

Работайте на здоровье!

ТЕКСТ ОЛЬГА БОГДАНОВА

ФОТО ВИКТОР МИХАЛЕВ, КОНСТАНТИН ДОЛГАНОВСКИЙ

С тех пор как в Перми появилось первое вегетарианское кафе «Злаки», а вместе с ним магазины полезных продуктов Veganbird и «Лакшми», прошло уже четыре года. За это время люди привыкли, что в городе есть выбор продуктов для тех, кто предпочитает еду без ингредиентов животного происхождения, а также вредных химических добавок. Пермяки, интересующиеся осознанным питанием, пошли дальше: они начали сами готовить здоровую выпечку, смузи и сладости на продажу. И сейчас, невзирая на экономический кризис, они продолжают развивать своё дело и строят планы на ближайшее будущее.

Лучшее время для открытия бизнеса

Если заглянуть в один из тихих закоулков неподалёку от перекрёстка улицы Советской и Комсомольского проспекта, можно увидеть почти европейскую картинку: в небольшом уютном летнике, уставленном многочисленными цветами в горшках, играет красивая музыка, и за обедом (завтраком или ужином) ведут неспешные беседы молодые люди. Рядом с летником — на первый взгляд обычный автомобильный гараж. Но, попадая внутрь, понимаешь, что это не так: в обустроенном под магазин гараже на полках стеллажей расставлены вовсе не гаечные ключи и запасные колёса, а продукты полезного питания.

Это место — Garage Healthy Bar, созданный сёстрами Дарьей Кузнецовой и Марией Заровнянских. Начавшись когда-то с формата передвижного бара, их дело превратилось в заведение, объединяющее людей, которые стремятся придержи-

ваться полезного, осознанного питания. Сейчас в летнике возле гаража проходят лекции и вечеринки, тематические завтраки и просмотры кинофильмов.

Идея открыть семейный бизнес у сестёр возникла несколько лет назад. Девушки говорят, что знакомиться с осознанным питанием они начали для того, чтобы их дети, родители, мужа были здоровы. «Мы много всего изучали и в итоге пришли к тому, что большинство недугований происходит от обыкновенных привычек, — объясняют сёстры. — Нам понравилась идея о том, что человек, обладающий информацией и умеющий её использовать, знающий, к чему приведёт его то или иное действие, может в разы повысить качество своей жизни».

Два года назад Дарья и Мария начали вести интернет-блог о здоровом питании, назвав его Rhubarb (англ. «ревень»). В нём стали появляться рецепты смузи, детокс-блюд, а пользователи оставляли под постами щедрые комментарии со словами благодарности за новую для них ин-

формацию. Постепенно сёстры поняли, что хотели бы делиться со всеми своими открытиями не только в режиме онлайн.

«Идти в люди с пустыми руками не имело смысла, поэтому мы решили предложить своим читателям то, что любим больше всего: зелёный сок, домашнюю гранолу, масло гхи собственного производства. Упаковали в формат передвижного бара. И это был успех! Тогда мы очень чётко осознали, в какую сторону нужно двигаться дальше», — рассказывает Дарья.

Девушки вспоминают, что открытие своего дела прошло «на одном дыхании», хотя это и был совершенно новый для них, и даже для Перми в то время, формат бизнеса. Они не имели возможности воспользоваться чужим опытом или спросить, как лучше сделать.

«Нам очень хотелось, чтобы нашу идею поняли и полюбили. Изначально мы не хотели делать никаких прогнозов и положились на своё чутьё, — вспоминает Маша. — Спустя некоторое время