

**КАК ЭТО
РАБОТАЕТ
В РОССИИ**

Ренат Агзамов

АГЗАМОВ В ШОКОЛАДЕ



ВЗБИТЬ
БИЗНЕС
ДО НЕБЕС

БОМБОРА™

Москва 2020

УДК 82-94
ББК 85-8(36.991)
А23

Агзамов, Ренат.

А23 Агзамов в шоколаде. Взбить бизнес до небес / Ренат Агзамов. — Москва : Эксмо, 2020. — 240 с. — (Бизнес. Как это работает в России).

ISBN 978-5-04-107310-7

Ренат Агзамов — популярный отечественный шоумен, телеведущий, а также кондитер с мировой известностью. Он создает сладкие шедевры, которые украшают банкетные залы самых влиятельных людей мира. Благодаря своему трудолюбию, упорству и постоянному совершенствованию он превзошел многих кондитеров. Биография этого гениального человека показывает, что стремление к своей цели может дать отличные результаты в будущем.

УДК 82-94
ББК 85-8(36.991)

© Текст. Ренат Агзамов, 2019
© Фото. Евгений Антоник, 2019
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2020

ISBN 978-5-04-107310-7

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	7
ГЛАВА 1. БИОГРАФИЯ	9
<i>Детство</i>	12
<i>Немецкий кекс</i>	17
<i>Школьные годы</i>	21
<i>Спорт</i>	27
<i>Дядя Веня</i>	30
ГЛАВА 2. КАК ВСЕ НАЧИНАЛОСЬ	42
<i>Армия</i>	42
<i>Начало карьеры</i>	44
<i>Переезд в Москву</i>	47
<i>Китай-город</i>	53
<i>Хорошие рестораны</i>	56
<i>Ресторан «Ностальжи»</i>	58
<i>Продвижение и соревнования</i>	61
<i>Чемпионат мира</i>	64
ГЛАВА 3. САМОРАЗВИТИЕ	70
<i>Фотография</i>	70
<i>Видеомонтаж</i>	71
<i>Мурашки</i>	77
<i>Excel и другие программы</i>	82
<i>Вдохновение</i>	86
ГЛАВА 4. БОЛЬШОЙ БИЗНЕС	97
<i>Новое производство. «Фили Бейкер»</i>	97
<i>Собственная линейка премиум-тортов</i>	104
<i>Звездное продвижение</i>	107
<i>Фантастические торты</i>	112

<i>Подделки</i>	117
<i>Самые-самые</i>	121
<i>Рабочий ритм</i>	126
ГЛАВА 5. «НАРОДНЫЙ КОНДИТЕР»	131
<i>Качество</i>	131
<i>Лаборатория, патенты</i>	133
<i>Мои учителя</i>	133
<i>Отношение к сотрудникам. Открытие «Народного кондитера»</i>	136
<i>Внутренняя санитарная служба</i>	142
<i>Проверки</i>	146
<i>Правила</i>	152
ГЛАВА 6. КОНКУРЕНЦИЯ НА РЫНКЕ	153
<i>Коллеги</i>	153
<i>Тренды и фишки. Вкус нации</i>	157
<i>Новаторство</i>	165
<i>Недовольные клиенты</i>	168
<i>«Раздвоение личности»</i>	172
<i>Чистота и порядок</i>	180
<i>Благотворительность</i>	181
ГЛАВА 7. ПРО ЛИЧНОЕ.	183
<i>Пристрастия в еде</i>	183
<i>Брат</i>	184
<i>Цели</i>	189
<i>Командировки и путешествия</i>	191
<i>Супруга и сын</i>	193
<i>Друзья</i>	198
<i>Что такое счастье</i>	200
<i>Советы начинающим</i>	207
<i>Школа кондитера</i>	210
<i>Тонкости профессии</i>	222
<i>Миссия</i>	229
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	232

ВВЕДЕНИЕ

«Найди себе дело по душе, и тебе больше никогда не придется работать», — сказал однажды Конфуций.

Когда мне было семь лет, я испек свое первое кондитерское изделие — Немецкий кекс. Мои родные были в восторге — сказали, что кекс безумно вкусный. И только спустя много лет я узнал, что его рецептура была сложной даже для профессионала.

