

Пять миллионов франков за пиццу | Cinq millions de francs pour la pizza

Автор: Надежда Сикорская, [Женева](#) , 08.07.2020.



(DR)

Швейцарский лидер среди ресторанов итальянской кухни, сеть Molino только что инвестировала такую сумму в свою самую крупную «точку» - на площади Моляр, в центре Женевы.

|

Le leader suisse de la restauration italienne, Molino, vient d'investir cette somme dans son plus grand site, celui de la place du Molard, à Genève.

Cinq millions de francs pour la pizza

Пиццу любят все – это аксиома! Она отлично идет и на обед, и на ужин, в качестве аперитива и основного блюда, в веселой компании и в одиночку перед телевизором. Казалось бы, принцип прост: тонкая лепешка из дрожжевого теста, выпекаемая с уложенной сверху начинкой из томатного соуса и чего душа желает: кусочков сыра, мяса, овощей, грибов, фруктов, морепродуктов... Да, принцип прост, но вариаций на тему сотни, и вот уже пять веков, как возникают все новые – первая итальянская пицца появилась в Неаполе в 1522 году, в связи с началом ввоза из Южной Америки в Европу помидоров, или «золотых яблок», *pomato d'odo*. И с тех пор не сходит со столов во всем мире.

Сеть ресторанов Molino, созданная в 1988 году, – крупнейшее в Швейцарии предприятие, работающее в области традиционной итальянской гастрономии. В сеть входят 19 заведений общепита, среди которых два, не похожие на «просто пиццерию» – Frascati в Цюрихе и Lacustre в Женеве. Всего в городе Кальвина действует пять ресторанов Molino, последний по счету открылся в августе 2018 года в коммерческом центре Balexert. На этом рост не только остановился, но прошлым летом руководство сети приняло решение о закрытии ресторана в коммерческом центре Глатта после 18-летнего присутствия! «Там не было террасы, мы находились на подвальном уровне, а по воскресеньям центр закрывался», – объясняет Дэниэль Рейманн, CEO группы Osrena, которой принадлежит сеть, разумные причины такого решения. С тех пор все рестораны – от Цюриха и Церматта, Кран-Монтаны и Женевы – открыты 365 дней в году. Что логично, ведь пиццу хочется всегда.

Помните легендарную фразу из фильма «Волга-Волга»: «Спасайся кто может! А кто не может?» Произнесенная с экрана в 1938 году, она вновь приобрела актуальность в последние месяцы – каждый в буквальном смысле спасался как мог, адаптируясь к новой неопределенной ситуации самоизоляции. Сеть Molino тоже адаптировалась, переориентировав два из своих женевских ресторанов на take-away и доставку заказов на дом, что позволило им не потерять приблизительно 50% доходов».

В первую неделю после открытия рестораны реализовали приблизительно 20% от обычного торгового оборота. Сейчас цифра приближается к 70%. Не секрет, что средний торговый оборот группы Osrena, на которую работают почти 550 человек, составляет около 70 млн франков. Группа на 85% принадлежит кооперативу Migros в Цюрихе и на 15% – в Женеве. Дэниэль Рейманн настроен оптимистически. Если не начнется вторая волна коронавируса, то потери в 2020 году не превысят 25%. Оценив ситуацию, группа только что продлила контракт на аренду помещения на площади Моляр еще на десять лет. А место это не дешевое.

После недавнего полного ремонта этот ресторан стал более уютным и элегантным, при этом число посадочных мест не изменилось: 175 на террасе, 125 на первом этаже и 75 в так называемом «полуподвале», где значительно улучшилось освещение и появился частный зал на восемь человек.

Руководство сети подошло к отделке ресторана с той же тщательностью, что и к составлению меню. Был организован конкурс, в котором победил дизайнер интерьера Уши Тамборриелло – им были, например, специально для Molino созданы светильники. А из всевозможных вариантов кресел выбрали знаменитые Horgenglarus, созданные в 1934 году архитектором Вернером Максом Мозером. На

сегодняшний день Уши Тамборриелло обновил таким образом уже 7 из 19 ресторанов группы.

Еще одна важная обновка – специальные морозильники, в которых могут одновременно, в течение 8-72 часов, охлаждаться до 400 шариков теста для пиццы. Заодно изменили и духовку, которая теперь находится на почетном месте в центре зала. Самые же любознательные гурманы могут заглянуть в отдел изготовления макаронных изделий их свежеприготовленного теста, чтобы слюнки потекли. Приятного всем аппетита!

[Женева](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/pyat-millionov-frankov-za-piccu>