

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие.....	3
Гости наши дорогие.....	12
Тащи, кто может!	29
Поварские выкрутасы.....	44
Официанты с большой дороги.....	64
Ковбои за барной стойкой.....	93
Оборотни, крышующие зал.....	123
Мухлеж с цифрами.....	137
Взрослые игры.....	151
Одним махом семерых побивахом.....	168
Как бороться?.....	177
Послесловие.....	215

*«У нас все воруют, и я ворую. Если бы моя
мать не воровала в столовой пищу, я бы умер...»*

Владимир Жириновский

ПРЕДИСЛОВИЕ

Этой книги не могло однажды не появиться.

Помнится, пять лет назад, заканчивая главу про воровство в книге «Как загубить ресторан», я с умным лицом писал: «О воровстве, не позволяющем «раскрутиться» заведениям общепита, можно писать и диссертации, и тома уголовных дел. Но не случайно же русский народ говорит: «Вор ворует, а мир горюет». И задавался я еще тогда, подобно философам-разночинцам, риторическим вопросом: «Может, именно из-за нашего воровства и сама Россия все никак не может «раскрутиться»?..» Чернышевский, блин...

Но изящная риторика — одно, а практика ресторанного бизнеса куда жестче и неизящнее. Есть поистине жуткая статистика: 35 процентов наших ресторанов банкротятся именно из-за хищений в них. Не из-за невкусной еды, высоких цен, дурного обслуживания, не даже из-за провально-идиотской, выбранной по прихоти хозяина концепции заведения, а именно из-за хищений... Или вот еще впечатляющая цифра, которой со мной поделился известный омский ресторатор Олег Лобов: «Я сам прошел весь ресторанный путь снизу доверху. Я знаю, казалось бы, все — где, как и сколько можно скоммуниздить. Плюс ко всему я постоянно нахожусь в зале, собственными глазами за всеми слежу — и все равно у меня в ресторане расхищается до 15 процентов ежедневной выручки!..»

Можно много рассуждать о причинах живучести тяги человека к умыканию чужого добра. Лично я, к примеру, старый мизантроп и считаю, что дело тут в самой человеческой природе. Удовольствие, испытываемое от нарушения восьмой заповеди («Не укради»), по сладости своей уступает лишь удовольствию от нарушения заповеди номер семь («Не прелюбодействуй»)… Хотя раз в жизни, да воровали практически все, утверждают психологи, — особенно в детстве. Да я сам (сделаю уж такое саморазоблачительное признание) классе в третьем приду, бывало, в школу и, пока снимаю в раздевалке куртку, возьму вдруг и суну руку в карман чьего-то чужого пальто… «Двадцать копеек! Уйя!…» (слова «Вау!» тогда еще не знали)… Мой друг, президент Федерации рестораторов и отельеров России Игорь Бухаров, опираясь на свой тридцатилетний опыт работы в ресторанном бизнесе, утверждает: в каждом ресторане всегда найдется 10 процентов людей, которые будут воровать при любых условиях, чем бы это им ни грозило, а еще 80 процентов не то чтобы прожженные воры, но и стопроцентно честными людьми их назвать нельзя: возникнет возможность — украдут, не возникнет — подождут ее…

Есть, впрочем, люди, считающие тягу к воровству типично нашей, российской, чертой характера. Вспоминают обязательно Карамзина с его незабвенным «Воруют-с!», а ныне придумали даже анекдот. В Японии, мол, изобрели робота, способного ловить воров. Во время испытаний на родине этот робот за сутки поймал 20 воров. В Америке за сутки он поймал 30 воров. В Африке — 100 воров. В России украли робота… Люди, трудившиеся в ресторанах других стран, подтверждают: да, у них действительно так не воруют, как у нас. Не принято это, что ли; этика у кого протестантская, у кого буддистская… Сергей Цыро, президент Барменской ассоциации России, успевший с 1980 года поработать в разных странах мира, свидетельствует, например: там даже в больших ресторанах редко снимают остатки, и ни у кого (кроме, конечно, выходцев из нашей великой страны) не возникает мысли, как бы их пустить налево…

В противовес этой точке зрения депутат Владимир Мединский на двухстах страницах своего трехтомника «Мифы о России» старается доказать обратное: нечего на себя наговаривать, не такие уж мы, россияне, и прощельги... То есть, конечно, воровали, воруют и будем воровать, но ничуть не больше, чем наши «цивилизованные» соседи. И понятие «Панама» не в русском обществе возникло, и не наших президентов за воровство и коррупцию с постов снимали...

