# GOURMET

LUNCH

СТОЛОВЫЕ
ЗДОРОВОГО
ПИТАНИЯ

## УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

**Позвольте выразить Вам свою признательность за интерес к нашей компании. В настоящем документе мы описываем наш сервис и представляем свой взгляд на организацию питания для дальнейшего обсуждения вариантов сотрудничества.**

# СОДЕРЖАНИЕ


- Информация о компании 4
- Формат сервиса 5
- Стандарты качества 6
- Принципы взаимодействия 7
- Мы «Больше чем столовая» 8
- Организация обслуживания 9
- Выездные мероприятия 12
- Наши клиенты 13
- Контакты 14


## ПРИЛОЖЕНИЕ:


1. Пример типового меню корпоративной столовой 15
2. Образец меню станции шеф-повара 17
3. Меню зала топ-менеджмента 18
4. Типовой ассортимент кофе-поинта 19
5. Типовой ассортимент магазина кулинарии 20
6. Стрит фуд 21
7. Примеры некоторых реализованных проектов 22

# ИНФОРМАЦИЯ О КОМПАНИИ

Наша компания работает на рынке общественного питания с 2003 года. За годы, прошедщие с момента основания, нами был накоплен огромный опыт по организации питания для предприятий различных по своей структуре, численности и сфер деятельности.

**550** сотрудников **7 000** клиентов ежедневно **17** столовых

## К ТАКОВЫМ ОТНОСЯТСЯ:

БЦ «Легион III», БЦ «Интеграл», БЦ «Саммит», Технопарк «Отрадное» ПАО «Моспромстрой», ПАО КБ «Восточный», ПАО «БИНБАНК», BASF Россия, ПАО Банк «ФК Открытие», МЕТРО Кэш энд Керри, АО «Alium», ПАО «МИКРОН», АО «Первый канал», АО «Биннофарм», ФГУП «ПОЧТА РОССИИ», ООО «КИА Моторс Рус», Российская Международная Академия Туризма, МГУТУ им. К.Г. Разумовского, ОАО «КОМКОР» (Акадо Телеком)

# ФОРМАТ СЕРВИСА

**Мы успешно реализуем все возможные формы организации питания с различными форматами обслуживания.**

- предприятия питания полного технологического цикла
- доставка готовых блюд и обслуживание через линию раздачи
- кофе-поинты / шведский стол / фри – флоу /станции шеф-повара
- обслуживание переговорных комнат и конференц-залов
- VIP обслуживание топ-менеджмента
- обслуживание праздничных мероприятий
- магазины кулинарии
- кофейня «CoffeeShop Company»

# СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА

- Безопасность и качество от закупки до выдачи блюда клиенту - принципы, которым мы следуем в нашей работе.
- Собственный специализированный автотранспорт, регулярно проходящий сертификацию и санитарную обработку
- Сертифицированные продукты и профессиональное оборудование.

## ПРИНЦИПИАЛЬНОЕ СОБЛЮДЕНИЕ САНИТАРНЫХ НОРМ И ТРЕБОВАНИЙ:

Регулярная санитарная обработка помещений, обязательное медицинское обследование персонала, соблюдение норм хранения продуктов. Работу предприятий питания контролируют управляющий, технолог, бренд-шеф и инспектор по санитарной дисциплине. Производство продукции происходит при строгом соблюдении последовательности технологических процессов, чистых и грязных потоков продукции.

GOURMET LUNCH

При приготовлении блюд и напитков
**ЗДЕСЬ**
используют продукты с
**РОССИЙСКИМ ЗНАКОМ КАЧЕСТВА**

https://rskrf.ru

# ПРИНЦИПЫ ВЗАИМОДЕИСТВИЯ

## СО СТОРОНЫ ОПЕРАТОРА ПИТАНИЯ:

- комплектация предприятия питания необходимым оборудованием;
- создание уютной и комфортной обстановки в залах;
- подбор квалицифированного персонала;
- ремонт и обслуживание оборудования;
- уборка в помещениях предприятия питания;
- обеспечение требований санитарно-гигиенических норм деятельности предприятия питания;
- обеспечение разрешительной документацией.

