



„Рене Гурме Груп“ е една от най-динамично развиващите се групи в сферата на кулинарията, ресторантьорството и кетъринга.

Пазар

Основоположникът на настоящата група – веригата пицарии „Вкусен свят“ – е първото място, предлагащо италианска пица в София. В продължение на повече от 22 години „Рене Гурме Груп“ е традиционен пионер в много сфери на съвременната кулинария. Към 2017 г. под шапката на компанията са: един от най-големите събитийни кетъринги в България – „Рене Гурме Мобайл“, два от най-добрите японски ресторанта в София – Hamachi и The Sushi Bar, средиземноморският ресторант Mediterraneo, италианският ресторант Cincetta Osteria Italiana, сицилианският La piccola casa и веригата италиански ресторанти с магазини за вина и гурме продукти La bottega. Част от групата е и бар Vintage.

Постижения на марката

Първият обект на групата „Рене Гурме Мобайл“ – пицарията „Вкусен свят“, е и първото място за италианска пица в София (не в табличка), пожъналго огромен успех и известно с денонощните опашки пред вратите му. The Sushi Bar пък е първото място за суши в България със свободен достъп и предназначено за масова консумация.

Японски ресторант Hamachi-ni е първото място в България, което предлага изключително богатата японска храна. Отвара врати през 2007 г. Домогава японската кулинария е позната в България само чрез сушито.

„Рене Гурме Мобайл“ е първият кетъринг в

страната, който през 2009 г. прави сегаща седемстепенна гурме вечеря за 650 гости на открито.

Италианските ресторанти от „Рене Гурме Груп“ – петте La bottega и Cincetta Osteria Italiana – са сертифицирани с най-високото отличие за автентична италианска гостоприемност Ospitalita Italiana. Връчват се всяка година от Италианската търговска камара след инспектиране на работата в заведенията и внезапни проверки на продуктите, които се влагат в ястията. Ospitalita Italiana гарантира спазването на оригиналните рецепти и основни кулинарни принципи и ползването на най-висококачествени изходни продукти.



Знаете ли, че...
 • През 1992 г. за първи път в София се прави истинска италианска пица – без табличка или в поточен тунел. В първия ресторант от групата – „Вкусен свят“.
 • През лятото на 2009 г. се провежда първата в историята на българския кетъринг седмична гурме вечеря със синхронно сервиране за 650 гости. На яхтеното пристанище на „Марина Диевци“, излъчена от „Рене Кетъринг“.

Продуктът

През 2017 г. „Рене Гурме Груп“ има под шапката си 11 различни търговски обекта, ориентирани в 7 направления. Най-основният по обем е „Рене Гурме Мобайл“ – една от най-големите кетъринг компании на българския пазар, организираща частни и корпоративни събития както за 30, така и за 3000 гости. Бранчът е познат на всички сериозни компании, използващи B2B инициативи (жива, директна комуникация с клиентите) за популяризиране на продуктите си или отбелязване на събития, както и на PR агенциите. От 2013 г. „Рене Кетъринг“ е ексклузивен кетъринг партньор на най-голямата зала за събития в България – Sofia Event Center, SEC. „Рене Кетъринг“ е единственият кетъринг в България, който е базиран на хоризонтална структура от различни по концепция ресторанти, какъвто

е моделът и на световните лидери в ивент кетъринга. Той е също единственият кетъринг, който ползва добре обучен персонал на постоянни трудови договори, с пълно работно време, което е жизненоважно за качеството на предоставяната услуга. Това е възможно, тъй като в групата работят приблизително 300 служители в различните обекти.

„Рене Гурме Груп“ има два ресторанта, които предлагат японска кулинария – **The Sushi Bar** и **Hamachi**. The Sushi Bar е първият суши бар в България, стартирал преди повече от 10 години, предлагащ огромно разнообразие от почти всички известни суши форми. Японският рибен ресторант Hamachi-ni е мястото за гурме японска храна, това е заведението, което

представи на българския пазар богатството на японската кухня, за да покаже, че в нея има много още освен суши.

Ресторант **Mediterraneo** е един от най-старите обекти в групата на „Рене“. Предлага класическа средиземноморска кухня и вина – гръцка, италианска, френска, испанска.