В копилку доказательств уважаемого депутата могу внести и свою, ресторанныю, толику — меня лично в пафоснейшем ресторане Schiffergesellschaft в городе Любеке (педантичная, честная, протестантская Германия) официант запросто обсчитал на 20 евро (на треть всего счета!) и даже не поморщился... А уж что творится в греческих, турецких, арабских ресторанах! В Афинах за ужин на троих официант выкатил нам счет 300 евро. Когда я стал возмущаться и звать хозяина, сумма упала до 200... Я воодушевился и вдобавок к хозяину стал звать полицию. В результате с нас взяли всего 120 евро... Или они там только заезжих туристов обсчитывают, а чтобы украсть у хозяина — ни-ни? Ой, не верю я в такую избирательность!

Есть еще и такая точка зрения. Причина всплеска воровства внутри компаний (и внутри ресторанов, в частности) в современной России — следствие либеральных экономических реформ последнего времени. Безумный рост богатства кучки олигархов на фоне ухудшения (или в лучшем случае — стагнации) уровня жизни большинства. При этом, по данным фонда «Общественное мнение», 71 процент населения считает, что в России нельзя заработать большие деньги честно. Плюс еще плохо работают социальные лифты — сделать карьеру, прорваться наверх, перейти в более высокую общественную касту честным способом сегодня очень и очень непросто. Естественно, все это вызывает общественный протест. Благодаря умелым политтехнологиям он направляется не против государства — оно, как жена Цезаря, вне подозрений, священная корова этакая. Но куда-то пар недовольства должен

быть выплеснут! Остается бизнес; возвращается лозунг «Грабь награбленное!». Криминализация вообще и воровство в частности становятся единственной доступной бедным гражданам России формой восстановления справедливости... И вот сотрудники фирм, в том числе и ресторанов, начинают «мстить» своим работодателям...

Удивительную по своей, я бы сказал, кристальной незамутненности историю рассказал мне в связи с этим один приятель, глава большой ресторанной империи. В его заведениях хорошо развита такая услуга, как доставка еды. Соответственно, на балансе фирмы изрядный парк автомашин. И вот водитель одного из этих автомобильчиков, отвозя кому-то то ли суши, то ли пиццу, случайно сбил человека. Причем сбил на редкость неудачно — насмерть... Начинается расследование. Машина зарегистрирована на юридическое лицо; следователь начинает копать не столько под водителя (что было бы абсолютно логично и правильно), сколько под саму фирму. В любой ведь конторе всегда есть какие-нибудь нарушения; не здесь, так там что-то обязательно можно нарыть... Это и ежу ясно. Там нет страховки, тут просрочена доверенность, здесь путевой лист не по правилам оформлен... И вот водитель, сбивший пешехода, приходит к хозяину сети ресторанов и говорит: «Иван Иваныч, беда! Обложили нас со всех сторон! Но следователь, хоть и гад, готов спустить дело на тормозах за 35 тысяч баксов».

Иван Иваныч понимает, что от ментуры всего можно ждать, продажность ее воспета не только в анекдотах, но и в сериалах, каждый вечер идущих по НТВ... Но такая сумма — это что-то уж совсем запредельное! И потом еще сама эта цифра — 35 тысяч — какая-то странная. Почему именно 35? Почему не ровно 30 тысяч? Или уж не сразу 50? Он посылает к следователю своего юриста «урегулировать вопрос». И в процессе «урегулирования» выясняется что? А что никаких денег следователь и не просил. Водитель сам ему предложил: «А давайте разведем нашего хозяина на деньги! Он богатый, наверняка струсит! И вам тридцатку возьмем, и мне, глядишь, пятерочка баксов останется...»

Впрочем, оставим выяснение социальных, экономических, национальных, этических и прочих причин расцвета ресторанного воровства специалистам соответствующих наук. Нам же достаточно простой констатации факта — оно, как и крепостное право в эпоху Третьяковского и Радищева, «обло, огромно, озорно, стозевно и лайй». Воруют все — от уборщицы до управляющего — и воруют, сколько могут. Воруют у гостей, воруют у хозяина. Коллективное ресторанное подсознательное непрерывно рождает по-гоголевски образные поговорки, афоризмы и прочие народные мудрости: «Лед и пена — хлеб бармена», «Быстро спи...ил и ушел — называется «нашел», «Плох тот бармен, который получает меньше хозяина»...

