

TREND NEWS

ОСЕНЬ 2018

Одно
из самых
легких
и тяжелых
открытий
одновременно

Как
открывали
29-ое
заведение
РГ Trend

Chef
Ramil Shigapov

ГОТОВИМСЯ
К НОВОГОДНИМ
КОРПОРАТИВАМ

Советы эксперта и обзор
банкетных площадок

Каким должен быть
идеальный десерт?

Интервью с шеф-кондитером
Buffet café

шеф
Александр

Ренат Ахметшин

Учредитель РГ Trend



Дорогие сотрудники и гости ресторанной группы Trend! Мы представляем вам уже четвертый, осенний выпуск журнала Trend News! В первую очередь, я бы хотел поблагодарить команду ресторанной группы за ежедневный и кропотливый труд. Подводя итоги летнего сезона, я с полной уверенностью могу сказать, что мы показываем хорошие результаты и движемся в правильном направлении. И это заслуга каждого из нас, ведь любой успех – это совместный труд всего коллектива. А наш коллектив становится все больше и больше, что тоже очень радует. Я искренне верю в то, что мы сами создаем свою реальность. Главное, никогда не останавливаться на достигнутом и уверенно идти к своей мечте. Чем ярче и добросовестнее мы выполняем свою работу, тем интереснее, душевнее и теплее каждое наше заведение. От лица учредителей компании хотелось бы отметить, что мы постараемся сделать все, чтобы каждый наш сотрудник чувствовал себя максимально комфортно в большой семье Trend. Также я благодарю наших гостей - таких ярких, разных, понимающих и любящих нас. Вы вдохновляете нас на смелые идеи и интересные проекты.

THE
BAR

NOISY
BAR &
KITCHEN

BUFFET

ДУСАБЫК
RESTAURANT

COFFEE
TO FLY

LET?

PEEV-BAR

ТАН
РЕСТОРАН

H2O
COMPANY

22
V

sky
bar

TREND
Catering

\$crooge
Bar

АЭРО
КАФЕ

РЕМЬЕР
РЕСТОРАН

Centootto

МАЯК
РЕСТОРАН

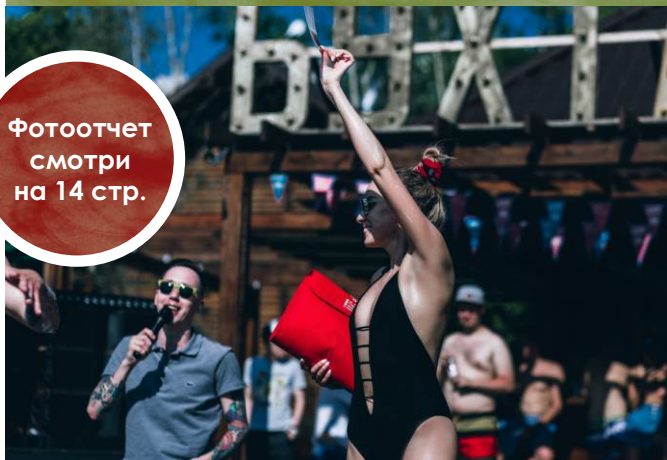
Башкирский
мед. и.о.

Создаем и развиваем вкус к жизни!

EVENTS

Самое жаркое событие лета
Pavlovka one love (30.06)

Фотоотчет
смотри
на 14 стр.



Одним из самых ожидаемых событий летнего сезона уже третий год подряд является фестиваль танцевальной музыки Pavlovka one love! Освежающие напитки, фееричное шоу и музыка от 6 топовых Dj – все в лучших традициях вечеринок в загородном клубе Бухта Кила. Правильную атмосферу создавал Данила Фиш, а обстановку подогревали сотни красивых девушек в купальниках.

Лей, в баре лей!
Как отметили 8-летие любимого бара
(13.07)

Фотоотчет
смотри
на 14 стр.



