana. Tomēr jāņem vērā, ka ēdienkarte mainās un ir gana īsa, tāpēc labi jāpārzina aicinātās personas gaume. Tāpat iecienīti ir arī klusā centra restorāni Riviera un Rossini. Laba virtuve, ātra apkalpošana, patikams serviss un saprātīgas cenas.



Māris Simanovičs,
AS Eco Baltia valdes
priekšsēdētājs:

Mans milākais restorāns ir Rossini. Pirmkārt, man patik atmosfēra, kas tur valda, un interjers. Otrkārt, virtuve, jo tiek piedāvāta plaša ēdienkarte, kas der gan dienās, kad izvēlos galu, gan dienās, kad kārojas zivi. Un, protams, arī vīns, jo pusdienas restorānā bez glāzes vīna īsti nav pusdienas. Te ir lieliska iespēja izvēlēties no itāliešu vīniem, kas ir šī restorāna specifika.



Elīna Egle,
Latvijas Biznesa
savienības prezidente

Mani iecienītākie ir tie restorāni, kuros valda radošums un sirsnīga attieksme. Ēdienu ziņa esmu gatava eksperimentiem. No dizaina viedokļa man patik, ja vieta ir askētiska, tajā valda gaismu un ir iespēja vērot skaitu ainavu. Rīgā manas iecienītākās vietas ir restorāni Ostas skati, Fabrika un Kliversala. Ar pārsteigumiem mani vienmēr palutina Garage Berga bazārā un 3 pavāru restorānā. Ārzemē viesus mīlu aizvest uz Bibliotēku No1 vai Kalnciema kvartāla Maju, lai viņi ātrāk jūtas kā savējie. Latvijā esam izlūtināti ar labu ēdināšanu, arī viesmīlibas kvalitāte ir uzlabojusies.