Для ресторатора оба вида воровства (и лично у него, и у его гостей) одинаково катастрофичны по значимости. Первый приносит заведению непосредственный материальный убыток, второй наносит громадный моральный урон. Любой обсчет и обвес посетителей в какой-то момент обязательно ими выявляется, имидж места рушится, оно теряет клиентуру — как следствие, миллионы рублей недополученной прибыли...

Собирая материал для этой книги, я встречался с десятками людей — простыми официантами, опытными поварами, матерыми барменами, ушлыми администраторами, хитроумными управляющими, многоопытными владельцами заведений... Просил каждого поделиться со мной своим, так сказать, боевым опытом. Ведь у 99 из сотни ныне процветающих капитанов и адмиралов ресторанного бизнеса за плечами ого-го какие дела в прошлом! Некоторые просили ни в коем случае не называть их имен; другие, напротив, говорили: да упоминай меня, сколько влезет! Ведь, как, к примеру, разумно заметил Вячеслав Таранов, один из сильнейших на нынешний момент столичных ресторанных топ-менеджеров, если человек начинал свой барменский путь еще в 1992 году, то любому нормальному инвестору и так понятно, что он массу чего интересного умеет в области экспроприации хозяйского добра!..

Но самое любопытное следующее — многообразие форм и методов отъема денег персоналом у владельца такое, что даже самый опытный сегодняшний профессионал не в состоянии знать их все. Одним умом их точно не объять, аршином общим не измерить! Во всяком случае, когда кому-то из интервьюируемых, считающему себя опытным и многомудрым ресторанным практиком, я рассказывал, какие методы воровства изобрел предыдущий мой собеседник, тот только за голову хватался: «Ты смотри, до чего люди додумались!.. Ай, изобретатели... А зато мы вот так делали!..» И выдавал мне свои собственные «наработки», которыми я удивлял уже очередного своего визави...

Клянусь — волосы дыбом встают, когда знакомишься с тем, что придумывают люди, дабы объегорить ближнего своего. Ну и параллельно, конечно, возникает где-то даже определенный патриотический восторг, мол, молодцы наши! Не перевелись еще соловьи-разбойники на земле Русской! В такой ситуации придумают хитрую схему хищений, в какой любые другие датчане и разные прочие шведы будут уныло сосать лапу, живя на одну зарплату и тоскливо дожидаясь чаевых...

По привычке все раскладывать по полочкам поначалу я решил было создать некую классификацию ресторанный воровства, но потом отказался от этой идеи. Дело в том, что существует слишком много критериев, по которым такую классификацию можно осуществлять. Можно, к примеру, ориентироваться на персонажей ресторанный театра — вот так ворует официант, вот так повар, вот так бармен... Можно выделить так называемые проблемные зоны ресторана, на которых происходят хищения: закупки, воровство со склада, кухни, из торгового зала, кража выручки (пропускание товара мимо кассы), махинации с картами... Можно разделить хищения на те, что совершаются гостями ресторана, и те, которые осуществляет персонал... Можно выделить отдельно воровство у посетителей и воровство у владельца заведения... Можно, наконец, как это делает Сергей Цыро, классифицировать способы хищений по их механизму — вот методы создания товарных излишков, вот методы их реализации...

Но в том-то и дело, что нынешнее ресторанное воровство обло, стозевно и т.д. Очень часто хищения осуществляются не одним каким-то ушлым деятелем, а целой группой лиц, причем всякий раз лица эти сочетаются в новых вариантах. Воровство, начинаемое на уровне закупок, очень часто заканчивается уже в торговом зале. А недолив, допустим, гостю в баре является и созданием товарного излишка, и обманом клиента одновременно: в какой главе его тогда прикажете описывать?

Короче, по размышлении зрелом я решил не придерживаться какой-то формальной классификации, а представить весь материал в виде историй. Просто примеры из жизни десятков и сотен ресторанных работников, которые сочли возможным поделиться со мной своим профессиональным опытом. Так и излагать удобнее, и читать интереснее. А своего систематизатора Линнея воровство в общепите пусть еще подождет... Отдельную благодарность, впрочем, хочу выразить большому специалисту в области профилактики ресторанных хищений и антикризисного управления заведения в целом, московскому ресторатору Сергею Миронову. Он взял на себя труд прочитать уже готовую рукопись и сделал ряд ценных замечаний.