С открытия легендарного The Bar прошло восемь лет! Несмотря на это, любимый бар продолжает повышать планку уровня отдыха в клубной индустрии Уфы. Самые шумные вечеринки – доказательство тому, что заведение может не только удерживать популярность, но и постоянно меняться к лучшему! В свой день рождения The Bar пригласил реп – артиста T-killah с репертуаром самых популярных и жарких песен. Танцпол буквально взрывался!

Болели вместе со всей страной!
ЧМ по футболу 2018 (14.06-15.07)



Чемпионат мира не обошел стороной и нашу сеть ресторанов! Высота 22 встречала гостей на открытой террасе с одним из самых больших экранов в городе, The Bar подготовил более клубную атмосферу для просмотров матчей, а Pev Bar угощал самых ярких болельщиков приятными комплиментами, тем временем ресторан Leto создал, пожалуй, самую уютную обстановку для поддержки нашей команды на ЧМ 2018!

Турнир по волейболу
среди команд РГ TREND (13.07)



Товарищеские матчи между всеми заведениями сети стали доброй традицией РГ Trend! В этом году в соревновании приняли участие 15 команд. За ходом игры внимательно наблюдали приглашенные квалифицированные судьи. Спортивные мероприятия проходят в компании для объединения и поддержания командного духа! Победу одержала сборная ресторанного комплекса Высота 22, второе место заняла команда Noisy bar & kitchen, а на третьем месте команда ресторана Премьер. Поздравляем победителей!

2 года Noisy bar & kitchen (26.07)



А вы пробовали нитро крошку из щавеля или твороженную соль? Именно такими необычными гастрономическими дополнениями к основным блюдам угощал Сергей Фокин в Noisy bar & kitchen на Гастроль №3. Сет из 6 авторских блюд от представителя международного фестиваля MADRID FUSION 2018 не оставил равнодушных гостей. Приятной ноткой вечера стало винное сопровождение, что добавило блеска в глазах присутствующих.

Прибавление в семье H2O company (16.08)



Теперь жарим и в Уфе! В нашей оптовой компании по поставке кофе и чая появился долгожданный ростер для обжарки зерен кофе! А это значит, что теперь процесс обжарки протекает на собственном производстве в Уфе. Современная и качественная технология позволяет получать сбалансированный и идеальный вкус, что делает кофе от H2O company ароматным и безупречным во всех отношениях.

Питерский вояж 2018 (20.08)



Целый месяц участники готовились и боролись на ежегодном конкурсе Trend bartenders - Питерский Вояж 2018! От участников требовалось снять оригинальное видео, которое можно посмотреть в Instagram по хештегу #питерскийвояж, а также подготовить презентацию с подробным рассказом и способом приготовления своего авторского коктейля. В финал конкурса вышли 7 барменов, главным призом для них от РГ Trend и марки джина Beefetor стала поездка в Санкт-Петербург на главную выставку барной индустрии в России Moscow Bar Show.

Поздравляем с назначением! (01.09)



С начала осени легендарный The Bar перешел в управление Art-директору РГ Trend всеми любимому Илье Virgin. Теперь Илья Олегович будет отвечать не только за самые жаркие вечеринки города, но и полностью вести заведение. Желаем удачи в новой, интересной и ответственной должности! Тем временем, Эльвира Бариева, которая была несменной управляющей бара все 8 лет, вложит все свои силы и идеи в ресторанный комплекс Высота 22 – проект, который требует отельного внимания и много работы.

Вы делаете нашу жизнь вкуснее!

20 октября профессиональный праздник отмечают повара и кулинары всего мира! В сети заведений Trend работают 14 шеф-поваров и шеф-кондитеров и свыше 100 поваров. Профессия не только вкусная, но и творческая. Ведь все ингредиенты, вкусовые качества и даже подача блюд – это авторская задумка и фантазия каждого повара. А самой приятной наградой за работу считаются восторженные отзывы наших гостей. На обложке осеннего выпуска Trend News – наша гордость – шеф-повара ресторанной группы.