## СО СТОРОНЫ ЗАКАЗЧИКА:

- снабжение необходимыми энергоресурсами (э/э, вода, вентиляция и т.д.)
- техническое обслуживание и ремонт инженерных систем
- при необходимости, проведение ремонта помещений
- обеспечение пропускного режима и максимальное заполнение здания сотрудниками и арендаторами

# МЫ«БОЛЬШЕ ЧЕМ СТОЛОВЫЕ»

**ТЕМАТИЧЕСКИЕ ДНИ.** Регулярные мероприятия для знакомства с «Кухнями мира» и с отдельными блюдами, к примеру: блинная неделя и т.д.

**МАГАЗИН КУЛИНАРИЯ.** Наша компания организует магазин кулинарию, который предлагает праздничные и повседневные готовые блюда и полуфабрикаты нашего собственного изготовления.

**ОБЕДЫ/ЗАВТРАКИ «С СОБОЙ» (TAKEAWAY).** При необходимости, мы готовы предоставлять возможность посетителям взять с собой как отдельное блюдо, так и комплексный обед, упакованные в герметичные одноразовые боксы.

**ОБСЛУЖИВАНИЕ СОБЫТИЙ.** Мы всегда готовы помочь коллективам наших заказчиков в обслуживании корпоративных мероприятий или личных событий.

# Завтраки

**Утром на завтрак мы предлагаем:**
**запеканки, сырники, омлеты, горячие бутерброды, сэндвичи, бургеры, тортильи с разными начинками, блинчики с начинкой, каши, выпечку и пирожные, колбаски, вареники, овощи гриль**

**Ассортимент завтраков многообразен и для каждого находятся желаемые блюда!**

# Обеды

В структуру основного меню мы включаем специальные блюда недельного календаря:

понедельник - день пасты и ризотто
вторник - фестиваль «Кухни мира»
среда – день плова и борща
четверг - рыбный день
пятница – день тайского блюда «Удон», «Пад Тай» и гастрономии

Сбалансированное ежедневное меню с выбором разнообразных блюд, включая традиционные, диетические, постные, суши, блюда от шеф-повара и тематические кухни мира:
итальянская, египетская, латино–американская, испанская, греческая, украинская, узбекская, скандинавская.
Благодаря такому расписанию на объекте каждый вид «Кухни мира» повторяется только через 8 недель.

# Ужины

**В Вечернее Время:**
**Часть ассортимента обедов мы также сохраняем для полдников и ужинов и дополняем ее наиболее популярными блюдами из вечернего ассортимента. Таким образом мы стараемся поддерживать хорошим сервисом и интересными блюдами деловую жизнь сотрудников на протяжение всего дня.**

# ОБСЛУЖИВАНИЕ МЕРОПРИЯТИЙ

**Наша компания предоставляет полный комплекс услуг: предложит помещения, составит меню событий и проведет обслуживание мероприятий различного статуса: банкетов, фуршетов, коктейлей и других коллективных ивентов**

## ДЕЛОВЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

**презентации, выставки, конференции, тренинги**

## ПРАЗДНИЧНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

**корпоративные и профессиональные праздники**

## ЧАСТНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

**свадьбы, юбилеи, дни рождения, детские праздники**

# НАШИ КЛИЕНТЫ

1

ПОЧТА РОССИИ

BASF
We create chemistry

ТРАСТ

mikron

KIA

ГУТУ
имени К.Г. Разумовского

METRO

АВРОРА
ТЕХНОПАРК

МОСПРОМСТРОЙ

COFFEESHOP COMPANY

открытие
БАНК

ВОСТОЧНЫЙ БАНК

БИНБАНК

Саммит

Отрадное
Технопарк

1921
РОСГОССТРАХ

Интеграл бизнес центр

alium

akado

БИННОФАРМ

# КОНТАКТЫ

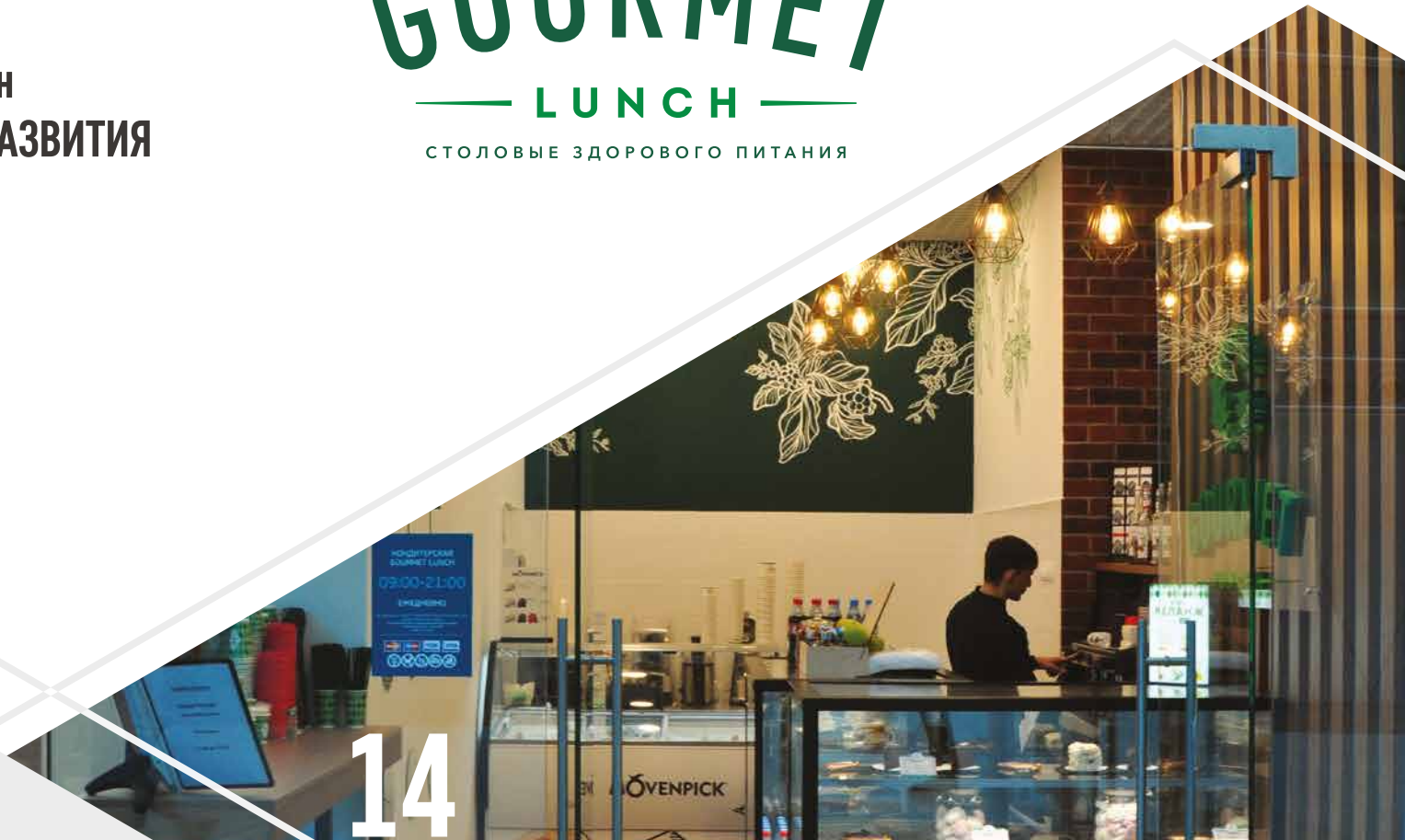
**Игорь Юрьевич Булатников**
**ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР**

+7 495 221-0-221
+7 925 903-53-23
info@gourmetlunch.ru

**Кирилл Геннадьевич Янкин**
**РУКОВОДИТЕЛЬ ОТДЕЛА РАЗВИТИЯ**

+7 995 888-75-01
yankin@gourmetlunch.ru

GOURMET
LUNCH
СТОЛОВЫЕ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ



# ПРИЛОЖЕНИЕ 1

## ТИПОВОВОЙ АССОРТИМЕНТ КОРПОРАТИВНОЙ СТОЛОВОЙ

### ЗАВТРАК

| | Ассортимент |
|---|---|
| Каши на молоке, воде, с фруктами | 3 |
| Блюда из яиц | 4-5 |
| Творожные изделия (сырники, запеканки, пудинги) | 3-5 |
| Блинчики с начинкой и без | 3-4 |
| Овощи гриль, овощные оладьи | 3-4 |
| Сэндвичи, роллы, брускетты, тортильи | 4-7 |
| Колбаски гриль, сосиски | 3-4 |
| Пицца, выпечка | 10-15 |
| Салаты | 2-4 |

Все предприятия питания нашей компании работают по единому меню на 4 недели.