Книга эта — я специально подчеркиваю! — адресована непосредственно рестораторам, хозяевам, владельцам заведений. Потому что многие из них даже не подозревают, в каких местах принадлежащего им бизнеса существуют дыры, куда утекают их денежки. А дыр таких — как в жестяном ведре, простреленном картечью; ресторан — это, можно сказать, одно большое решето; и каждый день не в меру талантливый персонал пробуравливает в нем все новые отверстия...

Когда я только начинал собирать материал для данной книги, кое-кто из друзей предостерегал меня: «Зачем ты это делаешь? Это же будет настоящая инструкция для воров! Прочтет ее какой-нибудь нечестный официант или бармен — и у него в руках сотни новых способов воровства!.. Не боишься, что так получится?»

Что я могу сказать в ответ? Все это напоминает дискуссию по поводу закона о свободном ношении оружия в нашей стране. «Ужас! — говорят противники такого закона. — Это к чему же мы придем? Любой бандит сможет спокойно пойти в магазин и законно купить пистолет!» А им вполне резонно возражают: да бандиты уже сегодня все при стволах и вольнах; у некоторых, говорят, даже гранатометы имеются; зато у законопослушных граждан нет никакой возможности приобрести себе оружие для самообороны...

Так же и тут. Потенциальные ресторанные воры и без моих изысканий много чего знают; им книг читать не надо, у них наставников полные смены... Тот же Игорь Бухаров свидетельствует: «Бывалый персонал зачастую учит новичков не тому, как делать что-то правильно (готовить, сервировать и т.д.), а тому, как лучше обмануть, украсть. Такова уж наша традиция. И я сам, когда начинал учеником повара в ресторане «Будапешт», с этим сталкивался. Тогда это называлось «брать трофеи», если не берешь, на тебя смотрят с подозрением, как на неродного, подозревают, естественно, в стукачестве. Была поговорка: «Береги честь смолоду, а трофеи — с утра». Была целая философия, оправдывавшая всеобщее воровство: заведующий производством у нас любил поговорить о том, что не на нас, дескать, это началось, не нами и закончится...» И точно! На них не закончилось!

Зато владелец заведения (если он, конечно, сам не выходец из общепита) очень часто не знает всех подводных камней ресторанного бизнеса. Именно его нужно вовремя о них предупредить! Ведь предупрежден — значит вооружен. И только тогда можно принять превентивные меры, минимизирующие ущерб.

Так что книга эта, повторяю, есть не что иное, как оружие самообороны для владельцев ресторанов. Пусть знают: их сила — в их персональной профессиональной информированности. А то у нас сегодня много таких деятелей, которые заработали деньги на какой-нибудь нефти или банковских спекуляциях, открыли для себя, любимых, рестораны, наняли команду и надеются, что и тут к ним бабки, как по нефтяной трубе, сами собой хлынут...

Ага, хлынут... Один из моих информаторов, пожелавший сохранить свое инкогнито, четыре года назад работал простым официантом в пафоснейшем московском ресторане, принадлежавшем измайловской братве. Так вот он рассказывал, как их смена (менеджер, четыре официанта и бармен) после работы запиралась в гладильной комнатке — в ней единственной не было установлено камер видеонаблюдения — и делила выручку за день. Две кучки денег. Эта — хозяевам, эта — нам. Если «нам» выходило меньше, чем «хозяевам», день признавался неудачным; на следующую смену предстояло взять реванш...

Чтобы ресторан получился хорошим и по-настоящему прибыльным, хозяин сам должен в нем жить и во все вникать. В том числе лично знать все возможности злоупотреблений у себя в заведении. В книге «Жрецы еды. Как стать богатым» Константин Боровой спрашивает Андрея Деллоса, не хочет ли тот открыть ресторан в Питере или где-то за границей. И Деллос ему отвечает: «У меня на сегодняшний день существует сорок шесть серьезных предложений по открытию ресторанов во Франции, в Германии, в Америке... Есть предложение по Парижу, очень серьезные французские рестораторы предлагают открыть русский ресторан. Я знаю, что именно там надо открывать. Я знаю, что это будет международный взрыв. Французские снобы — такие легкие клиенты по сравнению с нашими «новыми русскими», что я не сомневаюсь в результате. Однако Париж или Питер — никакой разницы! Все равно надо ставить раскладушку в самолет и жить в самолете... Банальная составляющая ресторанного бизнеса: ресторатор должен присутствовать в ресторане. Если его там нет — все, финита...»