Хочешь стать частью РГ Trend?

Мы растем и развиваемся, поэтому всегда рады новым сотрудникам. Если ты мечтаешь о карьере в ресторанной сфере и хочешь работать в дружной, сплоченной команде, то скорее звони HR-менеджеру по номеру **+7 903 310 30 03**.

Возможно, мы ждем именно тебя!

Лучший подарок имениннику – скидка!

Это уже не раз нами проверено! Как приятно, когда в стенах наших заведений вы отмечаете свои дни рождения! На этот случай именинникам – обладателям бонусных карт мы дарим скидку 30% на весь чек. Предложение действует в: Noisy bar & kitchen, Pev Bar, The Bar и Чайхане Дуслык. Также отметить свой день рождения со скидкой 30% можно в ресторанном комплексе Высота 22. Скидка действует только по четвергам и предоставляется 7 дней до и после дня рождения. Кстати, бонусные карты являются накопительными и зачисляются от 5 до 10% от суммы заказа. Бонусы легко копить и приятно тратить! Подробная информация на нашем официальном сайте trendufa.ru.

30%

**СКИДКА НА ПРАЗДНОВАНИЕ
ВАШЕГО ДНЯ РОЖДЕНИЯ!**

THE BAR **ДУСЛЫК**

PEEV-BAR **NOISY BAR & KITCHEN**



САМАЯ ВКУСНАЯ ТОЧКА НА ПЛАНЕТЕ!

Этого открытия мы ждали все лето! Сложные технические моменты, глобальные ремонтные работы, разные дизайнерские решения и бесконечные согласования – это лишь часть тех трудностей, с которыми мы столкнулись при открытии третьего Buffet café. Но уже в первый рабочий день поняли – все не зря! Теперь гостей встречает уже полюбившийся но, все же, совсем другой Buffet café со своими панорамными окнами, уютными диванами и потрясающей кухней. По традиции, первый месяц открытия гостей встречал и обслуживал генеральный директор РГ Trend Сергей Быченко.



« Это – одно из самых легких и тяжелых открытий одновременно. Я никогда не открывал заведение в торговом центре, само место казалось мне странным, но фасадные окна решили все. Первый дизайн был мимо кассы. Путем проб и ошибок во втором все сошлось. Нам не дали открыться на день раньше из-за того, что нельзя снимать баннер в рабочее время. Снять баннер – это 5 минут. Всю еду пришлось выбрасывать... Я три недели думал над тем, как построить логистику. И если вам покажется, что где-то это неудобно, готов поспорить, это лучшее решение. Это первое заведение, где нет плохой посадки. Гости сидят везде. Я не ожидал, что вас будет так много. Не ожидал, что те, кто ни разу не был в Buffet café, сразу поймут и примут его правила. Помните, что каждый Buffet café построен с любовью. Наше дружелюбие и забота будут встречать вас везде. »

Сергей Быченко, генеральный директор РГ Trend

ОСЕНЬ СО ВКУСОМ

РЕЦЕПТЫ, КОТОРЫЕ ВЫ ЛЕГКО ПРИГОТОВИТЕ ДОМА!

ЦИТРУСОВЫЙ ЧАЙ С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ И СПЕЦИЯМИ

ОТ БАРМЕНЕДЖЕРА ЧАЙХАНЫ ДУСЛЫК И SCROOGE BAR
ЕВГЕНИЯ ВЕЖНИНА

Для 0,5 литра готового напитка вам понадобится:

- 2 мандарина
- варенье из черной смородины
- черный чай
- специи: корица (щепотка), гвоздика (2 шт.), звездочка бадьяна (1 шт.), мускатный орех (на кончике ножа)

Способ приготовления:

В сотейник высыпать все специи и залить их холодной водой (400мл). Поставить на огонь. В это время выжать сок из двух мандаринов и перелить в чайник. Также в чайник добавить 2 столовых ложки черносмородинового варенья. Когда вода в сотейнике закипит, выключить огонь и добавить 1 чайную ложку черного чая. Дать постоять 5 минут. Перелить содержимое сотейника в чайник. Перемешать и наслаждаться!



