

# МОРСКОЙ ШИК

✎ Екатерина КРЮЧКОВА  
Гаага

Рыбачий поселок Схевенинген на берегу Северного моря еще в начале прошлого века полюбился горожанам. Художники гаагской школы приезжали сюда на этюды, а жители столичного Амстердама — на уикенды, чтобы приобщиться к дикой природе, полюбоваться дюнами и полной грудью подышать свежим морским воздухом. Сегодня Схевенинген — район стремительно разросшейся Гааги, что не мешает ему быть самым модным курортом страны. Пляжей в Нидерландах хватает, и предприимчивые голландцы давно научились зарабатывать на них деньги. Но Схевенинген особенно хорош: несколько километров нежного белого песка, развитая инфраструктура, масса развлечений, 65 ресторанов, кафе и баров на любой вкус. Гаага, которую называют культурной столицей страны, задает планку и в деле культурного отдыха.

## БИЗНЕС НА ПЕСКЕ

Первые кафе в Схевенингене появились полвека назад. Не претендуя на что-то особенное, они продавали согревающие напитки и закуски. Местную публику, прогуливавшуюся по пляжу и бульвару, такой набор вполне устраивал, но для туристов этого было явно маловато. Поэтому за кафе последовали рестораны, а с открытием школы серфинга и волейбольных площадок в Схевенинген

залось очень перспективным, и вскоре появились клубы по интересам, на пляже начали устраивать марафоны, прогулки на лошадях, для детей орга-

низовали клуб «летающих объектов». Все это привлекло туристов, и Схевенингеном всерьез заинтересовались рестораторы. К началу 1990-х на пляже было около тридцати ресторанов, баров и кафе, к 2000-м их число перевалило за пятьдесят, они протянулись стройной линией вдоль всего Схевенингенского бульвара, от маяка до пирса, и начали осваивать территорию за ним, подступая к самым дюнам.

Как работает рестораторам в столь плотном конкурентном поле? Каждый стремится предложить лучший сервис, спортивные развлечения, костер на пляже на фоне экзотических декораций и, конечно, безупречное качество блюд.

Сезон в Схевенингене длится ровно полгода — с 1 апреля по 1 октября. Большинство заведений на побережье — семейные предприятия. Хозяин бизнеса приводит в него жену и детей, а там и брат с сестрой подтягиваются — открывают ресторан или бар по соседству. А со своими всегда можно договориться: в частности, о ценовой поли-

тике и о зарплате персонала. Она, кстати, совсем невысока. В Схевенингене работает в основном молодежь начиная с 14 лет. Оплата почасовая, график гибкий. Если погода плохая, на работу вызывают лишь половину команды. Фиксированные ставки только у менеджера (обычно это один из членов семьи) и у шеф-повара. Сами владельцы тоже постоянно присутствуют в своих заведениях, которые открываются в девять утра и закрываются в полночь, а то и позднее. Работа на пляже — занятие не из легких в любую погоду, а побережье Северного моря редко радуется солнечными и безветренными днями. Поэтому далеко не все надолго остаются в этом бизнесе, но на место выбывших всегда приходят энтузиасты, готовые рискнуть, — игра стоит свеч.

## МЕСТО ПО ДУШЕ

Питательно-развлекательные заведения Схевенингена, хотя они и имеют немало общих

*Кафе, бары и рестораны стройной линией протянулись вдоль всего схевенингенского пляжа.*

стали подтягиваться спортсмены и просто любители активного отдыха. Направление ока-





окруженной многочисленными столами, диванами, стульями, качелями... Никаких границ

*В Sol Beach предусмотрено все для того, чтобы здесь было хорошо и взрослым, и детям.*

черт, можно разделить на несколько типов. Самые незамысловатые — те, что находятся в спортивных зонах, например, у небольшого стадиона, построенного прямо на пляже, и возле школы серфинга. В меню — сэндвичи, картофель фри, мороженое, несколько простых десертов, пиво, кола, соки, кофе и чай. В заведениях, которые именуются ресторанами, предлагают горячие блюда, как правило, тоже не требующие много времени на приготовление. Зато в кафе и барах спортивной направленности имеются душевые, зоны отдыха — да все, что нужно после тренировки.

Есть кафе семейные, причем с выраженным детским уклоном. Так, в кафе Кое («Корова») — все для детей: батуты, множество игровых автоматов, соревнования с подарками-сюрпризами победителям. В меню — картофель фри, блины и оладьи, сладости, мороженое, соки. Во «взрослой» зоне — простенькие столики и кресла, заботливо укомплектованные очень комфортными подушками, ведь родителям, возможно, придется просидеть не один час за кофе или пивом с закусками: раздобренных детей сложно оторвать от игр.

Семейные люди, желающие порадовать себя вкусностями и позагорать, предпочитают ресторан-бар Sol Beach. Здесь игровые площадки оборудованы прямо среди столиков, так что родителям удобно присматривать за чадами; красочный дизайн — вполне в детском вкусе.