Словом, не боюсь я, что книгу эту прочтет кто-то из ресторанного персонала. Боюсь, что не прочтет ее тот, для кого она написана, — ресторанные владельцы.

Впрочем, им же тогда хуже. Пусть потом не говорят, что их не предупреждали.

Олег НАЗАРОВ

ГОСТИ НАШИ ДОРОГИЕ...

*«Контролируемая клептомания —
занятие весьма доходное».*

Неизвестный автор

Встречаются в песочнице два ребенка. «А у меня вчера был день рождения!» — хвастается один. «И у меня вчера был день рождения!» — отвечает другой. «А мне папа на день рождения ложку серебряную подарил!» — не унимается первый. «И мне папа ложку подарил!» — не сдается второй. «А на моей ложке написано: «Васе от папы на день рождения!»» — не знает уж чем выделиться первый. «А на моей написано: «Вагон-ресторан!»»

Воруют в ресторане, как уже было сказано, абсолютно все. И в первую очередь те, для кого рестораны и создаются, — гости.

Посетители, как правило, тянут по мелочи — понравившиеся приборы, солонки-перечницы, чашки-блюдечки и прочую ерунду. В сравнении с тем, что тащит персонал, — сущая чепуха. Но зато клиенты берут своим количеством! Их же гораздо больше, чем поваров, официантов и уборщиц вместе взятых... Кстати, знаете, как угадать, кто тащит посуду с приборами — гости или персонал? Есть верный признак: если вилки-ложки-чашки-бокалы пропадают по одной (или по одному) — значит подворовывают гости. Берут, так сказать, на память в качестве сувениров. Если же вещи пропадают сразу комплектами, обычно кратными шестью, то стопроцентно это дело рук персонала. Люди же в ресторане работают грамотные, с сервисом знакомые, и понимают, что даже на домашнем столе приборы обязательно должны быть из одной коллекции...

Что бы именно гости из ресторана ни крали, все равно ресторатору убыток. Нужно тратиться на восполнение пропажи, а это иногда довольно дорогое удовольствие. Помнится, в ресторане «Золотой», где вся посуда была покрыта 22-каратным золотом, стоимость одного бокала мозерского стекла составляла 200 долла-

ров, а пепельницы — так вообще 440. Над ними тряслись, как над новорожденными младенцами, — и все равно ведь пропадали...

Умыканию подвергается все подряд. Однажды на сайте туристических брендов *www.tbq-brand.ru* был задан вопрос: «Воруете ли вы в гостиницах и ресторанах? Если да, то что стырили?» Про гостиницы вспоминать не буду, с ними вообще катастрофа, а вот что, к примеру, тащат люди из ресторанов:

«Мы таишьм только меню из ресторанов, причем подсаживаем потихоньку на это дело друзей... За этот сезон натырили для нас 12 штук))))))))))))))...» — Ивановf.

(Кстати, к вопросу о меню. Вот почему я всегда настоятельно советую рестораторам отказываться от красивых и дорогих кожаных папок или каких-то других невообразимых дизайнерских изобретений, служащих для хранения информации об имеющихся блюдах и ценах на них. Потратите на это дело уйму денег, и как будет обидно, когда такую красоту уведут, как невесту из-под венца! Куда выгоднее иметь небольшое меню, распечатанное на одном развороте, которое мало того что воспринимается гостями гораздо лучше, чем длинное и толстое, но и всегда может быть без какого-либо ущерба утрачено. Больше того — его не жалко подарить посетителям, и тогда оно превратится в этакий «агент влияния», инструмент продвижения вашего ресторана!)

«А подруга у меня тарелки разные в заграничах тырит, хотя имеет возможность купить эти тарелки вместе с рестораном... А один раз после встречи Нового года, отмечаемой большой компанией в ресторане, дома наутро были обнаружены: пакеты с едой и напитками из ресторана — 5 шт., гости — 9 шт., пепельница — 1 шт., рюмки — 3 шт., нож — 1 шт., вилки — 3 шт.» — Людмила Зубова.

