



На этапах подготовки и проведения Олимпиады-2014 компания «РУТЕРРА» обеспечивала питанием и проживанием организации, занятые на Олимпийском строительстве в Сочи, а также компании, обслуживающие Олимпийские объекты. Имеем опыт обслуживания иностранных компаний. За эти годы нашими услугами воспользовались более 200 фирм (свыше 100 тысяч человек).



**В настоящее время компания
подготовила и успешно
внедряет проект сети столовых
«МАМА.ру».**

**Меню ориентировано на блюда русской
кухни. У нас Вы можете отведать такие
старинные блюда, как щи суточные в
горшочке, уха царская, щучьи головы с
чесноком, помакуха, потрошки в сметане
и многие другие.**



*А знаете хоть
что-то Вы
О кухне русской?...
Да, да икра,
да, да блины,
пирог с капустой,
Картошка, огурцы,
рассол.....
Грибы, селедка?...
Ну и какой же
русский стол
Без русской водки?*

Каждая из столовых оформлена по оригинальной тематике и обеспечена различными видами обслуживания, совмещенными в одном зале:

- «Питание по выбору». Формирование заказа осуществляется по принципу обслуживания клиентов в сети предприятий быстрого питания.

- «Окна быстрого питания». В каждом окне представляется фиксированный набор блюд (обслуживание клиента быстрее на 3-5 минут, а стоимость набора блюд дешевле на 15-20 рублей)

- «Питание по заказу». Клиент обслуживается в VIP-зале по предоставленному меню. Клиент может сделать заказ с помощью планшета, которыми оборудован каждый столик VIP-зала, или традиционным способом, пригласив официанта.

- «Старинная русская кухня». Предварительный заказ блюд старинной русской кухни на конкретную дату и время.

- «Буфет».

Согласен. Отдаю

Вам честь:

Зажгите свечки.

Но попытаем что-то

съесть

Из русской печки.

Начнем с простого.

Редки дни

Того не ели,

Вы правы, я хочу про

щи,

На самом деле.

Нашей компании приходилось организовывать точки питания в разных условиях и различными способами. На площадях арендодателя могут быть организованы два варианта питания: столовая (площадь от 150 до 400 кв.м) или фаст-фуд (площадь от 30 до 150 кв.м).

СТОЛОВАЯ



ФАСТ-ФУД



*Про щи и кашу-
будний стол*

Ну, подытожим:

Вначале сахарный

мосол

В чугунок положим,

Потом нальем туда

воды

И в печь поставим.

Пока он варится,

грибы

Нарежем с Вами.

АССОРТИМЕНТ БЛЮД В СТОЛОВОЙ

САЛАТЫ



ПЕРВЫЕ БЛЮДА



ВТОРЫЕ БЛЮДА



ВЫПЕЧКА



НАПИТКИ



ХЛЕБ



ГАРНИРЫ



*Капустку горкой,
чесночек,
Лучок, морковку,
И разомлевшей
подойдет
Уже перловка.*

*Все это свалим в
чугунок,
И снова в печку.
Есть время, ну
хотя б часок:
Заварим гречку.*

Примеры наборов основного меню и стоимости обедов в «Окнах быстрого питания»

Салат «Нежность»	100 г	80 руб.
Борщ	350 г	70 руб.
Гуляш	100/50г	80 руб.
Макароны	150 г	40 руб.
Морс	250 г	40 руб.
Хлеб	2шт.	5 руб.
Кетчуп или горчица	1шт.	10 руб.
Стоимость обеда	325р.	



*Сняв сковородку с
угольков
Ну, как обычно,
Поджарим беленьких
грибков,*

Салат «Московский»	100 г	80 руб.
Уха	350 г	70 руб.
Сарделька	1 шт.	40 руб.
Пюре картофельное	150 г	40 руб.
Морс	250 г	40 руб.
Хлеб	2шт.	5 руб.
Кетчуп или горчица	1шт.	10 руб.
Стоимость обеда	285р.	



Залив яичком.

*И скоро все начнет
шкварчать*

Винегрет	100 г	80 руб.
Суп лапша куриная	350 г	70 руб.
Котлета по-киевски	120 г	80 руб.
Картофель фри	100 г	40 руб.
Морс	250 г	40 руб.
Хлеб	2шт.	5 руб.
Кетчуп или горчица	1шт.	10 руб.
Стоимость обеда	325р.	



В ухвата лапах,

А чувства будут

отмечать:

Ах , вкус, ох, запах.

сервировки блюд в фаст-



В дубовой кадке
нужно взять
Прям с позаранку,
огурчиков,
И вспоминать
Не нужно банку.



