Агзамов в шоколаде. Взбить бизнес до небес

Автор:
Ренат Агзамов

Агзамов в шоколаде. Взбить бизнес до небес

Ренат Агзамов

Бизнес. Как это работает в России

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.

Ренат Агзамов

Агзамов в шоколаде

Взбить бизнес до небес

Серия «Бизнес. Как это работает в России»

© Текст. Ренат Агзамов, 2019

© Фото. Евгений Антоник, 2019

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2020

* * *

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, европейской 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 запекшаяся – 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 заветренной 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.

С самого детства родители приучали нас к самостоятельности. Как-то раз отец дал нам по тем временам очень большие деньги и отправил на вещевой рынок.

Старший брат был послушным, пошел и купил себе спортивный костюм Adidas. Красивый и модный – слов нет. Ну а я… что, вы думаете, я сделал? Пошел и на эти деньги купил себе миксер Moulinex. Они только появились у нас в продаже. Миксер, да еще с двумя насадками! МЕЧТА!!! И вот наконец-то я заполучил его. Радостный, прихожу домой… Но родителям моя покупка пришлась не по душе, и моего восторга они не разделили.

– Ну вот… теперь брат будет в нормальной одежде ходить. А ты – как голодранец.

– Ничего, – отвечаю. – У меня зато миксер есть!

Так что, вы думаете, я же на этом не остановился.

Моя гордость… первая в Сочи сковородка Tefal с антипригарным покрытием! То ли по телевизору реклама была, то ли еще где я увидел ее. Я тогда стремглав помчался в магазин и оказался самым первым в очереди, чтобы купить ее! Сколько, вы думаете, мне было лет, когда я вытворял все эти чудеса? Всего шесть. Представляете такого мальчишку с горящими глазами в очереди за кухонной утварью?

Родители снова были в недоумении от моего приобретения. И решили взять инициативу в свои руки: на этот раз они сами купили мне костюм, чтобы я снова

не потратил деньги на кухонные аксессуары. В семье до сих пор помнят о моих забавных проделках.

Немецкий кекс

Когда мне было восемь лет, а брату 12, я научился готовить жареную картошечку.

Божественную жареную картошечку с хрустящей золотистой корочкой.

Всем в семье нравилось, как я это делаю. Это была и правда невероятно вкусная картошка. Мама не даст соврать!

Потом я купил себе книгу о выпечке (вы же помните, я всегда был сладкоежкой).

И там был рецепт хлеба, а точнее, немецкого кекса.

Кстати, недавно я заглянул в этот рецепт кекса из книги и, к своему удивлению, обнаружил невероятно сложную технологию приготовления. Но тогда в детстве у меня это все уже выходило «на раз»! И хлеб этот у меня получался совершенно фантастическим, пышным и целую неделю не черствел. Уже в то время ко мне пришло мастерство.

Знаете такую пословицу «первый блин комом»? Так вот, это не про меня! Блины, кстати, у меня всегда получались очень вкусными: тоненькие, как паутинка, с дырочками, пористые. Наши соседи приходили на запах. И все удивлялись, что это – моя работа. Никто не верил.

– Просто объедение… Зоя, ну чего ты выдумываешь, это же не Ренат делал! Ну, признайся!

Родители вообще очень любили, когда я готовил. Но, к сожалению, не часто пускали меня на кухню. Примерно пару раз в месяц мне удавалось что-то сделать. Просто после меня кухня словно превращалась в поле боя: кругом – пятна, разводы, все в муке или в масле, гора грязной посуды. К тому же кухня у нас была совсем крошечная, меньше пяти метров. И каждый день маме нужно было готовить для нас завтрак, обед и ужин, а тут я, представьте, на полдня со своим хлебом все место занял.

ТО, ЧТО ЗАЛОЖИЛИ В НАС В РАННЕМ ВОЗРАСТЕ, ОСТАЕТСЯ С НАМИ, ПОМОГАЕТ НАМ РАСТИ И РАЗВИВАТЬСЯ. ПОЛУЧЕННЫЕ ЗНАНИЯ ДАЮТ ТОЛЧОК К СТАНОВЛЕНИЮ, К ВЫБОРУ ПРОФЕССИИ.

Готовить различные национальные блюда, правильно обращаться с ножами, продуктами и кухонной утварью нас научил отец, а бабушка любила поэкспериментировать с уже известными блюдами – все понравившиеся рецепты она записывала в свой блокнот. Потом она мне его подарила! Представляете, какое богатство!

Родной брат Тимур первым начал учиться азам кулинарии, приобщая и меня к этому интересному ремеслу. Так это детское увлечение определило нашу дальнейшую судьбу.

С 12 лет я уже помогал Тимуру, который учился в кулинарном училище и проходил практику на пищевых производствах. Я очень гордился тем, что могу принимать участие в его работе.