В любом случае для меня это стало первым и самым важным шагом на пути к успеху. В моей жизни было много событий: постоянные переезды, учеба в кулинарном училище и армия, попытки построить карьеру на другом поприще... Я начал серьезно заниматься кулинарным мастерством, чтобы прокормить семью. Это был тяжелый период моей жизни: ни денег,

ни знакомых, ни жилья. За полгода я семь раз сменил работу. И понял главное: что бы ни происходило, нельзя сходить со своего истинного пути.

Я действительно счастлив заниматься любимым делом и делиться своим опытом с другими. Именно поэтому я и написал эту книгу. Здесь я расскажу о самом сокровенном: о семье, о бизнесе, о моментах отчаяния, о победах и новых проектах. Вы узнаете секреты моего успеха, я расскажу о правилах и принципах, которые мы применяем на производстве тортов, поделюсь очень личными моментами, о которых не говорил ни с кем. Вы узнаете, как я год за годом пробивался через тернии к звездам. Вы увидите Рената Агзамова не как успешного кондитера, а самого обычного человека — со своими переживаниями, эмоциями, ошибками, взлетами и падениями.

Перед тем как познакомить вас со своей историей, мне хотелось бы сделать одно важное замечание: то, что вы держите сейчас в руках, — не руководство по созданию бизнеса с нуля или привлечению клиентов. Мне не хватит и двухсот страниц, чтобы передать весь свой опыт. Но эта книга поможет вам по-другому взглянуть на любимое дело и, возможно, вдохновит вас на что-то великое.

ГЛАВА 1

БИОГРАФИЯ

А теперь давайте вместе перенесемся в самое начало моего жизненного пути. Родился я в Киеве 13 апреля 1981 года. Мама и все мамины родственники были родом из Киева, а папа — Лимар Гибатуллаевич — был выходцем из Средней Азии. Часть жизни он провел в Киргизии, а часть — в Москве. В свое время он работал шеф-поваром в вагоне-ресторане, благодаря чему ему и удалось объездить весь Советский Союз.

Он обожал кухню и все, что было связано с этим ремеслом, и фактически привил нам с братом безмерное уважение к продуктам и приготовлению пищи, так что это стало для нас чем-то вроде религии. Вот об этом и хочется для начала рассказать.

Когда мне было года три, мои родители переехали жить в Сочи. И это, разумеется, повлияло на становление моей личности — смешение восточной, европей-

ской и кавказской культур. Ведь Сочи — это Кавказ в чистом виде.

Напротив дома, где мы жили, находится местный рынок. Вы представляете себе, что такое рынок в Сочи? Нет?

На самом деле, словами это описать невозможно — это нужно видеть, слышать, наслаждаться доносящимися со всех сторон ароматами... Ну и конечно, пробовать! Пятью минутами, как вы понимаете, тут не обойтись.

В детстве каждое утро вместе с папой мы ходили на этот самый рынок. Для отца это был не просто поход за продуктами, а целый ритуал: он мог полдня бродить по рынку. И ждали его везде. Можно сказать, у него был целый рынок друзей! А все потому, что даже картофель он покупал с душой. Папа ходил между торговых рядов, а мы бежали за ним, стараясь не отставать ни на шаг.

Помню, он как-то подошел к мужикам и говорит:

— А давай на руках кто кого? Выиграю — арбуз мой!

И отец почти всегда выигрывал. Потому что от природы был физически очень сильным.

Когда дело доходило до мяса, то выбирал он его очень долго и скрупулезно: крутил в руках, осматривал со всех сторон, даже потрогать курицу или баранью ногу не брезговал. Помню, мы еще с братом шептались между собой: «Ну как можно так долго с одной курицей возиться?! Что там внутри у этой курицы можно найти?»»

Отец с детства учил нас.

— Вот, — говорит, — видишь, кровь запекается — значит, она уже «лежалая». А здесь кровь живая — значит, она свежая.

На всю жизнь я его советы запомнил.

С самого детства меня учили выбирать продукты, так сказать, приобщали к этой «культуре». Отец рассказывал, как отличить свежую зелень от завятой и какой формы должен быть картофель для того или иного блюда. Помню, как мы тщательно выбирали лук: брали только длинненькие луковки, а на круглые и плоские даже не смотрели. Почему? Да потому что у таких удобно срезать корешки и верхушку: и луковица остается целой, и отходов меньше.

