



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

Пазар

Основоположникът на „Рене Гурме Груп“ – веригата пицарии „Вкусен свят“ – е първото място, предлагащо италианска пица в София. В продължение на повече от 27 години „Рене Гурме Груп“ е традиционен пионер в много сфери на съвременната кулинария. Към 2019 г. под фирмената шапка са един от най-големите събитийни кетъринги в България – „Рене Гурме Мобайл“, два от най-добрите японски ресторанта в София – *Namachi-ni* и *The Sushi Bar*, средиземноморският ресторант *Mediterraneo*, италианският ресторант *Cinecitta Osteria Italiana* и веригата италиански ресторанти с магазини за вина, гурме и фермерски продукти *La bottega*. Групата организира собствен внос на вина от всички части на Италия.

Постижения на марката

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

Японски рибен ресторант *Namachi-ni* е първото място в България, което предлага изключително богатата японска храна. Обектът отваря врати през 2007 г., като дотогава японската кулинария е позната в България само чрез сушието.

„Рене Гурме Мобайл“ е и първият кетъринг в страната, който през 2009 г. направи седяща седемстепенна гурме вечеря за 650 гости на открито.

Знаете ли, че...

- През 1992 г. за първи път в София се прави истинска италианска пица, без тавичка или в поточен тунел. В първия ресторант от групата – „Вкусен свят“.
- През лятото на 2009 г. „Рене Кетъринг“ организира на яхтеното пристанище на „Марина Диеви“ първата в историята на българския кетъринг седяща гурме вечеря със синхронно сервиране за 650 гости.



Италианските ресторанти от „Рене Гурме Груп“ – *namme La bottega* и *Cinecitta Osteria Italiana* – са сертифицирани с най-високото отличие за автентична италианска гостоприемност – *Ospitalita Italiana*. Отличията се връчват всяка година от Италианската търговска камара след инспектиране на работата в заведението 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.

Продуктът

През 2019 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. Брандът е познат на всички сериозни компании, използващи BTL инициативи за популяризиране на продуктите си или отбелязване на събития, както и на PR агенциите. От 2013 г. „Рене Кетъринг“ е ексклузивен кетъринг партньор

Знаете ли, че...

- Двамата основатели на групата – Симеон Цекков и Владимир Станимиров – стартират първия си кулинарен проект, като през 1991 г. докато са още в казармата, регистрират фирмата и сключват договора за наем на първия си обект.

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. Компанията 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 *Namachi-ni*. *The sushi bar* е първият суши бар в България, стартирал преди повече от 14 години, предлагащ огромно разнообразие от почти всички известни суши форми. Японският рибен ресторант *Namachi-ni* е мястото за гурме японска храна, заведението, което представи на българския пазар богатството на японската кухня и показа, че в нея освен суши има още много вкусни предложения.

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





Знаете ли, че...

- В края на 2004 г. компанията открива в София първия суши бар – The Sushi Bar, който поставя началото на суши културата в България изобщо.
- През 2011 г. „Рене Кетъринг“ реализира събитие, чиято концепция е всичко да бъде в бяло. Така освен декора, персонала и напътните храната също е съвършено бяла.

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

La bottega е най-динамично развиващият се бранд в групата. За осем години от старта обектите вече са шест в различни точки на София. La bottega е нова концепция, която стъпва на съчетаването на ресторант и магазин на едно място. Обектите са 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 италиански вина от почти всички региони на Италия. Това са както вина на известни производители като сардинските Santadi, така и бутикови изби като Villa Rinaldi. Вината се разпространяват във всички обекти на групата и могат да бъдат закупени в магазините на La bottega.

Съвременно развитие

„Рене Гурме Груп“ развива динамично продуктите си и за последните 5 години има отворени нови пет обекта. През 2019 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 био- и фермерска храна (в част от ресторантите вече има био- и фермерско меню);
- използването на продукти от регионални производители, които отглеждат животните и растенията по естествен начин, без добавки и хормони. С този избор на доставчици не

само се гарантира, че продуктите са пресни и висококачествени, но и се избягва транспортиране на продукти от далечни разстояния, което е 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 Cogavin. 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“, кв. „Сердика“. Компанията ежегодно участва в благотворителни инициативи, като 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 и такива с хидрогенирани мазнини. Освен това в обектите на групата изключително рядко се прибегва до пърженето като термична обработка, тъй като обратното – все по-често и на повече места в „Рене Гурме Груп“ се прилага готвенето на ниска температура във вакуумна среда. Освен полезна храната трябва да носи и емоции и преживявания за сетивата и да поттиква към срещи и споделяне с приятели. „Рене Гурме Груп“ се стреми да осигури регионални фермерски продукти, които се транспортират от близки дестинации.

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

История

- 1991** | Създадена е фирмата.
- 1992** | Отваря първият ресторант – „Вкусен свят“.
- 1992 – 1996** | Отварят врати още 5 ресторанта с името „Вкусен свят“.
- 1999** | Фирмата взема важно решение за промяна на концепцията – от верига да се премине към развитието на ресторанти с индивидуални концепции. Отваря врати средиземноморският ресторант Mediterraneo.
- 2004** | Отваря първият суши бар в София – The Sushi Bar. Стартира дейността на „Рене Кетъринг“.
- 2006** | Появява се сицилианският ресторант La piccola casa.
- 2007** | Отваря врати японският рибен ресторант Namachi.
- 2009** | „Рене Гурме Груп“ отваря първия си високопозициониран ресторант за креативна авторска кухня TORO.
- 2011** | Стартира концептуалният проект La bottega за ресторанти с гурме магазини с първия обект в кв. „Лозенец“.
- 2012** | Създаден е ресторантът Cinécitta Osteria Italiana в кв. Бояна.
- 2013** | Отваря вторият обект под марката La bottega.
- 2014** | Годината, в която се откриват три нови обекта La bottega, групата придобива бар Vintage и стартира своята дейност по внос на вино от Италия.
- 2015** | 7 обекта от групата печелят награди в Go Food&Drink Awards. Веригата La bottega печели наградата на Go Food&Drink Awards за най-доброто място за пица и паста в София, Namachi – за най-добър интернационален ресторант, и Mediterraneo – за най-добър рибен ресторант.
- 2015 – 2016** | Rene Gourmet Group попада в престижния каталог на супербрандовете на България.
- 2016** | Cinécitta Osteria Italiana е най-номинираният ресторант на ежегодните кулинарни награди на Aqua Panna San Pelegrino, организирани в България от сп. „Бакхус“.
- 2017** | Cinécitta Osteria Italiana печели наградата за „Ресторант на годината с най-добър екип“ на ежегодните кулинарни награди на Aqua Panna San Pelegrino, организирани в България от сп. „Бакхус“.
- 2018** | Namachi-pi печели наградата „Ресторант на годината“ на Aqua Panna San Pelegrino в категорията „Световна кухня“.