Ассортимент строится по принципу сбалансированного рациона, в котором всегда есть калорийные и легкие блюда, диетические и вегетарианские. Оптимальное сочетание блюд из мяса, птицы, рыбы и овощей.

### ОБЕД

| | Ассортимент |
|---|---|
| Салат-бар | 6-8 |
| Холодные закуски | 5-7 |
| Салаты мясные, рыбные, слоеные | 2-3 |
| Салаты овощные | 3-4 |
| Суп с мясом, птицей, рыбой | 1 |
| Суп овощной | 1 |
| Суп-крем, бульон, окрошка | 1 |
| Порционные блюда из мяса, птицы, рыбы | 3-4 |
| Соусные блюда из мяса, птицы, плов, рагу и т.д. | 2-3 |
| Котлеты и рубленые блюда | 2-3 |
| Постные, вегетарианские блюда | 2-3 |
| Диетические блюда из мяса, птицы, рыбы | 2-3 |
| Гарниры из картофеля, круп, пасты, овощей | 4-5 |

# ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ОБРАЗЕЦ МЕНЮ

## Холодные блюда и закуски

Форель с лимоном и огурцом
Витки «Пражские» из ветчины с муссом
Буженина домашняя
Яйцо с грибным муссом
Брускетта с томатами и базиликом
Холодец мясной
Салат Витаминный из капусты с клюквой
Салат «Мономах»
Салат «Итальянский» с сыром
Салат «Мажор» с куриным филе
Салат «Акапулько» с морепродуктами

## Супы

Солянка сборная мясная
Суп «Боннский» овощной с имбирём
Суп-пюре из цветной капусты

## Горячие блюда

Филе кеты запеченное с овощами и сыром
Филе говядины под соусом «Мадейра»
Карбонат запеченный с яблоком
Солянка с курицей и беконом
Куриная печень в сливочном соусе
Паста «Фарфалле» с курицей
Бифштекс рубленый с луком фри
Шведские фрикадельки под красным соусом
Куриная грудка отварная
Рулет мясной диетический
«Меланж» мясной на пару
Овощи на гриле по-турецки
Драники картофельные

## Гарниры

Картофельное пюре
Макароны «Спиральки»
Булгур золотистый
Рагу овощное

# ПРИЛОЖЕНИЕ 2

## МЕНЮ СТАНЦИИ ШЕФ-ПОВАРА

**Наименование блюд:**

Салат из рукколы с креветками
Шеф-салат с филе индейки
Крем-суп из шпината с курицей
Кальмар фаршированный рисом и овощами
Утиная грудка с овощами и грибным соусом

В соответствии с конфигурацией помещения и его особенностями мы стремимся добиться наиболее эргономичного движение потоков гостей и выкладки максимального ассортимента.

Отдельными островками располагаем станции открытой кухни с ресторанными блюдами от шеф-повара, модуль Суши и WOK, модуль пасты и пиццы, гриль бар

# ПРИЛОЖЕНИЕ 3

## ОБРАЗЕЦ МЕНЮ ЗАЛА ТОП-МЕНЕДЖЕРОВ

Наименование блюд:

### САЛАТЫ

«Нисуаз»: обжаренный тунец в кунжуте на молодых листьях салата с перепелиными яйцами, кенийской фасолью, мини помидорами, оливками под заправкой из дижонской горчицы и оливковым маслом.
«Вальдорф»: красный виноград, руккола, листья салата, грецкий орех, сыр козий, куриная грудка, сельдерей зеленый, зеленое яблоко, редис, лимон, мед, винный уксус.

### ПЕРВОЕ БЛЮДО

Холодный суп Гаспачо из свежих помидоров и болгарского перца с сыром фета и свежим базиликом.
Окрошка на квасе со свежими овощами, отварной куриной грудкой и молодой зеленью.