Детство

Говорят: все мы родом из детства. И это действительно так.

То, что заложили в нас в раннем возрасте, остается с нами, помогает нам расти и развиваться. Знания, полученные в процессе игры или серьезного обучения, дают нам толчок к становлению, к выбору профессии.

Вот, например, плов.

— Что тут такого? — скажете вы. — Приготовить мясо с рисом.

А для нас с братом этот ритуал был эдакой школой Шаолиня.

Сколько труда и терпения нам нужно было вложить в это чудо — ведомо только нам троим: мне, брату и моему отцу.

Папа приучал нас промывать рис: в кастрюлю насыпали крупу, наполняли водой. Отец медленно перемешивал рукой рис в воде и, как будто колдуя, приговаривал:

— Рис — это душа плова. Смотри, чтобы ни одна рисинка не уплыла в раковину.

— Почему? — спрашивал я его.

— А есть такая примета: если потерять хотя бы одну рисинку, то плов не получится. Ну... или получится невкусный.

Вот можете себе представить, какую мощную мотивацию изобрел отец, чтобы привить нам уважение к продукту? Он показывал нам, что каждое действие, будь то простое промывание крупы или очистка зелени, очень важно для приготовления пищи. Я пронес это уважение к кулинарному искусству через всю свою жизнь и по сей день храню его глубоко в душе. Я считаю, что в нашем деле каких-то несущественных или ненужных операций просто не существует. Важно абсолютно ВСЕ!

Когда отец собирался готовить дома плов, он каждый раз покупал... никогда не угадаете, какое количество овощей! Вот сколько, по-вашему, нужно готового продукта на семью из четырех человек? Пару килограммов? А моркови? Кажется, не так много...

А папа покупал по пять килограммов моркови мне и старшему брату Тимуру! Звал на кухню и просил нас ее шинковать. Все пять килограммов, представляете? Иногда из-за неопытности или невнимательности на руках у меня появлялись небольшие порезы, но это меня не останавливало. Потому что морковь я должен был дорезать до конца.

— Пока не нарежешь соломку так, как нужно — длинненькую, тоненькую — никуда не пойдешь.

Как-то на птичьем рынке мы купили пару черепашек по три рубля пятьдесят копеек за каждую.

Почему две? Родители не хотели, чтобы мы думали, что кого-то из нас они любят больше, поэтому было решено купить каждому по питомцу. Так вот их и кормили той морковкой, капустой и очистками картофеля. В общем, жили они припеваючи!

Да и, к слову сказать, до сих пор живут в Сочи с мамой. Она за ними ухаживает. И каждый раз, когда звонит, истории мне всякие про них рассказывает:

— Ренат, ты представляешь, пошла сегодня на рынок, купила листья салата. Пришла домой, дала его черепашкам, а они не стали есть. Видимо, надоел он им. И тут я решила их побаловать — дала им кусочек банана. Тут же всё уплели, а в знак благодарности еще и весь балкон уделали! Вот так и живем.

А с тестом так вообще отдельная история. Папа давал нам задание: тесто на пельмени надо вымешивать долго — по полтора-два часа, пока оно не будет идеальным. В детстве я этого не понимал. Мне казалось,

что, когда мука с жидкостью объединились в единый комок, этого уже достаточно, чтобы назвать такое месиво тестом.

Но отец всегда заставлял нас месить тесто не менее двух часов, потому что только в этом случае пельмени не будут рваться, а получатся глянцевыми и идеальными. Да что там говорить, с таким тестом любые изделия выйдут качественными и будут выглядеть так, словно их сделал настоящий профессионал.

Все, что говорил мне отец, было великим знанием, основой моего жизненного фундамента.

В нашей семье приготовление плова, теста, омлета и любого другого блюда было настоящим ритуалом.

Как вы уже поняли, нас с братом приобщали к кулинарии с малых лет. Но его почему-то всегда тянуло именно к мясу, а меня — к сладостям. То есть мы сразу пошли разными путями.

Мы жили очень небогато в маленькой двухкомнатной квартире в Сочи площадью в 44 квадратных метра. У нас не было машины. Это сейчас я понимаю, что квартира была маленькой, а тогда она мне казалась большой. Настоящие хоромы с двумя балконами, на одном из которых, кстати, и поселились те самые черепашки.