«Несколько лет назад редакция одного глянцевого журнала выехала в командировку в Питер на выставку. И вот, отпраздновав свой приезд в ресторане, наутро обнаружили у себя в номере пакет с двенадцатью металлическими пепельницами...» — irish.

«Моя первая сознательная загранпоездка (в Грецию) тоже была отмечена стыренным меню. Вообще-то оно спокойно лежало у нас

в номере на двоих в количестве двух штук (меню отельного ресторана), так что третье точно было лишнее. Я прихватила его, чтобы изучать язык... А еще был грандиозный соблазн утащить в каком-нибудь ресторанчике на набережной бальзамический уксус (до сих пор не могу у нас купить), но в наш последний ужин флакончик с ним был... слишком пузатым...» — Ольга Ли.

«Я один раз украла вывеску, огромную. С одной стороны ОТКРЫТО, с другой — ЗАКРЫТО. До сих пор как-то стыдно. Я потом поняла, что в ресторане это была едва ли не самая ценная вещь... Это было в студенческие времена. Вывеска так и осталась висеть вместо картины на стене...)) Но каждый, кто приходил к нам в дом, спрашивал: откуда это?))» — Pretty.

«А я... я тырю пепельницы. Из разных ресторанов... При этом не курю. Просто... почему-то прикольно... Купить такую же можно легко, но не спортивно...» — Natashik.

«А я вот тему затеял, но не признался. Вообще-то воровал я много — начиная с пивных кружек в пражских пивных и заканчивая фарфоровой кошечкой из венецианского ресторана, глядя на которую, моя жена сказала: не бывает плохих кошек, бывает широкий валенок...» — GNT.

«Очень животрепещущую тему затеяли!.. Вчера за ужином провела опрос своих друзей. Узнала много интересного. Продолжаем каяться... Бокалы из венецианского стекла — 6 штук. Одна знакомая на приеме красиво пила шампанское, относила пустой бокал к бару, бармен прятал. Процент бармена — 2 бокала... Или сидела компания в летнем кафе. И тут возник спор. А слабо стул украсть? И вот один товарищ, как сидел на стуле, подхватил его и пошел. А жена его с чашкой кофе на блюдечке за ним. Нормально, на такси домой отвезли все...» — Людмила Зубова.

«Из клуба «Пилот» в свое время был стырен стаканчик-подсвечник. Есс-но со свечкой. Пока возвращалась домой, грела об него руки...» — Lnphoto.

«Олю в Германии наш консул там учил воровать кружки из немецких пивных. Хорошие такие, керамические. И вся компания

радостно этим занималась — при этом совокупный годовой доход этой компании позволял купить все эти пивные целиком вместе с кружками, пивом, персоналом, да и с пивными заводиками-поставщиками влёгкую...» — Ю.

«Исповедальня такая))) Насилие, убийства? Колитесь уж все до конца!))» — Мнетоп.

«Насознавались в совокупе лет на 25...))))))))))» — Иванов.

Короче, как говорится, «не украл в ресторане — обкрал семью»...

* * *

Примеры воровства из предприятий общепита с завидной регулярностью попадают в средства массовой информации.

Вот в Питере был случай. Немолодой уже дядечка (51 год) зашел в ресторан «Тандур» на Вознесенском проспекте. Этаким любитель индийской кухни он был, надо полагать. Но в этот раз дядечка ни курицу в тандуре, ни рис с далом заказывать не стал. Просто присел к барной стойке. А как только бармен отвернулся, притянул к себе красивый шейкер, поднялся со стула — и был таков...

Или, пожалуйста, новосибирский эпизод. Поздно вечером в одном из китайских ресторанов Октябрьского района совсем молодой посетитель украл из заведения три кия. Вошел и стал рассматривать бильярдные кии — тут же, в ресторанном зале, находились бильярдные столы. Когда охранник направился к нему, чтобы сообщить о расценках на игру, любитель бильярда бросился бежать, прихватив спортивный инвентарь. Вместе с охранником за ним вдогонку пустился один из постоянных клиентов... Вроде догнали, но злоумышленник тоже был не лыком шит — стал отбиваться кием. Охранник вовремя увернулся, зато добровольный помощник получил кием в глаз, что лишний раз доказывает народную мудрость: «Кто добрый, того и е...», или, в более интеллигентном виде, «Альтруизм всегда наказуем»... А товарищ с кием так и исчез.