РЕЦЕПТ ПАНИНИ С КУРИЦЕЙ

ОТ ШЕФ-ПОВАРА SKY BAR НАТАЛЬИ СИЛАНТЬЕВОЙ

На 1 порцию вам понадобится:

- Чиабатта со злаками- 124 г.
- Куриное филе на гриле – 50 г.
- Салат айсберг - 10 г.
- Томаты -30 г.
- Огурцы маринованные -25 г.
- Лук красный -5 г.
- Сыр Моцарелла -50 г.

Для соуса:

- Майонез – 60 г.
- Бекон подкопченный – 9 г.
- Лук репчатый - 7 г.
- Соус Тобаско – 1 мл.

Способ приготовления:

Чиабатту со злаками обжарить на гриле или на сковороде без масла. Готовую куриную грудку и свежий помидор нарезать тонкими ломтиками. Приготовление соуса – обжарить лук до полуготовности, добавить подкопченный бекон и смешать с майонезом. Смазать нижний слой Чиабатты соусом, выложить нарезанную тонкими ломтиками куриную грудку, порезанные помидоры, маринованные огурцы, лук красный, сыр Моцарелла и салат Айсберг. Сверху накрыть вторым слоем булочки Чиабатты и обжарить панини на гриле с двух сторон, слегка придавив. Готовый панини разрезать пополам. Приятного аппетита!



ДЕСЕРТ ДОЛЖЕН
БЫТЬ ТАКИМ, ЧТОБЫ
ЕГО НЕ ХВАТИЛО
И ХОТЕЛОСЬ ЕЩЕ.



Ее работа – дарить людям радость! Да-да, ведь это чувство мы испытываем, когда едим воздушные, легкие, красивые и невероятно вкусные десерты от шеф-кондитера Buffet café Лилии Галиуллиной. Именно благодаря ей и ее команде наши витрины никогда не пустеют, а глаза разбегаются от ассортимента выпечки и причудливых десертов. Она умеет угадывать предпочтения гостей и всегда знает, чем удивить даже самых привередливых сладкоежек. О вдохновении, идеальном десерте и буднях кондитера Лилия рассказала нам в своем интервью.

Лилия, почему ты выбрала профессию кондитера?

На самом деле, эту профессию выбрала не я, а моя мама. Вы не поверите, я вообще хотела поступать в медицинский и стать косметологом. Но мама решила по-другому. Сначала был колледж, потом курсы повышения квалификации, потом университет. Благодаря РГ Trend моя учеба продолжается до сих пор - это многочисленные мастер-классы от именитых шеф-кондитеров.

Когда ты поняла, что это твое призвание?

Любовь к профессии кондитера появилась, когда я пришла в РГ Trend.



Сколько лет ты работаешь в РГ Trend, и с чего все началось?

5 лет назад я решила поменять работу и позвонила по объявлению в Чайхану Дуслык и Хурму, там требовался кондитер. Поговорила с Надеждой Хегай, и она меня позвала.

А как ты попала в Buffet café на Революционной?

Тогда меня попросили помочь. Объем работы был очень большой, это было очень ответственным делом для меня. Было страшно, что подведу, но я согласилась. Мне потребовалось много усилий. Сложность была в нехватке кадров, и все были незнакомы друг с другом. Но мы справились, и это самое главное!

Что вдохновляет тебя на создание новых десертов или выпечки?

