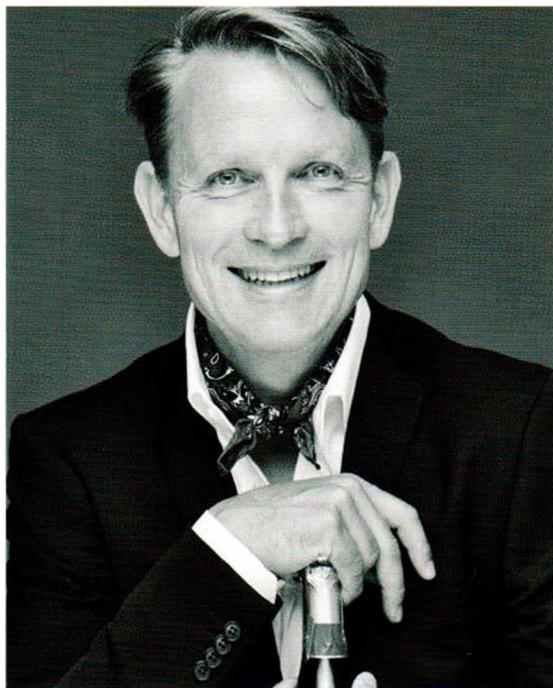


Мнение профессионала...

# RICKARD CRONQUIST

Рикард и его брат Кристиан – совладельцы известного ресторана и кейтеринговой компании FINN INN в шведском городе Лунд.



**В:** Сколько клиентов в день вы обслуживаете?

**О:** В ресторан ежедневно приходят около 250 гостей. А на мероприятиях, которые мы обслуживаем, бывает по 500-600 человек.

**В:** В чем ваш рецепт успеха?

**О:** Все блюда должны эстетично выглядеть и иметь исключительный вкус. Огромное значение имеет дизайн помещения, освещение, музыка и человеческие взаимоотношения. Нанимая сотрудников, я всегда стараюсь найти позитивно мыслящих и общительных людей!

**В:** Что изменилось за последние годы в индустрии кейтеринга?

**О:** На мой взгляд, сегодня потребителям нужен более широкий выбор блюд и более непринужденная атмосфера. Именно поэтому сегодня такую популярность приобрел тапас. Кроме того, многие предпочитают просто остаться дома или ходить в нетрадиционные места, расположенные в непрестижных районах. Следует также отметить растущий спрос на натуральные продукты местного производства.

**В:** Соответствует ли всем этим трендам концепция Duni Amuse-bouche®?

**О:** Разумеется! Эти элегантные подставки и вся сервировка серии Duni Amuse-bouche® превращают наши кулинарные изыски в настоящие произведения искусства. В серии Duni Amuse-bouche® стакан крепится прямо к тарелке, а значит свободной рукой можно приветствовать гостей!

**В:** Почему еще вы предпочитаете эту серию?

**О:** Изделия серии Duni Amuse-bouche® позволяют делать кулинарные заготовки заранее, в менее напряженные часы, а подавать их гостям вечером. Это оптимизирует затраты. Кроме того, изделия серии Duni Amuse-bouche® очень удобны для транспортировки.

**В:** В своих ресторанах вы тоже пользуетесь продукцией Duni. Почему?

**О:** Очень важно уметь выбрать подходящие материалы, тренды и цвета. А с продукцией Duni очень легко работать. Мне особенно нравятся салфетки Duni. Они создают особое настроение и при этом позволяют обойтись без использования льняной ткани.

**В:** Каким, на ваш взгляд, станет наш бизнес через 5-10 лет?

**О:** Мне кажется, люди будут предпочитать отдыхать дома и меньше ходить в рестораны, поэтому вырастет роль кейтеринга. Огромное значение будет играть качественная упаковка и презентация блюд. Кроме того, все большую популярность будут набирать вегетарианские и натуральные продукты.

Полный текст интервью на сайте [duni.com](http://duni.com)

