



Успех – важная часть счастья!

В столице Кабардино-Балкарии, городе Нальчике, в ноябре 2019 года, открывается новый отель и ресторанный комплекс хорошо известного не только в республике, но и в стране блистательного предпринимателя Леры Мухаметхановны Лампежевой – генерального директора ООО "РИДАДА РЕЗИДЕНС".

Новый элегантный гостинично-ресторанный комплекс "Ридада-Резиденс" станет еще одним знаковым местом притяжения и для гостей, и для всех жителей столицы Кабардино-Балкарии города Нальчика. На протяжении нескольких последних лет "РИДАДА РЕЗИДЕНС" создавался и семьей Леры Мухаметхановны, и коллективом всего предприятия. А самый первый ресторан предпринимателя Лампежевой "Ридада" за годы своего существования превратился в настоящий бренд – символ роскоши и мастерства. А еще того, что праздник, который умеют создавать в "Ридаде", запоминается на всю жизнь. Три принципа, на которые тут опираются, редко кому удается удержать на уровне в течение долгих лет: безупречная кухня, высококвалифицированное обслуживание и создание уютной атмосферы. Многочисленные дипломы, почетные грамоты официальное тому подтверждение.

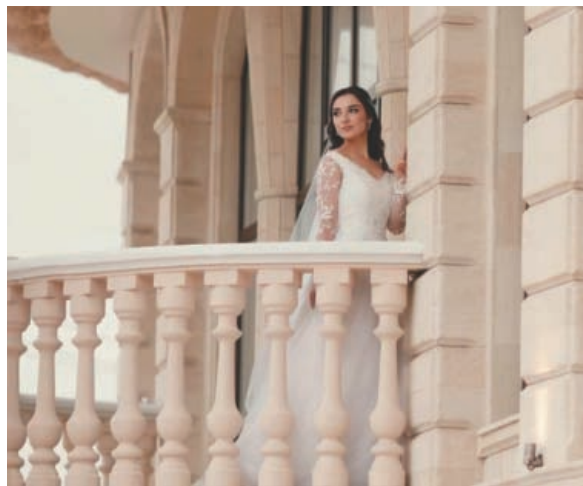
Генеральный директор ООО "РИДАДА РЕЗИДЕНС" Лера Мухаметхановна Лампежева удостоена высокого профессионального звания "Лучший предприниматель столицы республики", является членом Северо-Кавказской Ассоциации кулинаров, награждена Дипломом Межрегиональной ассоциации кулинаров России. Ее добросовестный труд отмечен "Рубиновым крестом" – престижной наградой Евро-Азиатской академии стратегии бизнеса и качества. В марте 2016 года Лера Мухаметхановна стала победите-



"Я горжусь, что в рядах нашей организации есть такой человек, как Лера Лампежева. Это один из лучших представителей женского предпринимательства и на Кавказе, и в России"

Рита Керимовна Эфендиева,

Вице-президент Ассоциации женщин предпринимателей России, руководитель Кабардино-Балкарского регионального отделения



лем Всероссийского конкурса "Женщина-директор года", который ежегодно проводится Ассоциацией женщин-предпринимателей России.

Предприятие Леры Лампежевой, которое можно смело назвать образцом настоящего семейного бизнеса, – постоянный партнер крупных республиканских деловых предпринимательских Форумов, инициированных Кабардино-Балкарским отделением Ассоциации женщин-предпринимателей России, членом которого уже много лет является Лера Мухаметхановна. Она первой поддержала идею и помогла в организации Общероссийского женского бизнес-форума "Роль деловой женщины в социально-экономическом развитии региона" в 2016 году, который прошел с большим успехом, собрав в Нальчике лучших женщин-предпринимателей России. Благодаря активному участию и личной заинтересованности Леры Мухаметхановны Кабардино-Балкарское региональное отделение Ассоциации женщин-

предпринимателей России реализовало такие масштабные проекты, как "Бизнес-миссия" в 2018-ом году и межрегиональный форум "Здоровый мир красоты, здоровья и оздоровительного туризма" в июне 2019 года.