Сначала это была необходимость – создавать, а сейчас само по себе. Вдохновляет все вокруг - это вкусы и предпочтения гостей, какая-то обстановка или просто красивое фото десерта в интернете. Может быть и такое, что нет вдохновения, а потом оно приходит резко. И я еле успеваю воплотить все задумки в реальность.

Каким, по-твоему, должен быть идеальный десерт?

Красивым, маленьким, чтобы его не хватило, чтобы его хотелось еще.

Переживаешь, как люди воспримут и оценят твою работу? Как определяешь реакцию гостей?

А я же стою напротив них всегда, за стеклом. И я вижу реакцию каждого. Когда выставляю новое блюдо, я за ним наблюдаю в течение дня, за тем, как люди его оценивают. И все понимаю, вы бы это тоже сразу поняли. Если успех, говорю девочкам, завтра сделаем побольше.

Ты сама придумываешь и разрабатываешь кондитерские изделия. Сложно ли добиться того, чтобы сотрудники делали точно так, как ты задумала?

Конечно, в этом своя сложность. Тем более, от нас требуется постоянное качество всех наших десертов и выпечки, как внешнее, так и вкусовое. А у некоторых бывает, если нет настроения, получается плохо, есть настроение – хорошо. Но мне так не нужно, мне нужно, чтобы всегда было идеально. Ассортимент очень большой, и людям бывает сложно запомнить технологии. Я готова учить до тех пор, пока человек не запомнит. В работе я не иду на компромисс. Главное, чтобы было вкусно, красиво, качественно и по технологии.



—
**Меня вдохновляет
все вокруг**
—

А как ты сама справляешься с плохим настроением, не переносишь это на работу?

Я уже себя знаю. Я никогда ничего нового не делаю вечером. Если есть сложная работа или я плохо знаю технологию, я это не делаю вечером, лучше с утра. Я не буду начинать что-то новое в конце недели.

Как ты отреагировала на открытие Buffet café в ТРЦ Планета? Волнительно было снова браться за такой большой объем работы?

Руководство предложило мне поставить полностью кондитерскую часть. Такой опыт у меня уже был, к тому же, хотелось чего-то нового. Кстати, открытие третьего Buffet café, лично для меня, стало, как никогда, очень простым, я ожидала, что будет тяжелее. Во-первых, здесь все было очень хорошо подготовлено, я и сама была готова. Во-вторых, часть моей команды с Революционной перешла сюда. Они были настроены работать без выходных. Когда в одном заведении у тебя надежный тыл, а здесь надежные помощники – это максимально комфортно и удобно.

И все же сложности были?

Мы были готовы к большому наплыву людей. Но первый день работы нам показал, что можем не успеть. И тут на помощь пришел надежный тыл, то есть большое количество изделий нам помогли приготовить кондитеры из Buffet cafe на Революционной. Девочки и там работали без выходных. Но сейчас все уже встало на свои места.

Сколько человек сейчас работают под твоим руководством?

8 человек в Планете и 9 на Революционной. Но штат не полный, у нас нехватка пекарей есть. В данный момент стажироваться люди. Кто-то не подходит нам, кому-то мы не подходим, наши объемы, наши требования.

А требования, как я понимаю, очень высокие?

Ведь это только кажется, что работа несложная. На самом деле, очень ответственная и трудная. Ассортимент очень большой, но по-другому работать нам не интересно.

Как тебе удается, работая с выпечкой и десертами, сохранять хорошую физическую форму?

Мучаюсь, страдаю, как только расслабляюсь, формы моментально уходят. Всегда приходится себя контролировать, потому что все, что я делаю, я очень люблю. Только этим бы и питалась.

А ты готовишь дома?

Нет, после того, как я попала в РГ Trend, дома стала готовить гораздо реже. Домашние с этим смирились и не жалуются. Работа занимает много времени в моей жизни. В оставшееся время нет никаких душевных сил для готовки, я их оставляю на работе.

Представь, если в РГ Trend появится еще один Buffet cafe. Согласилась бы снова ставить кондитерскую часть?

