



**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  
запускает 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.
<b>Стоимость обеда</b>	<b>325р.</b>	



*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.
<b>Стоимость обеда</b>	<b>285р.</b>	



*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.
<b>Стоимость обеда</b>	<b>325р.</b>	



*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 свиной 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 законоустанавливающие документы.**

*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*

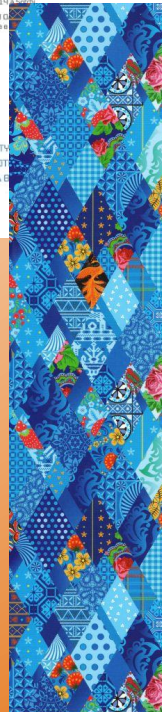
**Sir Philip CRAVEN, MBE**  
President  
International Paralympic Committee  
Наездник Ордена Британской империи  
Президент Международного Паралимпийского комитета

**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.ru**  
2014  
paralympic games

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



**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

*Козак*

**Д.Н. Козак**

Президент АНО  
«Оргкомитет «Сочи 2014»

*Чернышенко*

**Д.Н. Чернышенко**

*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.*

# 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](mailto:zakaz@ruterra.ru)

E-mail: [ruterra\\_@mail.ru](mailto: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!**