

Профессионализм на грани искусства — это и есть компания

"Ресторанная жизнь"

Миссия

Главное наше предназначение — это творчество и созидание, стиль и изысканность в индустрии гостеприимства.

Ценности

Здоровье Любовь Процветание Успех Изобилие Благополучие Богатство

Основные цели

1. Укрепление в результате деятельности компании имиджа Санкт-Петербурга как города, привлекательного для жизни, работы и отдыха;
2. Осуществление деятельности в индустрии гостеприимства с положительным результатом;
3. Повышение качества оказания услуг, квалификации персонала в индустрии гостеприимства;
4. Внедрение инновационных и ресурсосберегающих технологий;
5. Разработка и внедрение в производство уникальных питательных продуктов под собственными торговыми марками;
6. Реализация продуктов питания для ФГУП "Торговый дом "Кремлевский" и торговой маркой "Кремлевское качество";
7. Рост компании "Ресторанная жизнь" до уровня «Президентского кейтеринга»;
8. Создание эксклюзивного культурно-выставочного центра «Петербургский модерн» для официальных культурных мероприятий Санкт-Петербурга;
9. Создание «Ассамблеи "Тайный советник" — изысканного ресторанный комплекса с авторской кухней, классическим обслуживанием, Парадным меню и названием со скрытым смыслом;
10. Открытие федеральной сети питательных заведений "Парадный Буфет Дениса Синеева»;
11. Создание Учебно-образовательного центра «Академия ресторанный искусства»;
12. Открытие индустриальных евро-столовых для организации трёхменного питания кадровых служащих индустриального проекта «ДЕРЖАВА МОДЫ».

Задачи

1. Создание культурных, просветительских и изысканных ресторанных комплексов в едином стилистическом концепте эпохи русского модерна 1898 – 1914 годов;
2. Повышение квалификации персонала, обучение новым технологиям, стандартизирующим качество обслуживания, качество блюд и полуфабрикатов;
3. Внедрение стандартов качества по методологии ИСО 9001 и ИСО 22000;
4. Внедрение методологии санитарного менеджмента ХАССП;
5. Внедрение уникальной технологии производства полуфабрикатов 50%, 80% и 100% степени готовности в вакууме, шоковой заморозке, через пастеризацию и условную пастеризацию,

увеличивающую сроки хранения полуфабрикатов и готовых блюд без добавления консервантов и пищевых добавок до срока от 7 суток (охлаждение +4 °С) и 6 месяцев (шоковая заморозка – 30 °С);

6. Разработка и внедрение с последующей реализацией продуктов питания для ФГУП Торговый Дом «Кремлёвский»;
7. Снижение затрат на 30-40% и энергопотребления на 50%;
8. Внедрение качественного Парадного меню любого национального направления кухонь;
9. Внедрение документооборота качества;
10. Обучение и переподготовка административного состава, корпоративных шеф-поваров, бренд-шефов, заведующих производством и обслуживающего персонала;
11. Новые формы материальной мотивации сотрудников;
12. Планирование производств и оптимизация закупок.

Конкретная проблема, которую решает проект

Отсутствие достаточного числа профессионалов в сфере общественного питания и индустрии гостеприимства в целом привело к тому, что количество не переросло в качество.

Последние десять лет прошло под знаком сетевых гигантов. Люди, работающие на «хозяина», мало мотивированы на результат, чем те, которые работают в своём проекте сами.

Эпоха не сформировала предпринимательской культуры, в то же время сделала рестораны доступными.

Ресторанная отрасль нового Петербурга выходит на качественно новый этап. Индустрии гостеприимства нужны частные предприниматели, новые проекты, профессиональные люди, увлеченные своим любимым делом.

Ресторан как место встреч и приятного отдыха становится вещью первой необходимости.

От того, как человек питается и отдыхает, зависит его здоровье, настроение, трудоспособность. Следовательно, питание и отдых человека — это не только его личное, но и общественное дело. Развитие отрасли является крайне важной областью общего социально-экономического развития нашего региона и экономики страны в целом.

Предоставляемые услуги

1. Проведение деловых официальных и культурных мероприятий:

- 1.1. Ассамблеи;
- 1.2. Форумы;
- 1.3. Конгрессы;
- 1.4. Конференции, пресс-конференции.