Основную массу заведений составляют клубы, рестораны, кафе-бары, а также коктейльные, винные и пивные бары, а наиболее распространен смешанный тип — ресторан, коктейль-бар и клуб «в одном флаконе». В любом из них можно заказать банкет, барбекю, вечеринку, семинар и т.д.

Все кафе и рестораны расположены очень выгодно с точки зрения презентации: они прекрасно обозреваются с высоты бульвара, и к каждому ведет лестница. У входов размещают табло с информацией о меню, часто огромные, интересного дизайна, с вечерней подсветкой. Даже просто проходя мимо,

можно составить представление о заведении. У многих есть еще таблички-застывалочки типа: «Блюдо на выбор по цене от 15 евро плюс картофель фри и салат бесплатно», «Завтрак за 7,50 — кофе и сэндвич». Двери кухонь часто держат открытыми, чтобы потенциальные клиенты могли оценить, в какой чистоте здесь готовят, что и как. Запахи жарящейся рыбы и картофеля не перестают преследовать прохожих по всему бульвару.

Те, кто предпочитает более свежий воздух и запах моря, прогуливаются вдоль самого берега, по дощатой дорожке, выложенной прямо на песке и

между ресторанами нет, различить, где заканчивается один и начинается другой, можно разве что по дизайну и ароматам с кухни. Вдоль дорожки едва ли не через каждую пару метров расставлены штендеры с меню. Цены у всех примерно одинаковые: набор из трех блюд — 20–35 евро, бутылка вина — 15–150, бокал — 2,50–14,50, коктейли — 5,50–15,50, сэндвичи — 5–9,50.

Павильоны декорированы профессиональными дизайнерами, оборудованы газовыми каминами. Повсюду картины, зеркала, статуи, гигантские вазы; фонтаны и рояли тоже встречаются. Кофемашины, аппараты для производства мороженого, витрины для десертов, винные шкафы — все сделано по последнему слову техники. Монтаж павильонов начинается в марте, то есть занимает целый месяц. Посуда и приборы — очень хорошего

*Sorocabana — жаркий бразильский пляж на берегу Северного моря.*



*Пляжный клуб Сосото с ярким солнечным дизайном, напоминающим о далеких экзотических островах, — одно из самых популярных среди молодежи мест Схевенингена.*



качества, никакого пластика нет и в помине! Затраты действительно огромные, но и прибыль здесь высока.

### САМЫЕ ЯРКИЕ ЗВЕЗДЫ СХВЕНИНГЕНА

Beach club «Сорасабана» — жаркий бразильский пляж на северном берегу Голландии. Шезлонги, шатры, усыпанные множеством подушек, лодки — все настоящее, кроме пальм: они в Голландии, к сожалению, не приживаются. Главные материалы интерьера — дерево и хлопок.

Меню предлагает бодрящие коктейли и остро-пикантные блюда. Хит продаж — сочетание свиной вырезки и красной рыбы, приготовленных на гриле; подается с красным перцем, манго, салатом и картофелем. В карте указаны цены за большие и маленькие порции. Помимо горячих блюд есть салаты, закуски, а вот сэндвичи здесь не подают совсем.

В Сорасабана ходят не только и не столько для того, чтобы есть. Здесь можно арендовать лежаки для пляжа, тенты, газовые мангалы, воздушных змеев, каноэ, поиграть в волейбол

или футбол и натанцеваться до упаду. По пятницам, субботам и воскресеньям проводятся шоу и мастер-классы по латиноамериканским танцам и капоэйре (бразильское национальное боевое искусство, сочетающее в себе элементы акробатики, игры и опять же танца).

Предусмотрено несколько вариантов коктейльных вечеринок: дегустационная, в сочетании с игрой в дартс, с рыбалкой, просто на море в лодке... А еще в Сорасабана проводят конкурсы художников и кулинарные мастер-классы, строят замки из песка, детям раздают раскраски и настольные игры, устраивают лотереи. Конечно, есть и стандартный для схевенингенского пляжа пакет услуг по организации корпоративных вечеринок, свадеб и т.д.

Сорасабана — любимое место публики за тридцать, тех, кто любит после рабочего дня отдохнуть в шезлонге или, устроившись на мягких подушках в одном из шатров, потягивать

*Ресторан Miljonairs («Миллионеры») оправдывает свое название: шампанское здесь течет рекой, красные дорожки не убирают, чтобы всегда быть готовыми к появлению знаменитостей.*

коктейли и слушать морской прибор. Заведение насчитывает около 250 мест — это стандарт-

ный размер для схевенингенского пляжа.

А самые популярные у молодежи рестораны Blue Lagoon («Голубая лагуна») и Twins («Близнецы») вместе могут принять 1000 человек! Почему вместе? Да потому, что они расположены рядом и принадлежат двум братьям-близнецам. Эти заведения — ветераны побережья (в прошлом году они отметили свое сорокалетие), но идут в ногу с модой и пять лет назад полностью обновили свои интерьеры.

