

Паста-престо |

Auteur: Ольга Юркина, [Женева](#) , 21.07.2009.



© Daniel Winteregg

Рестораны быстрого питания, предлагающие итальянскую кухню, создают здоровую конкуренцию Макдональдсу.

Francesca, Pasta di Gusto или Pasta Story – эти аппетитные вывески распускаются в Романдской Швейцарии, как цветы. Широкий выбор свежей пасты и соусов, быстрое обслуживание, доступные цены: в соседней Франции простой и эффективный концепт уже завоевал вкусы и сердца, а как расценивают свои шансы на успех швейцарские макаронные фаст-фуды?

«В первом семестре 2009 года торговый оборот нашего первого ресторана в Женеве вырос на 46%», - гордится результатом Дени Гробе, обладатель лицензии на бренд Francesca Suisse. Второй ресторан площадью 150 м2 недавно открылся в Сионе, и его успех, по словам Гробе, «поразителен». «Дела шли так хорошо, что мы в кратчайшие сроки смогли взять на работу дополнительный персонал», - добавляет управляющий ресторана Джованни Ломбардо. Осенью в Женеве планируется открыть третий ресторан сети Francesca.

«Мы должны сказать спасибо кризису», - смеется Дени Гробе. - «Потому что за цену одного блюда в традиционном ресторане, наши клиенты могут съесть целых два». По его мнению, лучшая стратегия процветания - предлагать в обеденное время горячую пасту, насыщающую на вторую половину дня. Довольными останутся все, кто спешит

и хочет быстро и вкусно поесть. Тем более что многим уже надоели сэндвичи и гамбургеры.

«Макдональдс – наш главный конкурент», - говорит Карим Дриа, директор Gusto di Pasta. – «И одновременно наш главный союзник. В будущем мы планируем открывать рестораны в радиусе 100 метров от соперника, предлагая альтернативу американской кухне».

Во Франции, на родине бренда Francesca, уже работает 62 ресторана, при этом 20 из них были открыты в одном только 2008 году. Главный конкурент Francesca - Mezzo di Pasta, которому принадлежит 88 ресторанов, в ближайшем будущем тоже планирует обосноваться в Швейцарии. Встать твердыми ногами на швейцарском рынке мечтает и марка пасты Di Giovanni, франшиза, принадлежащая Соор. Итальянские сети быстрого питания – выгодное предприятие, как для признанных и уже раскрученных марок, так и для частных предпринимателей, открывающих собственное дело. Спрос велик, так что места на рынке хватит всем: остается только вопрос, где лучше обосноваться.

А как реагируют на новинку клиенты? «В начале люди очень удивляются: ведь им непривычно есть макароны в изотермических контейнерах», – объясняет Карим Дриа. Но один раз попробовав, становятся завсегдатаями ресторана. По статистике Francesca, постоянные клиенты посещают ресторан не менее 3-х раз в неделю.

Статьи по теме:

[Паста "haute couture"](#)

[Женева](#)

Source URL: <https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/pasta-presto>