Помню, что на кухне мы всегда были вместе. То есть начиналось все с того, что папа звал нас помочь ему с готовкой, а пришло к тому, что мы уже самостоятельно стали создавать шедевры. Так мы с братом научились делать самые обычные блюда, добавляя в них некую изюминку.

Когда наступали летние каникулы, я искал стажировки на разных кондитерских предприятиях в своем городе. Хватался за любое дело: чистил листы, взбивал яйца, перебирал орехи, выполнял другие поручения, наблюдая за работой мастеров.

Поэтому хочу сказать вам, дорогие читатели, если ваши дети чем-то очень увлечены, стремятся узнать больше, помогайте им раскрыться. И ни в коем разе не ограничивайте поток энергии, который может со временем дать очень хорошие плоды.

Школьные годы

Когда вспоминаю школьные годы, первое, что приходит в голову, – это благодарность нашей маме за то огромное количество времени и сил, которое она потратила на наше с братом воспитание. Если отец развивал в нас мужские качества, то мама полностью посвятила себя воспитанию в нас честных, порядочных людей.

Она никогда не заставляла учиться на одни «пятерки». Но при этом уделяла столько времени нашему образованию, что папа частенько шутил:

– Зоя, ты школу заканчивала три раза: сама, с Тимуром и с Ренатом.

Мне уже 38 лет, но я все еще довольно часто следую маминым советам о жизни, общении, уважении к старшим. Помню, как она учила меня, когда нужно высказать свое мнение, когда постоять за себя, а когда и помолчать.

Моя мама – невероятно педантичный и пунктуальный человек. И мне кажется, что ее пунктуальность передалась мне по наследству. Она никогда никуда не опаздывает, всегда выходит заранее и делает все заблаговременно – с большим запасом времени. И не дай бог ей сказать: «Давай это сделаем чуть позже».

Вообще про маму я могу рассказывать бесконечно. Вспомнилась мне одна интересная история: недавно мы навещали бабушку, ей 93 года. Она живет в Германии со своей дочерью – старшей сестрой моей мамы. И вот приезжаем мы с мамой к ним в Дюссельдорф, и я становлюсь свидетелем очень непривычной картины: наша мама, которая является на данный момент главой семьи и всегда твердо отстаивает свое мнение, вдруг начинает вести себя как послушный ребенок, строго выполняющий распоряжения старших. Со стороны это выглядело очень мило.

Ой, что-то я отвлекся. Вернемся к школьным годам. Вы, возможно, удивитесь, но в школе я был отличником. Передо мной открывалось столько возможностей! Но я захотел поступить именно в кулинарное училище. Родители не были против, наоборот, только поддерживали. Помню, во дворе даже какой-то совет тогда собрали и пытались отговорить моих родителей от этой затеи. Убеждали их, что надо ребенка отдать в университет учиться на инженера или еще какого-то специалиста, а не в «кулинарку».

Раньше в нашей стране кулинарные училища не считались престижными заведениями и не пользовались особой популярностью. Туда в основном шли либо троечники, либо те, кто не смог поступить в вуз. А тут я, «мальчик-отличник», и в кулинарное собрался. Забегая вперед, должен признаться: училище я тоже окончил на все «пятерки».

Кстати, многие думают, что я гуманитарий, но на самом деле я очень люблю точные науки. Я был победителем многих олимпиад по математике, в том числе и математической олимпиады Краснодарского края. Так вот, в свое время меня решили отправить на соревнования, где нужно было решить часть заданий по алгебре и часть – по геометрии. На всё про всё давалось часа четыре. В одной из задач нужно было сделать додекаэдр линейкой без транспортира (!). Это фигура-пятигранник, футбольный мяч. С транспортиром, как вы понимаете, все очень просто: 360 градусов угол, делить на пять – получается градус. С транспортиром этот градус проставили, и вот он – пятигранник. А тут как быть?

Нужно было нарисовать идеальную развертку, из которой бы получился при сгибании футбольный мяч. Я сделал это быстро, а мне еще часа два оставалось времени, вот я и сидел без дела, потому что мне нечем было заняться. Со скуки начал рисовать другую фигуру. Как потом я узнал, эта фигура называется малый игольчатый икосаэдр: от каждого пятигранника еще идет пятигранная пирамида. Только представьте себе, как выглядит такая развертка! А я ее нарисовал и собрал. Причем прямо во время олимпиады, пока остальные еще выполняли свои задания. Позже я сделал еще одну развертку, не помню уже, как она называлась.

Это невероятно сложно! Попробуйте набрать в поисковике «малый игольчатый икосаэдр» и поймете, что даже с транспортиром нарисовать это довольно непросто, а уж без транспортира – вообще нереально.

Но мне все было интересно, а потому давалось очень легко.

И, как известно, математический склад ума помогает не только в жизни, но и в творчестве. Правда-правда! Ведь точный расчет количества ингредиентов, правильное и пропорциональное расположение фигур – это очень важный момент в создании кулинарных шедевров.

А тогда все были в шоке от моих способностей.