Най-широко застъпваният сегмент в групата на „Рене Гурме Груп“ е италианската кухня. Ресторант **Cincetta Osteria Italiana** в полите на Витоша е флагманът на тази храна и работи успешно от 2012 г. Предлага класическа италианска храна и пици, но и някои авторски решения и гурме предложения, а също и изключителна селекция от италиански вина.

La piccola casa е също един от най-старите обекти в групата на „Рене“. Тя е първият опит в България да се предложи регионална кухня и вина – в случая изцяло сицилианска.

La bottega е най-динамично развиващият се бранд на групата. За четири години от



Знаете ли, че...
 • Двамата основатели на групата – Симеон Церов и Владимир Станимиров, стартират първия си кулинарен проект, докато са още в казармата, като през 1991 г. регистрират фирмата и сключват договор за наем на първия си обект.

създаването си обектите и наброяват вече пет в различни точки на София. La bottega е нова концепция, която стъпва на съчетаването на ресторант и магазин на едно място. Това е едновременно място за хапване на италианска храна и пици и място за пазаруване на италиански хранителни продукти и вина, а също и на аксесоари за дома.

„Рене Гурме Груп“ е и вносител на вина от почти всички региони на Италия. Това са както вина на известни производители като сардинските Santadi, така и от бутикови изби като Villa Rinaldi. Те се разпространяват във всички обекти на групата и могат да бъдат закупени в магазините на La bottega.

Съвременен развитиe

„Рене Гурме Груп“ развива динамично продуктите си и за последните 3 години има отворени нови пет обекта. През 2018 г. предстои отварянето на нов ресторант от веригата La bottega с голям магазин за италиански продукти.

В концептуално отношение групата успя да реализира няколко проекта:

- концепцията за биохрана (в част от ресторантите вече има биоменю);
- използването на продукти от регионални производители, които отглеждат животните и растенията по естествен начин, без добавки и хормони. С този подход, освен че продуктите са пресни и висококачествени, се избягват големите транспортни, които са един опасен екологичен замърсител;



новите възможности за предлагане на вино в ресторантите, свързано с високотехнологичните вино шкафове за разливане на вино на чаша, както и чрез системата Soavin. Сега в ресторантите на „Рене Гурме Груп“ могат да бъдат опитани различни и по-специални вина на чаша.

Промоция

Ресторантите от групата „Рене Гурме Груп“ имат отделни годишни маркетингови стратегии, които обикновено включват както медийни изяви, така и много събития. Най-често използваните медийни канали са радио, преса и интернет и по-рядко специализирани телевизионни канали и външна реклама.

„Рене Гурме Груп“ има постоянно партньорство с дома за деца в неравностойно положение „Света София“. „Рене Кетъринг“ ежегодно участва в благотворителни инициативи, последната година подпомага Фондация „Общност „Ново начало“ и Сдружение „Реванш“.

Ценности на марката

Философията на цялата „Рене Гурме Груп“ е фокусирана върху върването, че това, с което се храни човек, е едно от най-важните неща в неговия живот. В никоя от кухните на ресторантите на групата

не се допуска използването на продукти от животински произход, за отглеждането или добиването на които са използвани хормони или хранителни добавки и антибиотици, нито дълбоко замразени продукти, такива с хидрогенирани мазнини и изключително рядко се прибавя го пърженето като термична обработка, а напротив – все по-често и на повече места в групата се прилага готвенето на ниска температура във вакуумна среда. Освен полезна храната трябва да носи и емоции и преживявания за семействата и да подтиква към срещи и споделяне с приятели. В „Рене Гурме Груп“ стои стремежът към снабдяване с регионални продукти, за които не е нужно използването на дълъг транспорт.

Вино културата заема важно място във философията на „Рене Гурме Груп“. В екипа работят изяви професионални сомелиери, членове на едни от най-големите сдружения на сомелиери в света.

Знаете ли, че...
 • В края на 2004 г. в София се появява първият суши бар – The Sushi Bar, който поставя началото на суши културата в България изобщо.
 • През 2011 г. „Рене Кетъринг“ изпълнява събитие, чиито концепция е всичко да бъде в бяло. Така освен декора, персонала и напикните храната също е съвзряно бяла.