### ВТОРОЕ БЛЮДО

Медальоны из телячьей вырезки на гриле под медово-горчичным соусом и обжаренными молодыми овощами в оливковом масле.
Форель фаршированная шпинатом под соусом «Шаркутьер» из свежих помидор и оливок.

### ДЕСЕРТ

Мороженое (Ванильное, Шоколадное, Крем-брюле)
Щербет в ассортименте (Вишневый, Клюквенный, Черная смородина).
Холодные коктейли Мохито Мятно-Клубничный.

### ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

Мини моцарелла с помидорам черри и под соу- сом песто с вяленой прошутто и кедровыми орешками.

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Куриный шашлычок «Сувлаки» маринованный в оливковом масле с прованскими травами (подается с овощами-гриль и свежей зеленью с соусом Сацики из молодого йогурта с чесноком и зеленью) .

# ПРИЛОЖЕНИЕ 4

## ПРИМЕР ТИПОВОГО АССОРТИМЕНТА КОФЕ-ПОИНТА

### КОФЕ

Эспрессо
Кофе Макиато
Кофе Капучино
+ сиропы на выбор
Раф
Глассе
Латте
+ сиропы на выбор
Американо

### ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Чай листовой в ассортименте
Горячий шоколад
Какао
Чай пакетированный в ассортименте

### МОРОЖЕННОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

### ДЕСЕРТЫ В АССОРТИМЕНТЕ:

Торты, пирожные, конфеты ручной работы, печенье
Прохладительные напитки в ассортименте
Молочные коктейли, мохито,
газированные напитки, лимонады, фреши

### ФАСТ ФУД В АССОРТИМЕНТЕ:

Сэндвичи, бутерброды, бургеры, роллы и т.д.

# ПРИЛОЖЕНИЕ 5

## ТИПОВОЙ АССОРТИМЕНТ МАГАЗИНА КУЛИНАРИИ

### СТОЛ ЗАКАЗОВ ПОЛУФАБРИКАТОВ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

### ГОТОВЫЕ БЛЮДА И САЛАТЫ

### ФАСТ ФУД СОБСТВЕНОГО ПРОИЗВОДСТВА:

бургеры, роллы, сэндвичи

### СУШИ

### ЛИНЕЙКА ЛАНЧЕЙ / УЖИН С СОБОЙ

### НАПИТКИ:

газированная вода, холодный чай, соки, минеральная вода, напитки собственного приготовления, свежевыжатый сок,

### МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ:

йогурты, творожки, кисломолочные продукты, молоко, сливки

### МОРОЖЕНОЕ

Фрукты сезонные / Шоколад / Батончики / Печенье / Торты и десерты собственного производства / Пирожные / Выпечка собственного производства

# ПРИЛОЖЕНИЕ 6

## РЕШЕНИЯ И ПРИМЕРЫ НЕКОТОРЫХ РЕАЛИЗОВАННЫХ ПРОЕКТОВ

Тематику «Стрит-фуд» задает современный стремительный стиль жизни многих сотрудников и определяют необходимость быстрого демократичного формата.

Популярные хот-доги, роллы, бургеры можно взять с собой или съесть на месте.
Имея опыт организации летней площадки кафе, фуд-бокса и сэндвич бара, мы также можем предложить при необходимости их реализацию.