Настоящей столицей ресторанного воровства неожиданно стал славный город Архангельск. Тут, как свидетельствует пресса, на-

чалась прямо-таки эпидемия клептомании. Из кафе и ресторанов тащат все подряд. Воришки объединяются, собирают коллекции украденных вещей и создали даже свою организацию — «клептоклубберов».

Поставленные видеокамеры свидетельствуют: тащат не только вилки-чашки-пепельницы. Все, что намертво не прибито к столам или стенам! Вот выходит из кафе девушка, поднимается по лестнице... А по пути, на приступочке, пальма в горшке стоит... С собой ее, родимую, пусть добавит жаркую тропическую нотку в северную атмосферу двухкомнатной «хрущобы»-распашонки!.. А вот человек заходит в туалет. Нормальной такой, бодрой походкой заходит. А через несколько минут выходит — и как хромает, бедняга!.. Сначала никто не понял, с чего это его так угораздило. А потом выяснилось — швабра пропала! Товарищ просунул ее сквозь брюки в ботинок и так, словно на костыле, вышел... Баба-яга — костяная нога, одним словом! То-то, наверное, его жена дома обрадовалась новой швабре...

От себя вспомню еще один пример, московский. Есть у нас один такой очень пафосный ресторан — «Венеция». Интерьер — мама не горюй, хозяин делал его «под себя», а был он страстным поклонником «жемчужины Адриатики». Штукатурка — из Италии, в центре зала — фонтан с водой из венецианской лагуны (говорят, в цистерне специальной везли!), официанты в старинных камзолах и париках... И вот для своего любимого заведения хозяин непосредственно в Венеции покупает четыре вазы. В Венеции-то и так все в несколько раз дороже, чем в других местах Италии, а тут вазы были вообще уникальные. По 8 тысяч евро штука. И эти дивные произведения искусства, по замыслу декораторов, должны были занять места в туалетах.

Не позариться на такую красоту (вдобавок непонятно, по какой причине оказавшуюся в туалете) мог только совершенный идиот с атрофированным мозжечком, ничего не смыслящий ни в искусстве, ни в халяве. Но и хозяин, надо сказать, был не дурак — он знал вороватый характер нашего народа. Поэтому вдогонку к ва-

зам прикупил и какой-то супер-пупер-клей, которым можно было черта лысого к Господу Богу приклеить с пожизненной гарантией. И вот этим-то чудом нанотехнологий XXI века вазы торжественно приклеили в нишах в туалетах.

Что можно сказать? Вазы в туалетах простояли двенадцать дней. Потом две из них одновременно и бесследно исчезли. Как, кто, чем растворил патентованный клей, так и осталось загадкой. Как довольно громоздкие вазы пронесли мимо охраны — тоже. Самое любопытное, что, когда попробовали отодрать два оставшихся вазона, чтобы не дать слямзить хотя бы их, у персонала ничего не получилось! Вазы стояли, как триста спартанцев, как двадцать восемь панфиловцев — ни шагу назад, позади Фермопилы и Москва! В смысле — Венеция... Плюнули тогда в ресторане и оставили их украшать туалеты дальше, мол, кому надо, тот пускай и доворовывает...

* * *

Гости, ворующие в ресторане, как правило, далеко не бомжи и не нищие какие-то. Наоборот — часто это очень приличные и уважаемые люди (хозяевам, правда, от этого не легче). Скажем, в столичном ресторане «Ян Примус» задержали ни много ни мало — начальника отдела автоинспекции 4-го УВД Департамента обеспечения правопорядка на закрытых территориях и режимных объектах МВД России. Номенклатурный такой товарищ, подполковник милиции... Зашел в свободное от обеспечения правопорядка на закрытых территориях время выпить пивка, а заодно стырил декоративную статуэтку стоимостью 10 тысяч рублей. А когда его охранники вязали, пьяно ругался и обещал всех построить...

