



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

Пазар

Основоположникът на групата – веригата пицарии „Вкусен свят“ – беше първото място, предлагащо италианска пица в София. В продължение на повече от 30 години „Рене Гурме Груп“ е доказала се в много сфери на съвременната кулинария. Към 2021 г. пог фирмената шапка са един от най-големите събитийни кетъринги в България – „Рене Гурме Мобайл“, три от най-добрите японски ресторанти в София – Jazu by Namachi, 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 ежегодно собствен внос на вина от всички части на Италия.

Постижения на марката

Първият обект на групата „Рене Гурме Мобайл“ – пицарията „Вкусен свят“, беше и първото място за италианска пица в София (не в тавичка), пожелал огромен успех и известен 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.

Японският рибен ресторант Namachi-ni, отворен през 2007 г., е първото място в България, което предлага изключително богатата японска храна. Дотогава японската кулинария е позната в България само чрез сушието.

„Рене Гурме Мобайл“ е първият кетъринг в страната, който през 2009 г. прави седмостепенна гурме вечеря, синхронно сервирана, за 650 гости на открито.

Италианските ресторанти от „Рене Гурме Груп“ – шестте La bottega и Cinecitta Osteria



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. е организирана първата в историята на българския кетъринг седмостепенна гурме вечеря със синхронно сервиране за 650 гости – на яхтеното пристанище на „Марина Диневи“, изпълнена от „Рене Кетъринг“.

Italiana – са сертифицирани с най-високото отличие за автентична италианска гостоприемност – Ospitalita Italiana. То се връчва всяка година от Италианската търговска камара в България 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.

Cinacitta Osteria Italiana е единственият италиански ресторант в България, отличен от Gambero Rosso с две скаруди в Top Italian restaurants 2020.

Продуктът

През 2021 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

Знаете ли, че...

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

както за 30, така и за 3000 гости. Брандът е познат на всички сериозни компании, използващи b2b инициативи 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.

От септември 2021 г. съвместните партньори предоставят възможността за реализиране на събития на 100% капацитет поради акредитираността като EU green COVID certificate venue, с което гарантират, че всички екипи, обслужващи прояви, на които са домакини, са 100% сертифицирани.

„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 предоставената услуга. Това е възможно, тъй като в групата работят приблизително 300 служители в различните обекти.



„Рене Гурме Груп“ има три ресторанта, които предлагат японска кулинария – The Sushi Bar и Namachi-ni, Jazu by Namaci. The Sushi Bar е първият суши бар в България, стартирал преди повече от 16 години, предлагащ огромно разнообразие от почти всички известни суши форми. Японски рибен ресторант Namachi-ni е мястото за гурме японска храна, заведението, което представя на българския пазар богатството на японската кухня и направи известен фактът, че в нея има много още освен суши. Jazu by Namaci е най-новото попълнение на марката. Изключително модерно място, с гурме прочит на азиатската кухня и както самото име подсказва – стилизиран Jazz live всяка вечер.

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

Най-широко застъпеният сегмент в групата на „Рене Гурме Груп“ е италианската кухня. Ресторант Cinecitta 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 bottega е най-динамично развиващият се бранд на групата. За десет години от създаването си обектите ѝ наброяват вече шест в различни точки на София. La bottega е нова концепция, която стъпва на съчетаването на ресторант и магазин на едно място. „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 шест обекта. 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 това, освен че продуктите са пресни и висококачествени, се избягват големите транспортни маршрути, 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 Coravin. 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 интернет,

преса и радио и по-рядко – специализирани телевизионни канали и външна реклама.

„Рене Гурме Груп“ има постоянно партньорство и участва ежегодно в благотворителни инициативи, подпомагащи 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 несертифицирани доставчици, нито дълбоко замразени продукти, както и такива с хидрогенирани мазнини.

Освен това изключително рядко се прибегва до пърженето като термична обработка, тъй като 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 сетивата и да подтиква към срещи и споделяне с приятели. Вино културата заема важно място във философията на „Рене Гурме Груп“. В екипа работят изяви професионални сомелиери, членове на едни от най-големите сдружения в света.

История

- 1991** | Създаване на компанията „Рене Гурме Груп“.
- 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** | Открит е 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 Cinecitta 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.



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, чиято концепция е всичко да бъде в бяло. Така освен декора, персонала и напитките храната също е съвършено бяла.



- 2015** | 7 обекта от групата печелят награди в Go Food&Drink awards. Веригата La bottega печели наградата на Go Food&Drink awards за най-добро 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 супербранговете на България.
- 2016** | Cinecitta Osteria Italiana е най-номинираният ресторант на ежегодните кулинарни награди от сп. „Бакхус“.
- 2017** | Cinecitta Osteria Italiana печели наградата за „Ресторант на годината с най-добър екип“ на ежегодните кулинарни награди на сп. „Бакхус“.
- 2018** |
 - Namachi-ni печели наградата „Ресторант на годината“ на Aqua Panna San Pelegrino в категорията „Световна кухня“.
 - Отваря поредният обект под марката La bottega.
- 2019** | Rene Gourmet Group попада в престижния каталог на супербранговете на България.
- 2020** |
 - Namachi-ni печели наградата в категория „екзотична кухня“ на ежегодните кулинарни награди на сп. „Бакхус“.
 - Отваря още един обект под марката La bottega.
- 2021** |
 - Ресторант Cinecitta Osteria Italiana е отличен от Gambero Rosso с две скариди в Top Italian restaurants 2020, към момента единственият български ресторант, носител на тази чест.
 - Създаден е поредният японски ресторант Jazu by Namachi.
 - Namachi-ni печели наградата в категория „Авторска кухня“ на ежегодните кулинарни награди на сп. „Бакхус“.