Лера Мухаметхановна приняла самое активное участие от республиканского отделения Ассоциации женщин-предпринимателей России в крымском международном конгрессе "Цветущий миндаль" и была удостоена благодарности от межрегиональной организации "Женщины Крыма" за развитие межнациональных связей и дружеских отношений многонациональной России.

– Лера Мухаметхановна, такое предприятие, как ваше, которое с самого начала работает в сфере ресторанного бизнеса, удается поднять и тем более удержать, – прямо скажем немногим. Вам не только удалось! Вы смогли развить, умножить и даже усо-

вершенствовать свое предприятие. Может быть, "Ридада" не почувствовала кризиса? Ведь ваши цены остались на прежнем уровне, вы не перестали отказывать себе в выступлениях именитых музыкантов и приглашаете гостей из-за рубежа, график проводимых торжеств по-прежнему очень плотный...

– Конечно, мы в какой-то степени чувствуем изменения, но, слава Богу, кризис не сказался на количестве наших клиентов. Для нас – это стимул, который вдохновляет работать для гостей с двойной отдачей. Все издержки финансовых перемен я взяла на себя, в ущерб своей прибыли. Главное – чтобы мои сотрудники были спокойны, что не будет никакого сокращения персонала или урезания зарплаты, чтобы цены сдерживались. Стараюсь приобретать качественные продукты, но так, чтобы по разумной цене, езжу за ними в Пятигорск. Это трудно, но работать можно только так: день и ночь. А еще надо быть преданным своему делу. Я всегда рядом со своим коллективом, всегда плечом к плечу.

– А есть ли продукты, от которых из-за санкций вам пришлось отказаться?

– Нет. То, что сейчас называют процессом импортозамещения, мы практиковали с первых дней. Поддерживаем местного производителя, стараемся, чтобы на наших столах были натуральные продукты. Мясо, сыр мы заказываем у местных, проверенных производителей. Если раньше маленькие баклажанчики мы брали польские, то сейчас есть нарткалинские, в местных теплицах покупаем овощи и лимоны. Малосольные огурчики и помидорчики на нашей кухне повара делают сами – утром сделали, вечером на стол положили. Я – технолог по образованию, кухню люблю. Поэтому больше внимания уделяю именно гастрономическим показателям. На что смотрит гость в первую очередь в ресторане? Если еда вкусная и качественная, человек обязательно придет к нам еще раз.



«Буквально на днях я вернулась из Москвы, где посещала рестораны высокого класса, обменивалась опытом с управляющими и шеф-поварами. Теперь у меня много идей к Новому году, хочется перенимать опыт у авторитетных коллег-рестораторов, чтобы работать еще лучше»



– Что помогает не снизить заданную планку, довольно высокий уровень услуг признанного бренда "РИДАДЫ"?

– Я член Ассоциации кулинаров по Северному Кавказу. Мы ежегодно участвуем в семинарах, конкурсах и выставках, где обмениваемся опытом с коллегами со всего региона. Всегда возвращаемся оттуда с грамотами и наградами. Не так давно победили в конкурсах "Застолье мира" и "Застолье Северного Кавказа". Также в Москве мне вручил "Знак достоинства" сам президент Ассоциации кулинаров мира. Отслеживаем последние тенденции в нашей сфере и не гнушаемся перенимать лучшее у авторитетных коллег. Вот буквально на днях я вернулась из Москвы, где посетила рестораны высокого класса, обменивалась опытом с управляющими и шеф-поварами. Теперь у меня много идей к Новому году, хочется перенимать опыт у авторитетных коллег-рестораторов, чтобы работать еще лучше.

– Ваша дочь Карина – исполнительный директор "Ридады" Говорят, что брать на работу своих родных. Это не всегда правильно: ведь так трудно быть объективным...