– Зоя, да у тебя гений подрастает! Высшее образование, и точка! – звонили моей маме преподаватели.

Но мама и тогда не поддалась на провокации. Родители были рады, что мы стремились получить кулинарное образование, потому что считали эту профессию очень нужной.

Меня учителя почему-то всегда очень любили, я обычно на длинной перемене заходил к ним в учительскую, с ними чай пил – как-то они меня очень душевно принимали.

Кстати, должен рассказать вам еще одну вещь, о которой вы вряд ли знаете. С первого по шестой класс на длинной перемене я вязал спицами. Вы можете себе это представить? Шарфики, носочки, беретики. Брал с собой пакет, в котором был клубок ниток. Тогда я знал около 15 видов вязки и так ровно и ювелирно делал работу, что никто даже не верил, что это моих рук дело. Думали – станок вяжет. Разраз-раз.

Клавдия Ивановна, учительница начальных классов, даже вызвала как-то мою маму и говорит:

– Ой, присмотритесь к своему младшенькому… Странный мальчик, странное поведение, несвойственно мальчишкам вообще…

Было о чем задуматься. Даже девчонки не приносили на длинную перемену нитки с крючками и не занимались вязанием. А тут я со своими беретиками. Удивительно, но мне это очень нравилось. То есть с детства я был ремесленником, мне хотелось что-то делать руками. Благо, родители поддерживали меня и в этом. Они говорили:

– А что в этом такого? Ну, вяжет человек.

Я бы и сегодня с удовольствием повязал, потому что этот процесс очень успокаивает. Когда вяжешь, особенно спицами, уходишь в себя полностью. Эдакая медитация по бабушкиному рецепту.

Одноклассники тогда подтрунивали надо мной, хотя я никогда не был забитым мальчиком. Но до занятий боксом я действительно был очень спокойным, мирным и даже слегка застенчивым: скромным, усидчивым и прилежным. Конечно, многое поменялось, когда пошел в зал.

Спорт

На бокс папа отдал нас только для того, чтобы мы с Тимуром могли за себя постоять.

Мне было лет 11, когда мы с братом после школы начали ходить в сочинскую секцию бокса. У нас неплохо получалось, и мы начали выигрывать чемпионаты. Брат стал чемпионом юга России, а я дважды побеждал на чемпионате России среди юношей и один раз – среди юниоров.

Я с большим наслаждением вспоминаю те замечательные подростковые годы, когда мы занимались у Христофора Павлиди и Ашота Миносяна. Они были настоящими профессионалами, тренерами, преданными своему делу. К Христофору я попал, когда был еще совсем ребенком, и благодаря ему позже выиграл титул чемпиона России.

А затем, уже в более взрослом возрасте, моим наставником стал Ашот Миносян, заслуженный тренер сборной Армении, который вложил в мою спортивную подготовку очень много сил и времени.

Бокс однозначно помог мне в жизни и тем более – в работе. Сегодня, как руководитель крупной компании, я четко понимаю, что для управления большим количеством людей необходимы внутренний стержень и твердый характер. Особенно когда на предприятии работает много мужчин с разными темпераментами. Здесь есть один нюанс: каким бы гениальным и талантливым руководителем ты ни был, сколько бы денег ты ни платил своим сотрудникам, если у тебя нет внутренней силы духа, тебя просто не будут слушать и уважать.

Потом я пошел служить, попал в спортроту, боксировал за Центр олимпийской подготовки спортивного клуба армии. Я сгонял вес перед соревнованиями, бывало по шесть-восемь килограммов. Иногда я вообще ничего не ел. Это очень помогало формированию силы духа, становлению меня как мужчины.

Я вам скажу так: для боксеров не существует понятия «не могу». Нельзя пропустить удар, пожаловаться на боль и сбежать с ринга. Этому учат с самого первого занятия. Ты пробуешь боксировать, у тебя начинает получаться, ты участвуешь в спаррингах с разными соперниками разной силы духа в разных весовых категориях: кто-то крупнее тебя, кто-то мельче. Иногда ты пропускаешь удары (без этого никак, все мы когда-то учились). Тебя бьют, но это тебя никак не должно пугать.

Знаете, есть такая фраза: лучшая защита – это нападение, в боксе она работает буквально. Когда ты чувствуешь, что начинаешь пропускать удары, становится больно. И тогда нужно поднять руки и идти на сближение. Потому что чем больше сокращаешь дистанцию, ближе подходишь к человеку, тем сложнее ему бить тебя, так как это неудобно. А когда ты отходишь от соперника – даешь ему место для маневра, и он уже начинает бить сильнее. То есть, когда больно и хочется сдаться, нужно защититься. Но защититься, нападая. Идти вперед на соперника. Такой вот интересный закон есть в боксе.

Конец ознакомительного фрагмента.

Купить: https://tellnovel.com/agzamov_renat/agzamov-v-shokolade-vzbit-biznes-do-nebes

надано
Прочитайте цю книгу цілком, купивши повну легальну версію: Купити