# ПРИЛОЖЕНИЕ 7

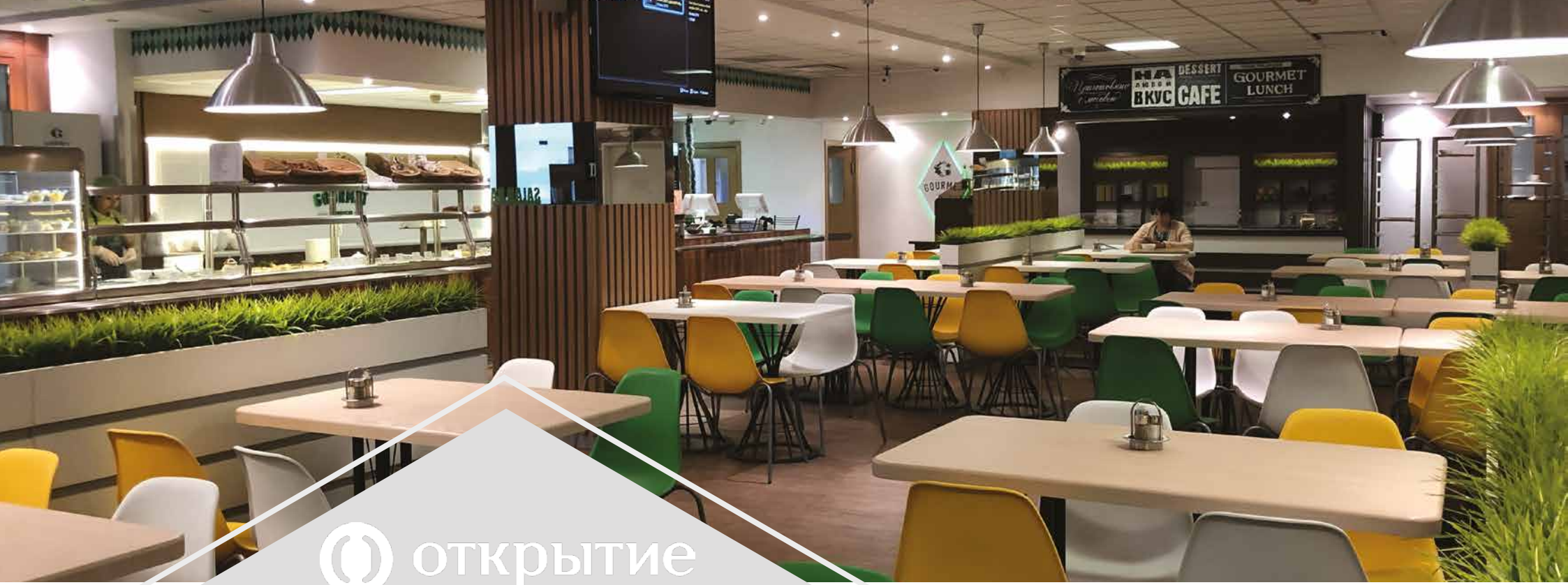
## РЕШЕНИЯ И ПРИМЕРЫ НЕКОТОРЫХ РЕАЛИЗОВАННЫХ ПРОЕКТОВ

Опыт реализованных проектов позволяет нам предложить решения для различных типов объектов и сфер бизнеса:
- бизнес-центры и технопарки
- банки и офисные учреждения
- производственные предприятия, НПО И институты

Мы предлагаем нашим клиентам, как комплексные решения, так и отдельные услуги.
Используя индивидуальный подход, мы проектируем услугу максимально соответствующую потребностям клиента.

**Бизнес Центр «Легион III»**
**Площадь зала: 371,2 кв. м.**

**Форматы обслуживания гостей:**
**обслуживание через линию раздачи /**
**кофе–поинт / станции анимации /**
**зал повышенного комфорта**




открытие

БАНК

## БАНКИ И ОФИСНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ

**Площадь зала: 395,5 кв. м.**

**Форматы обслуживания гостей:
обслуживание через линию раздачи /
кофе-поинт / станции анимации /
зал повышенного комфорта /
магазин кулинарии**

Технопарк Отрадное



**Площадь зала: 579 кв. м.**

**Форматы обслуживания гостей:
обслуживание через линию раздачи /
кофе-поинт / станции анимации /
летняя веранда с фудбоксом**

**Бизнес Центр «Интеграл»**
**Площадь зала: 472 кв. м**

**Формат обслуживания гостей:**
**Обслуживание через линию раздачи / кофе-поинт / станции анимации**

ЯКОРЬ
БИЗНЕС-ЦЕНТР



**Площадь зала: 310,4 кв. м.**

**Форматы обслуживания гостей:**
**обслуживание через линию раздачи /**
**кофе-поинт / лобби-бар на входной группе /**

mikron

## ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ, НПО

**Площадь зала: 340,4 кв. м.**

**Форматы обслуживания гостей:**
**обслуживание через линию раздачи / кофе-поинт / лобби-бар на входной группе / VIP-зал для ТОП-менеджмента**

Саммит



**Бизнес центр «Саммит»**
**Площадь зала: 235 кв. м**

**Формат обслуживания гостей:**
**Обслуживание через линию раздачи / кофе-поинт / станции анимации / зал повышенного комфорта**