2. Показы мод:

- 2.1. Ежемесячные fast fashion (быстрая мода) и только pret-a-porte (готовая к массовому производству):
 - показ мужской моды (по возрастным категориям, по стилистикам) и юношам-подросткам (13-18 лет, включая стилистику);
 - показ женской моды и девочкам-подросткам (12-18 лет, включая стилистику);
- 2.2. Предсезонные показы (4 раза в год) pret-a-porte de lux (премиум класс):
 - показ мужской моды (по возрастным категориям, по стилистикам) и юношам-подросткам (13-18 лет, включая стилистику);
 - показ женской моды и девочкам-подросткам (12-18 лет, включая стилистику);
- 2.3. Высшее шитьё - haute couture (от кутюр) – 2 раза в год (осень-зима и весна-лето).
 - Только для женщин по возрастам от 25 до 65 в стилистике классических платьев, костюмов, юбок, блузок, сорочек, обуви и аксессуаров.

ИНН 7841451290

КПП 783901001

ОКАТО 40262566000

ОГРН 1117847388856

Банковские реквизиты:

р/с: 40702810905260004826

к/с: 30101810300000000811

БИК 044030812

Филиал № 7806 ВТБ 24 (ПАО)

- 3. Проведение тематических встреч с:**
 - 3.1. Художниками различных направлений;
 - 3.2. Архитекторами различных направлений;
 - 3.3. Фотографами различных направлений;
 - 3.4. Литераторами с презентацией книг, с чтением белой прозы и стихов;
 - 3.5. Музыкантами с выступлениями (соло, дуэт, трио, квартет, квинтет);
 - 3.6. Певцами с выступлениями;
 - 3.7. Композиторами с роялями;
 - 3.8. Театральными и кино-графическими артистами;
 - 3.9. Анимационными художниками;
 - 3.10. Эстрадными юмористами
- 4. Проведение тематических вечеров:**
 - 4.1. Корпоративные, профильные;
 - 4.2. Семейные;
 - 4.3. Соревновательные;
 - 4.4. Кулинарные;
 - 4.5. Юмористические;
 - 4.6. Танцевальные;
 - 4.7. Театральные;
 - 4.8. Цирковые.
- 5. Проведение тематических выставок:**
 - 5.1. Художников;
 - 5.2. Архитекторов;
 - 5.3. Фотографов;
 - 5.4. Перфекционистов.
- 6. Рестораны авторской кухни с Парадным меню;**
- 7. Проведение корпоративных мероприятий под ключ от 50 до 2000 человек;**
- 8. Организация праздников и шоу-программ;**
- 9. Организация выездного ресторанного обслуживания, кейтеринг от 100 до 2000 человек в день;**
- 10. Деловые завтраки;**
- 11. Организация питания туристам города, до 2000 человек в день.**

Приоритетом расположения ресторанных комплексов пользуются, представляющие культурный и исторический городской интерес, направления, способные обогатить палитру эксклюзивного туризма соотечественникам и зарубежным гостям, в архитектурной урбанистической коллаборации петербургского модерна 1898 – 1914 годов и современных материалов, с дизайнерскими интерьерами, модой и высокой кухней.

Социально-экономические показатели проекта:

1. Сумма полных затрат на реализацию проекта: **1,3 млрд.Р**
2. Количество создаваемых рабочих мест: **290 мест**
3. Планируемая выручка: **1 млрд. Р в год**
4. Прогнозируемый объём налоговых отчислений в бюджет Санкт-Петербурга – **370 млн. Р в год.**
5. Рентабельность проекта: **30%.**

ИНН 7841451290

КПП 783901001

ОКАТО 40262566000

ОГРН 1117847388856

Банковские реквизиты:

р/с: 40702810905260004826

к/с: 30101810300000000811

БИК 044030812

Филиал № 7806 ВТБ 24 (ПАО)

ИНН 7841451290

КПП 783901001

ОКАТО 40262566000

ОГРН 1117847388856

Банковские реквизиты:

р/с: 40702810905260004826

к/с: 30101810300000000811

БИК 044030812

Филиал № 7806 ВТБ 24 (ПАО)