

# Ресторан с выездом «на дом»

Хотите – организуем банкет,  
хотите – фуршет или шведский стол

**ПОДГОТОВКА** к новомуднему фуршету в коллективе шла полным ходом. Работа работой, но корпоративные праздники – сами знаете, традиция. Новый год, День защитника Отечества, Восьмое марта – это святое: собраться всем коллективом, нарубить салатиков или фирменное блюдо из дома доставить, выпить-повеселиться, так сказать, ближе узнать друг друга и теснее сплотиться в последующей ударной работе.

Перед нынешним новогодним праздником наша трудовая деятельность, подстегнутая руководством, оказалась особенно ударной. Времени в рабочее время побегать по магазинам и рынкам не осталось совсем, тем более тратить его дома на приготовление фирменного пирога. Всплывало в памяти, что на предыдущих вечеринках не всегда целыми оставались принесенные из дома тарелки, а мыть их после фуршета и потом тащить домой!.. О-ей, и салаты эти резать... Ну когда? Еще о салфетках надо подумать, уж без скатертей обойдемся, вилки-ложки не забыть... Мама моя! Заказали бы лучше банкет в ресторане, так ведь вовремя не подсуетились, везде одно и то же отвечают: «Мест свободных нет!» Вот если бы ресторан можно было к нам на работу доставить! Все бы расставили, накрыли, нарезали и нарубили, налили и подали, обслужили, а потом убрали. Но это, понятно, из области фантастики: не столица, чай. Вот и попали мы пальцем в небо!

Оказалось, что люди расторопные, любопытные, а может, просто умные – коллеги из смежной организации –

уже выяснили, посещая ежедневно в обед одну заводскую столовую, что там с сентября прошлого года стали готовить чуть ли не как в ресторане. А их салатик даже на банкете не стыдно подать. Решили к своей корпоративной вечеринке не мучиться самим, а выяснить, не приготовят ли им повара столовой закуски, а они им за работу и продукты заплатят, и за прокат посуды тоже. А заказчики эту красоту уж как-нибудь до офиса доставят своими силами. Обратились к директору предприятия питания, а он их, чтоб уж совсем не мучались, направил – ни за что не догадаетесь! – во Дворец культуры имени Серго Орджоникидзе. Оказалось, что сервисная компания «КорпусГрупп Магнитогорск», которая с прошлого года обслуживает все комбинатские столовые, организовала там ресторан выездного обслуживания, короче – РВО.

И управляющий этим рестораном Валерий Жестовский объяснил посланцам от жаждущего развлечения и, особенно, хорошего угощения коллектива, что ничего своими силами доставлять не надо, о скатертях-салфетках, тарелках-ложках-вилках голову не ломать, а уж тем более – о меню. Все берут на себя специалисты РВО компании «КорпусГрупп»: администратор Елена Сорокина, специально стажировавшаяся в Москве, шеф-повар ресторана Валентина Куликова и официанты высокой квалификации. Хотите – организуем банкет, хотите – фуршет или шведский стол. В базе меню не одна тысяча блюд, но можем обговорить ваши индивидуальные пожелания. Сами при-

едем, сами накроем, сами обслужим и сами уберем. Ваше дело – отдохнуть и повеселиться. И наши умные коллеги, оценив плюсы «ресторанного отдыха на своей территории», хотя воспользоваться услугами выездного ресторана и накануне Дня защитника Отечества.

Женская часть нашего коллектива, вздрогнув от напоминания о грядущем событии и вспомнив, что в выходных платьях придется накрывать на столы, а потом и убирать с них, откомандировала меня позвонить в сие фантастическое место.

– Это правда, – осторожно спрашиваю управляющего Валерия Анатольевича, – что вы можете организовать банкет с выездом на место?

– Можем, – отвечает уверенно. – Можем даже барбекю на свежем воздухе организовать для вашего коллектива, но для подобного выезда, пожалуй, рановато. Не находите?

– Нет-нет, – поспешно уверяю, – нас, в общем-то, устроит и шведский стол. Когда можно к вам подъехать, чтобы обговорить меню?

– Наш администратор сам к вам подъедет, чтобы осмотреться на месте, сразу прикинуть расстановку столов и организацию обслуживания, заодно и обговорит меню. Для информации – мы организуем не только корпоративные праздники, но обеспечиваем и высокий уровень



обслуживания и высококлассное питание в любом месте по вашему желанию: на выставках, конференциях и семинарах вне офиса, на частных праздниках и днях рождения. Только звоните не позднее, чем за три дня до мероприятия.

Что ж, примем к сведению. Мы, конечно, постараемся уложиться в ту сумму, которую нам не жалко было потратить на наших коллег-мужчин,

но некоторые блюда к «столу защитников» выбирали со смыслом. Например, такие как «дымная лососина малосольная со слезою», или «соте из кур по-тайски с пикантными приправами на шпажке», или «медальон из телятины с соусом «Веллингтон». В общем, сегодня мы спокойно работаем и просто ждем праздника. Тем более что до него осталось всего-то три дня...