В выходные и по вечерам в будни здесь играет диджей. Набор активных развлечений примерно такой же, как в Сорасабана, плюс игры на песке, танец живота, можно поиграть в покер, позаниматься йогой или, например, собрать мозаику. Дизайн «Голубой лагуны» прост и шикарен одновременно — белые стулья, плетеные диваны, деревянные столы и многочисленные статуи Будды, окрашенные в очень яркие тона. Славу этому ресторану принесли потрясающие барбекю и молодежные праздники. «Близнецы» отличаются от своего брата главным образом более спокойной музыкой и умиротворенной обстановкой, располагающей к вдумчивой дегустации блюд.

Также к этому типу ресторанов можно отнести не менее популярный пляжный клуб Сосото, оформленный в яркоранжевых тонах, — от него просто исходит аура восходящего солнца где-нибудь на Багамах.



Blue Lagoon, Twins и Cocoma имеют общую стратегию обслуживания: все позиции меню доступны с раннего утра до позднего вечера. Это преимущественно сэндвичи, салаты и множество блюд-гриль с различными гарнирами. Приблизительный доход только одной «Голубой лагуны» (а в ней 500 мест) в хороший солнечный день достигает 50000 евро.

Достоинны внимания и небольшие рестораны, рассчитанные человек на сто пятьдесят. Таких заведений на схевенингенском пляже немного — около десятка. Самый интересный и совсем молодой





не убирают красные дорожки, постеленные прямо между диванами, — в Miljonairs всегда что-то происходит: показы

*Ресторан-клуб-бар «Doen!» («Делай!»), работающий первый сезон, предлагает новый взгляд на то, как должно выглядеть пляжное заведение на модном курорте.*

мод, телешоу, встречи со звездами... Туристы могут поглазеть на происходящее с пирса или, заплатив 150 евро за вход, приобщиться к миру знаменитостей. В перерывах между звездными тусовками цены на блюда и напитки снижаются в два раза, и многие пользуются этим, чтобы расслабиться на «миллионерском» кожаном диванчике или поваляться на кровати прямо у кромки прибоя.

Яркое открытие этого сезона — ресторан-клуб-бар «Doen!», что в переводе с голландского означает: «Делай!» Его создатели, давно работающие в Схевенингене, решили, что кричащие цвета пляжных заведений и урбанистическая застройка над ними несколько утомили публику, и решили сделать нечто в ином стиле. «Doen!» абсолютно весь белый! Белый павильон, белые террасы, столы, диваны... Что же предлагают делать его хозяева? Например, устроиться на лежанке с бокалом вина, закрыть глаза и слушать шум моря. Банкетный зал с гигантскими белыми орхидеями и кожаными креслами ждет своих праздников.

(ему всего два года) — ресторан домашней кухни Wensveen. Сияя новизной своих нежно-голубых и лиловых подушек на фоне доминирующего в интерьере белого, он нравится с первого взгляда. Кормят здесь так вкусно, прямо как у бабушки в гостях, да и порции огромные! Ради красоты (а не чтобы съесть) держат кроликов в клетках. На этом, пожалуй, сходство с бабушкиным домиком в деревне и заканчивается. Посуда в Wensveen самых изысканных марок, напитки подают в хрустальных бокалах. Меню предлагает завтраки с 9.00 до 11.30, обеды с 12.00 до 16.00 и ужины с 17.00 до 23.00. Персонал хорошо обучен, разбирается в гастрономии и винах. При всем при этом цены очень приятные: блюда стоят от 5 до 32 евро. Доход Wensveen и подобных ему ресторанчиков в хороший день достигает 8000 евро, одних только напитков заказывают 1500 порций. А в плохую погоду — всего в районе 50. Что делать, работа на пляже крайне нестабильна.

Самый шикарный и дорогой ресторан схевенингенского пляжа, носящий соответствующее название — Miljonairs («Миллионеры»), не успевает откупоривать бутылки шампанского Moët & Chandon. Два огромных белых купола прекрасно видны с бульвара, пляжа и пирса. Этот ресторан работает всего второй сезон, но уже снискал громкую славу. Здесь

Как пойдут дела у «Doen!» и его старших соседей по пляжу, сказать пока сложно. Приток туристов в этом году несколько сократился, да и сами голландцы стали более рачительными в своих тратах. Впрочем, у Схевенингена есть серьезный актив — репутация вечно меняющегося и поэтому никогда не выходящего из моды курорта. На бульваре и пляже по-прежнему полно народу, да и объявления о найме персонала не снимаются. Насколько отразится кризис на Схевенингене? Наверное, об этом можно будет судить в следующем апреле, посчитав количество заведений, которые откроются к сезону-2010. **РВ**

**EFKO FOOD**  
*professional*

www.efko.ru

ПРОФЕССИОНАЛ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛА

67% МАЙОНЕЗ ПРОВАНСАНЬ

Производство и реализация растительных масел и майонезов для сегмента HoReCa  
Официальный дистрибьютор - ООО «РЦ „ЭФКО-Каскад“

ТД „ЭФКО-Воронеж“ - г. Воронеж, тел.: (4732) 72 52 45  
ТД „ЭФКО-Ростов“ - г. Ростов-на-Дону, тел.: (863) 223 37 91  
ТД „Белогорье“ - г. Москва, тел.: (495) 411 88 74