Вкус только в
кадке может быть.
Уже отвыкли?
А Вы пытались
засолить
Огурчик в тыкве?

Примеры меню столовой в формате фаст-фуда

Вариант 1.

- Салат «Московский» - 80,00 руб.
- Бульон с тефтелями и гренками - 30,00 руб.
- Говядина отварная с соленым огурчиком и зеленью на блине - 80,00 руб.
- Морс – 40,00 руб.

ИТОГО: 230 руб.

Вариант 2.

- Салат «Овощной» - 80 руб.
- Бульон с грибочками и гренками- 30,00 руб.
- Капуста тушеная со свининой и зеленью на блине - 80,00 руб.
- Чай – 40 руб.

ИТОГО: 230 руб.

Ах, как хрустящ, ах,

как он прян,

Как сладок, Боже!

И тыква здесь совсем

не зря,

К застолью тоже.

Ну, это ерунда, пустяк,

Прилюд несложный.

Что приготовить на углях

В печи возможно:

Картошка, гусь, а на подке

Хлеб прямо с пылу.

Свиная ножка вдалеке

Облилась жиром.

Столовые сети «МАМА.ру»

Адрес: Сочи, Адлерский район, пос. Мирный,
ул. Староохотничья, д. 29 (в Прибрежном
кластере, напротив Конькобежного центра
«Адлер-Арена»)

Тематика оформления столовой: «Предметы
старинного русского быта»

Капустой квашенной судак

Набит немало,

Шипит и брызжет

просто так

Для шкварок сало.

Немного сбочь стоят

горшки-

Верх под блинами.

В горшках

томятся потрошки

В густой сметане.



Столовые сети «МАМА.ру»

Адрес: Сочи, Красная Поляна, ул. Времена года, д. 11 (Апарт 46, Башня)

Тематика оформления столовой:
«Российский спорт»



За ними млеет в
уголке

Парена репа,

Спит помакуха в
комельке,

Вкусна без хлеба.

И растягаи дышат

в нос,

Ах, забияки!

И возникает вдруг

вопрос:

С чем кулебяки?

Столовые сети «МАМА.ру»

А на столе стоят

рядком

Крепки, солены

груздочки,

Рыжики с лучком,

И хрен ядреный.

Грудинка прямо с

холодка

Вся в пряных крапах,

А на краю-

антоновка-

Дурманом запах!

Адрес: Сочи, Красная Поляна, ТРЦ "Gorky Gorod Mall", 2 этаж, фудкорт
Тематика оформления столовой: «Россия»



Столовые сети «МАМА.ру» отвечают санитарно-гигиеническим требованиям, используют современное оборудование. Все сотрудники имеют санитарные книжки и большой опыт работы.

*Со вкусом терпким
ждет укроп,*

*И так, для сласти,
В бадейку тянется*

медок,

По верхней части.

Печатны пряники

горой

Сладки изрядно,

И самовар бурлит с

водой,

Пусть. Не накладно.



Требования к арендуемым помещениям

- Водоснабжение
- Канализация
- Напряжение сети - 380 вольт
- Приточно-вытяжная вентиляция или кондиционирование

Для помещения столовой:

- Площадь - от 150 до 400 кв.м
- Электрическая мощность – 30-50 кВт

Для помещения фаст-фуда:

- Площадь - от 30 до 150 кв.м
- Электрическая мощность – 15-20 кВт

*Я мог бы говорить
для Вас*

*Ночно и денно,
Но в погребеке
шипучий квас
Бьет струйкой
пенной.*

*Дошли румяны
окуньки*

*На сковородке.
Ну, поддержите,
мужики,*

Ну как без водки?

*Из ключевой воды рукой
Берешь отрадно,
Нальешь чуть- чуть, она
слезой.....*

Ах, Бог с ней, ладно.

Вкус, ощущая, ешь и пей,

• Договорные обязательства перед партнерами компания «Рутерра» выполняет честно и не имеет от них ни одной претензии.

• **Налоги платятся своевременно и полностью.**

• **У компании имеются все необходимые законодательные документы.**

Не меряй строго.

Вариво устанавливающей,

Ведь не в дорогу.

Потом потянет подымить

Тепло, лениво.

Ну, сударь, «Мальборо» курить

Здесь некрасиво.

Наши награды:



COMMEMORATIVE CERTIFICATE
CERTIFICAT COMMEMORATIF
ПАМЯТНЫЙ СЕРТИФИКАТ

HOT. COOL. YOURS.