– Не соглашусь. Делает она свою работу с душой. К ней предъявляю требования, как и к любому другому нашему сотруднику. Но нареканий к ней у меня нет: она исполнительна, ее работой я довольна. Если вдруг мне нужно уехать, я со спокойной душой могу оставить на нее бизнес и быть уверенной, что все будет четко. Что касается музыкантов, которые радуют наших гостей, внедрения новых технологий – все это заслуга Карины. У нее юридическое образование, сейчас получает вторую специальность технолога. Знаю, что у нее есть и другие мечты, но пока я счастлива, что она нам помогает. Я вам больше скажу, все мы в семье друг для друга опора, каждый друг для друга – партнер. Очень большую роль в нашем деле играет мой супруг Анатолий Жамбулатович. Именно благодаря

ему мы сегодня можем заниматься любимым делом: он все это построил для семьи. Он с фундамента создал "Ридаду" и другие объекты нашего бизнеса, всегда помогает во всех делах. Для республики мы достаточно крупные работодатели: все сотрудники получают стабильную зарплату, наше предприятие неоднократно награждалось как социально-ориентированное, а муж даже был отмечен специальной грамотой как "Лучший налогоплательщик – 2015 года" в Кабардино-Балкарии.

Не могу не сказать и о дочерях – Анжеле и Фатиме. Они радуют нас своими успехами в других направлениях. Обе они вышли замуж и со своими семьями живут и работают в Москве. Одна – в банке, вторая учится в ординатуре на акушера-гинеколога в Научном центре им. Кулакова.

– Ресторанный бизнес – это очень хлопотный и энергоемкий бизнес. Вы – очень позитивный человек, всегда в хорошем настроении и прекрасной форме. Вас неоднократно признавали "Женщиной года", "Лучшим предпринимателем" Кабардино-Балкарской республики и страны, имеете звание заслуженного работника сферы обслуживания. Как на все хватает сил?

– Конечно, это тяжелый труд. Но главное для меня в работе – выполнить желание нашего гостя. Мне важно, с каким настроением ушел от меня заказчик. Поэтому я не могу позволить себе расслабиться. Но когда на следующее утро после банкета спрашиваю у администраторов, какие мнения у гостей и узнаю, что 90 процентов наших клиентов остаются благодарны за все, – это компенсирует для меня абсолютно все, дает силы работать дальше. Ведь человек идет к нам с на-



деждой, что одно из самых значимых событий в его жизни пройдет безупречно. Представьте только, какая на нас лежит ответственность! Ведь к нам приходят до 700 человек за раз! Не дай Бог ты подведешь кого-то из них, и тогда этот клиент к тебе уже не вернется. Но, слава Богу, у нас получается: в "РИДАДЕ" вкусно, царит уют и хорошая атмосфера гостеприимства. Среди наших гостей есть и такие, кто когда-то был среди приглашенных на одной из свадеб, им понравилось и теперь они решают проводить и свои праздники с нами. Бывает, в семье – трое сыновей. И мы женим всех! А когда рождаются дети, отмечаем вместе в "Ридаде"! Почему? Потому что люди уверены, что мы добросовестно выполним свою работу. И это для нас наивысшая похвала.

Посмотрите на наш сплоченный коллектив, на поваров! Есть люди, с которыми я работаю более 12 лет. У нас идет постоянный обмен: я выслушиваю их, они прислушиваются ко мне. Это наше общее дело, от которого мы получаем удовлетворение. Вот вы спрашивали, что для меня значит успех? Я бы ответила так: успех для меня – это составляющая счастья. Счастье от того, что у меня замечательная семья и от того, что у меня замечательный коллектив. От того, что сотрудники меня каждый день встречают с улыбкой. Ресторанный бизнес – очень хорошее дело, но только в том случае, если любишь свою профессию и отдаешься ей всецело. С 1996 года я занимаюсь предпринимательской деятельностью. В целом у меня рабочий стаж 42 года. Но я без работы себя не представляю и в своих силах по сей день уверена. А когда из рук Главы Кабардино-Балкарии я получила Почетную грамоту республики, была так горда, что хочется делать еще больше и лучше!