**P.S.** А если вам интересно – немного истории. Изобретателем «ресторана выездного обслуживания» можно считать Франсуа Вателя, организовавшего пиры и развлечения для двора Людовика XIV. Людовик этот был большим гурманом, и умение устроить роскошный ужин с шестью переменами блюд ценилось тогда очень высоко. Франсуа Ватель был дворецким, то есть распоряжался, кроме всего прочего, приготовлением еды и организацией всевозможных застолий. Он вошел в историю как символ профессиональной чести повара, хотя поваром никогда не был. Он считал, что путь к желудку короля лежит через его глаза и уши и что любая трапеза должна превращаться в исполненное аллегорией зрелище, пищу для ума и воображения. Что стараются претворить в жизнь и современные РВО. Телефоны РВО («КорпусГрупп Магнитогорск»): 23-51-39 и 24-25-66. Звоните!

## Мой любимый «Гастроном»



Приходите, вам здесь всегда рады!

Любовь к гастроному? Да! Ведь радость от хорошей еды – на втором месте, сразу после радости человеческих и любовных взаимоотношений. А тем более, если это любовь к «Гастроному» на Маркса, 115. Два месяца реконструкции лишили постоянных покупателей любимого магазина, но зато обновленный магазин превзошел все ожидания...

### Парковка

Хотя в зал мы еще не вошли. Сначала – стоянка для автомобилей. Она стала больше за счет открытия дополнительной зоны парковки справа от входа в магазин, удобное место вам поможет найти штатный парковщик. А еще всю стоянку оснастили системой видеонаблюдения, и теперь любой покупатель может с удовольствием побродить по магазину, не опасаясь за свою машину.

Ну вот, за машину мы спокойны, а теперь – в торговый зал, покупатель!

### Торговый зал

Что сразу бросается в глаза? Теперь магазин работает по принципу самообслуживания, а зал стал современнее, динамичнее, он словно устремлен во времени и пространстве вперед, и олицетворяет собой новое время – стремительное и изысканное одновременно.

Добавим, что в «Гастрономе» разделены вход и выход, и покупатели в магазине могут двигаться как бы по кольцу, не сталкиваясь друг с другом. Вместе с тем, зал достаточно компактен, и на выходе вы не почувствуете себя уставшими, как в некоторых магазинах, где поход за покупками приравняется к пешему переходу на 10 километров.

### Все есть

Ассортимент продуктов и спиртных напитков отличается огромным разнообразием, а особенно к праздникам в «Гастрономе» – большое поступление знаменитых грузинских вин. Также на прилавках – прочие изысканные вина, коньяки, ликеры и водки на все вкусы.

В преддверии праздников важно иметь в виду, что в «Гастрономе» открыт цех полуфабрикатов – там готовятся более 40 видов салатов, мясных и рыбных вторых блюд.

Если вы хотите, чтобы ваш праздник был более демократичным – обратите внимание на эксклюзивное предложение «Гастронома» – кури-гриль с разнообразными специями. Учитывая, что теперь покупатель становится требовательным, сотрудники «Гастронома» берут для приготовления только бурановскую птицу. Курочка пакуется в специальный термопакет, который сохранит ее теплой и ароматной на протяжении нескольких часов. Такой упаковки больше в городе нет ни у кого – в этом вы можете убедиться сами.

Подробно описывать все продукты, которые можно обнаружить в «Гастрономе», смысла нет – понятно, что на полках есть все, включая специальные предложения для любителей экзотики – отдел полуфабрикатов предлагает готовые суши. Впрочем, если вы хотите сами освоить японскую кухню, специальный рис, водоросли, горчицу-васаби и имбирь можно найти на полках «Гастронома».

### Что еще?

Кроме огромного разнообразия продуктов в магазине можно приобрести бытовую химию, средства гигиены, в «Гастрономе» расширен ассортимент детских игрушек, товаров для детей и для дома. Заметьте: здесь же до 23 часов работает и аптечный киоск, где есть все необходимые медикаменты, включая виагру и силас.

### Цены

Разные. Но если учесть, что для покупателей постоянно проводятся акции по снижению цен более чем на 100 товаров, то и вовсе – ниже, чем где-либо. Очередная акция «Поздравляем любимых» пройдет с 21 февраля по 13 марта и будет посвящена двум главным праздникам – Дню защитника Отечества и 8 Марта. Как и всегда, во время акций на входе в магазин вы можете взять специально подготовленную цветную листовку, в которой отражены перечень товаров (их более 150) и цены.

### Постоянные скидки

Кроме скидок на товары в ходе акций, все покупатели «Гастронома» могут получить дисконтные карты, дающие право на скидку в 5, 7 и 10 процентов. Первую дисконтную карту вы можете получить сразу же, сделав покупку на 500 рублей, следующие – совершая дальнейшие покупки в магазине. Если за последующие 2 месяца вы купите товаров на 15000 – ваша скидка составит 7 процентов, если же купите за 2 месяца на 20000 рублей – карточка, дающая право на 10-процентную скидку, станет вашей. К слову, эти дисконтки действуют в «Московском», «Максимусе» и «Особом».

### Для семьи

Продолжает работать полюбившийся кафе-терий, где предлагаются свежайшие пирожные, кофе, чай, изысканные коктейли – традиционные молочные и даже с коньяком и ликерами.

### Домой!

Вы выбрали товар? Стоять в очереди не придется – для вас работают шесть кассовых терминалов. Пакеты можно доставить до машины в тележке и – домой! К слову, попасть в магазин, а оттуда домой с полными сумками прекрасных покупок очень удобно, как долго бы вы ни работали – ведь «Гастроном» работает с 9.00 до 24.00.