

Текст · 23 апреля 2020, 10:13

Алла Константинова,

«Ешьте пиццу, а не животных». Петербургская веган-пиццерия пытается дожить до лета

«Медиазона» уже больше двух лет работает и развивается благодаря [поддержке](#) своих читателей. Сегодня помощь оказалась нужна малому бизнесу — этому посвящена наша рубрика [«Солидарность»](#). Как живет в карантинном Петербурге веган-пиццерия *Daner Pizza Spot*, рассказывает ее основатель Даниил Петухов — человек с татуировкой капусты на животе.

Как помочь: [заказать](#) пиццу и напитки с доставкой или забрать потом заказ самому.

Я убежденный веган: десять лет не ем мясо, еще около девяти — ничего из продуктов животного происхождения. Не буду вдаваться в вопросы этики, экологии и здоровья. Скажу просто: когда я вижу яблоко, я хочу его съесть. Когда вижу курицу — не хочу. И меня радует, что мне не приходится никого убивать, чтобы быть сытым и счастливым. А еще у меня соответствующие татуировки — свинья на груди, в области сердца. И кочан капусты на животе.

Много зарабатывать я никогда не стремился. Всегда считал, что главное — закрывать первоочередные потребности, чтобы были деньги на еду и путешествия. Вот и в апреле 2018 года, когда я снимал комнату на Невском, нужно было как-то ее оплачивать и чем-то питаться. Поэтому я начал

готовить веганскую пиццу дома, прямо на кухне. Звонили знакомые — я выносил им ее из подъезда.

Через несколько месяцев я переехал в магазин веганских продуктов *Llamas*, который открыли мои друзья. Разделили аренду пополам, в части помещения я оборудовал кухню и чуть меньше года готовил там пиццу и фокаччу. А потом понял, что хотел бы открыть полноценное заведение и точно знал, что хочу готовить — неаполитанскую веган-пиццу из дровяной печи. Запустил краудфандинг, занял у друга денег, нашел помещение в «Третьем кластере» на Советской улице, сделал там ремонт. В декабре 2019 года *Daner Pizza Spot* открылась, нам пока только четыре месяца.

Это первая неаполитанская веган-пиццерия в России. Что это все значит? Мы делаем тесто холодной расстойки из итальянской муки тонкого помола, морской соли, воды и дрожжей. Короче, это тонкое, но при этом пышное тесто, которое мы выпекаем в печи на березовых дровах. В нашем меню — пицца семи видов, лимонады, несколько сортов пива и сидр. Помещение всей пиццерии занимает где-то 100 квадратов, зал из них — примерно, сорок. Места хватает, но сейчас, когда зал закрыт, мы немного переделали кухню, чтобы там было удобнее собирать заказы. Увеличилось количество коробок под пиццу: если раньше в месяц уходило 500, то сейчас — около двух тысяч.

Когда в Петербурге объявили всеобщую самоизоляцию, наш арендодатель достаточно категорично сказал, что скидок не будет. Потом

все же пошел на уступки, сделав скидку на аренду в 30 процентов, но нам пришлось заплатить за два месяца вперед. С поставщиками все тоже изменилось: раньше мы могли заказать продукты утром, а получить их вечером. Сейчас доставка может занимать три дня, поэтому мне проще самому съездить в магазин.

Увольнять никого не пришлось: нас в команде девять человек плюс четыре курьера. Когда посыпались плохие новости, я сказал ребятам: «Чуваки, мне не хочется никого увольнять, но работы у вас стало меньше. Поэтому скажите мне, насколько я могу вам уменьшить зарплату, чтобы было ок». Ребята все понимают и не грустят: слушают на кухне музыку, общаются, тусуются.

Я не особо силен в математике и не люблю считать всякие штуки, но понимаю, что сейчас — начало чего-то нехорошего, и дальше будет только хуже. У нас был определенный минимум, который нужно было зарабатывать в день. Так вот, если в марте было два таких плохих дня, то в апреле их уже пять или шесть. В общем, мы стали зарабатывать процентов на 30-40 меньше как минимум.

Я пытался снизить цену на доставку, но быстро понял, что есть слишком отдаленные районы города, в которые доставлять пиццу со скидкой — себе дороже. Были случаи, когда из одного района делали несколько заказов — я их объединял и делал людям скидку. Сейчас мы объединились с веганской бургерной *Hood street food* — они находятся ниже нас

этажом. Их бургеры и нашу пиццу можно объединить в одном заказе и не переплачивать.

Мой самый лучезарный план — суметь дотянуть как минимум до лета. Но если эпидемиологическая обстановка не изменится и людей не выпустят на улицы, уже в июле может настать конец нашего проекта. При этом закрываться я в глубине души все же не планирую, потому что оптимист. Ну и долги нужно как-то отдавать.



Псы — рыцари. Barking Store призывает помогать зверям и их друзьям

Поэтому я не продаю пока сертификаты на пиццу: мы открывались на краудфандинговые деньги в том числе, и значительная сумма была собрана за счет именно этих сертификатов. Поэтому все четыре месяца работы к нам идут и идут люди с ними. А я все-таки хочу уже начать отдавать долг своему другу:

хорошо, что он меня не торопит и вообще, вошел в положение.

Я надеюсь на поддержку от гостей и дружественных заведений, ведь все попытки государства улучшить участь малого бизнеса тщетны. Лично меня, как и многих моих знакомых, они абсолютно не коснулись. Поэтому, если хотите увидеться, когда все это закончится (а оно закончится) — [закажите](#) у нас доставку, а мы сделаем все возможное, чтобы продолжать вас радовать. Вместе победим! Ешьте пиццу, а не животных!