Thomas BACH
President of the International Olympic Committee
Président du Comité International Olympique
Президент Международного Олимпийского комитета

Dmitry CHERNYSHENKO
President, COO of the Organizing Committee of the XXII Olympic Winter Games
and XI Paralympic Winter Games of 2014 in the City of Sochi
Président - directeur général du comité d'organisation des XXIIes Jeux Olympiques d'hiver
et des XIes Jeux Paralympiques d'hiver en 2014 à Sochi
Президент Организационного комитета XXII Олимпийских зимних игр
и XI Паралимпийских зимних игр 2014 года в г. Сочи

Thomas BACH

Dmitry Chernyshenko

Date / Date / Дата проведения 07.02 - 25.02.2014

sochi.ru
XXII OLYMPIC WINTER GAMES OF 2014 IN THE CITY OF SOCHI
XXIIes JEUX OLYMPIQUES D'HIVER EN 2014 A SOCHI
XXII ОЛИМПИЙСКИЕ ЗИМНИЕ ИГРЫ 2014 ГОДА В ГОРОДЕ СОЧИ



COMMEMORATIVE CERTIFICATE
ПАМЯТНЫЙ СЕРТИФИКАТ

HOT. COOL. YOURS.

With gratitude and profound appreciation of your invaluable contribution to the successful delivery of the Sochi 2014 Paralympic Winter Games

ЖАРКИЕ. ЗИМНИЕ. ТВОИ.

С благодарностью и глубокой признательностью за Ваш бесценный вклад в успех проведения Паралимпийских зимних игр 2014 в городе Сочи

Philip Craven

Dmitry Chernyshenko

Sir Philip CRAVEN, MBE
President
International Paralympic Committee
Наездник Ордена Британской империи
Президент Международного Паралимпийского комитета

Dmitry CHERNYSHENKO
President, COO of the Organizing Committee of the XXII Olympic Winter Games
and XI Paralympic Winter Games of 2014 in the City of Sochi
Президент Организационного комитета XXII Олимпийских зимних игр
и XI Паралимпийских зимних игр 2014 года в городе Сочи

Date / Date / Дата проведения 07.03 - 16.03.2014



SOCHI 2014 PARALYMPIC WINTER GAMES
ПАРАЛИМПИЙСКИЕ ЗИМНИЕ ИГРЫ 2014 ГОДА В ГОРОДЕ СОЧИ

*Здесь лучше трубка,
Из газет махорки долька,
На край потянем сигарет,
Без фильтра только.*

*Легко польется разговор
Простой, нестрогий.*

Про жизнь, про власть,

затеем спор

Про женщин ноги.

И снова будем наливать,

Заметив мудро,

Что нам пора уже в

кровать,

Но тут и утро.

sochi.ru
2014

Уважаемый(ая)

Хомяков Виктор Николаевич

Выражаем Вам

БЛАГОДАРНОСТЬ

за вклад в организацию и проведение
XXII Олимпийских зимних игр 2014 года
в городе Сочи!

Ваше стремление к совершенству,
блестящий профессионализм и полная самоотдача позволили
провести Игры 2014 года на самом высоком уровне.

Благодаря Вашему ответственному подходу
и неравнодушному отношению к идеям олимпизма
мы показали миру современную Россию,
оставив огромное наследие
для Краснодарского края и всей страны.

Желаем Вам новых интересных проектов,
олимпийского здоровья и успеха во всех начинаниях.

Заместитель
Председателя Правительства
Российской Федерации

Орешкин

Д.Н. Козак

Президент АНО
«Оргкомитет «Сочи 2014»

Dmitry Chernyshenko

Д.Н. Чернышенко



Как с нами связаться:

Офис в Сочи

Сочи, ул.Театральная, д.6
Тел./факс (8622) 62-21-51
Директор офиса - тел.
8-918-911-26-10

Офис в Адлере

Сочи, Адлерский район, пос.
Мирный, ул.Камышовая, д. 9
Директор офиса - тел.:
8-918-616-58-20

Офис в Красной Поляне

Сочи, Адлерский район, пос.
Красная Поляна, ул.
Защитников Кавказа, д.19, офис
9
Директор офиса - тел.
8-928-452-77-40

Офис в Москве

Москва, Покровский бульвар, д.8,
стр.2, подъезд №2, 1 этаж (м.
Чистые пруды)
Тел. 8 (495) 223-27-87

Офис в Туле

Тула, ул.Первомайская, д.22,
оф.33
Тел. (4872) 31-00-90
Факс (4872) 31-07-20

E-mail: zakaz@ruterra.ru

E-mail: ruterra_@mail.ru

Сайт: <http://МАМАру.рф>

*Закончил. Много еще
есть*

*Рецептов разных,
Они для всяческих
торжеств*

Быть сообразны.

*Я расскажу. Но в раз
другой.*

Чего ж потухли?

*Надеюсь по душе
мой сказ*

О русской кухне.

Благодарим за внимание!