Или вот красивый случай, о котором в свое время кто только не написал. Андрей Григорьев-Аполлонов, рыжий солист группы «Иванушки International», с супругой и друзьями ужинал в столичном итальянском ресторане. Вкусная еда, хорошая компания, шутки, тосты — за женщин, за весну, за друзей... Кукла Маша, кукла Даша, тополиный пух — все дела... В какой-то момент рыжий

«Иванушка» отошел от стола к стойке бара покурить, чтобы не дымить на женщин. Затянув сигарету, обратил внимание на то, что бармен периодически отходит в служебное помещение, чтобы не скучать в отсутствие клиентов. И барная стойка со всеми ее алкогольными богатствами остается совершенно беззащитной...

По жизни певец оказался совсем не Иванушкой-дурачком. Улучив удобный момент, он как бы невзначай взял одну из бутылок, чтобы изучить выгоревшую от старости этикетку на ней. Внимательно рассматривая французские надписи, дошел до стола, где веселились его друзья... Он, как пишет сайт TOPNews.RU, по всей видимости, уже представлял, как эта бутылка с красным вином украсит коллекцию его домашнего бара... Но иллюзиям не суждено было сбыться — к певцу подошли сотрудники безопасности заведения вместе с менеджером.

Чтобы не ставить «Иванушку» в неловкое положение, они попросили его отойти в сторонку и предложили вернуть на стойку бара «случайно прихваченную» бутылку. А было это, как говорили мушкетеры, «доброе бургундское» урожая 1979 года стоимостью 400 евро. «Рыжий» долго не признавался в случившемся — до тех пор, пока ему не продемонстрировали видеосъемку всего произошедшего. Тут уж отпираться стало бессмысленно, и певец вернул вино. Инцидент был исчерпан...

«Звезды» вообще обладают какой-то повышенной склонностью к клептомании. И западные, и наши. Они искренне считают себя людьми особенными; на них, мол, обычные нормы морали не распространяются... Вспомню только один случай из собственной практики. К ресторанам он прямого отношения не имеет, хотя вывод из него ресторатор может сделать однозначно полезный для себя: если у тебя в ресторане сидит «звезда», будь особенно внимателен!

Проводило наше агентство «Назаров и Партнер.ши» церемонию «Очковый Оскар» в одном из самых пафосных оптических салонов Москвы, в ста метрах от Кремля. Выбирали лучшие модели очков в разных номинациях. Демонстрировать оправы и объявлять номи-

нантов должны были как раз знаменитости, коих мы наприглашали несколько десятков. А салон весь был заставлен открытыми стендами с оправками, самая дешевая из которых стоила 300 евро...

Я еще заранее предупредил хозяев: вы бы лучше убрали все это «богачество». Или спрятали за стеклом, что ли... Зачем искушать людей? Что вы! — уверили меня хозяева. У нас тут ничего никогда не пропадало! Видите, какая на каждой оправке блямба неснимаемая? Видите, какая рамка на выходе стоит? А охранники, видите, какие востроглазые? Вон тот в охране Путина работал... У нас тут ни сова очкастая не пролетит, ни змея очковая не проползет!.. И потом — неужели такие уважаемые леди и сэры могут позариться на чужое добро? (Хозяева, бывшие наши люди, уже лет пятнадцать как уехали на Запад и, видно, поменяли не только родину, но и менталитет.)

Наивные! Когда церемония закончилась, фуршет съеден, подарки ВИПам раздарены, выяснилось, что 4 (четыре) дорожные оправы все же исчезли... Ни блямбы не спасли, ни охранники, ни рамка — гудящая, даже когда мимо муха без спроса пролетает...

Впрочем, не станем осуждать людей! Я же говорю: мы все такие, включая автора этих строк... Помню, как в 1980 году открылась к Олимпиаде гостиница «Космос» с ее невиданными для советского человека ресторанами. И вот именно там 25 января 1981 года впервые в СССР решили отметить день рождения поэта Роберта Бернса. Шотландцы называют этот день Burns Supper, у них это национальный праздник, и поклонники творчества во всем мире 25 января собираются на торжественный ужин, главным блюдом которого становится хаггис. Это такое национальное шотландское блюдо из бараньих потрохов (сердца, печени, легких), порубленных с луком, толокном, салом, приправами и солью и сваренных в бараньем желудке. Внешне хаггис похож на фаршированные животные кишки или домашнюю колбасу. Его обычно подают с гарниром «нипс и таттис» (в переводе с шотландского — брюква и картофель), измельченными до состояния пюре. В общем, штука на любителя, но хотя бы раз в жизни попробовать можно...