Открыть да, если тебе доверяют, почему бы и нет. А вот смогу ли я вести три заведения одновременно, это уже будет решать руководство.

И заключительный вопрос, что бы ты пожелала всем своим коллегам поварам с профессиональной точки зрения?

Я бы пожелала хорошего коллектива и душевного настроения, достойной зарплаты и понимания руководства, комфорта в работе и творческих наплывов. Все важно, даже погода за окном.



ГОТОВЬ САНИ ЛЕТОМ Или как правильно организовать НОВОГОДНИЙ корпоратив

Если на календаре осень, значит - самое время подумать о новогоднем корпоративном мероприятии. А лучше – доверить организацию праздника настоящим профессионалам! О том, как провести торжество на должном уровне, нам рассказал руководитель event-агентства – центра событий Dejanero Тимур Курамшин.



Центр событий Dejanero – команда профессиональных организаторов деловых и развлекательных мероприятий. С их помощью можно легко организовать любой корпоративный или частный праздник на высоком уровне, наполнив торжество удивительными сюрпризами, яркими и незабываемыми мгновениями, которые по достоинству смогут оценить все гости вашего мероприятия.

Тимур, расскажите, в каких направлениях вы работаете?

Преимущественно, это крупные события банкетного формата – корпоративы, свадьбы, юбилеи и т.д.

Как вы считаете, для чего необходимо проводить корпоративные мероприятия?

Пожалуй, сложно найти более удачный способ для упрочнения отношений в команде, расширения внутрикорпоративных знакомств, поощрения отличившихся сотрудников и решения иных важных бизнес-задач.

Насколько заранее вы бы посоветовали начинать подготовку к новогодним корпоративам?

Чем более заблаговременно начинается подготовка к мероприятию, тем больше выбор свободных площадок и подрядчиков. Крупные площадки, вмещающие более 100 человек, начинают бронировать заранее, порой, чуть ли не за год.

Что важно при выборе площадки для заказчика? На что следует обращать внимание?

В первую очередь, на вместительность. Важно, чтобы оставалось место для танцпола и комфортного размещения гостей.

Безусловно, стоит оценить кухню, нередко сейчас проводят фуд-тест банкетного меню. Стоит заранее выяснить все правила заведения – это может быть лимитированное время проведения банкета, нормы по пробковому сбору, количеству официантов, возможности применения конфетти и более мелкие детали, такие, как возможность убрать из зала лишнюю мебель, например. Немаловажной составляющей является уединенность – в большинстве случаев, нашим клиентам важно, чтобы их гости не пересекались с другими, и в зале не доносился шум от посторонних банкетов.

Исходя из опыта, расскажите, какие тенденции в сфере корпоративных событий и организации праздника существуют сегодня?

Могу точно сказать, что у каждой компании свои традиции: кто-то приглашает популярных исполнителей, кто-то предпочитает задействовать в программе сотрудников, а кто-то в поисках новых форматов.

ПРАЗДНИК С PG TREND

Что, по вашему мнению, самое главное на празднике и почему?

Если спросить у банкетного менеджера – ответ будет «еда», ведь на голодный желудок праздника не будет. Если ведущего – то «программа» - ведь, что может быть хуже скучного праздника?! Мы же стараемся уделить всем составляющим должное внимание, главное – верно понимать задачи.



Где берете вдохновение для организации мероприятий под ключ? В тех случаях, когда нужно сделать от концепции до реализации?

Мы всегда отталкиваемся от заказчика – его истории, видения и целей. Наш девиз: «Мы с душой организуем Ваше событие так, как сделали бы это Вы, имея наш опыт!»

Как вы думаете, рынок event-агентств растет?

Как часто крупные компании пользуются услугами профессиональных координаторов и организаторов мероприятий?

Безусловно. Тому подтверждение - рост числа моих коллег. Крупные корпорации постоянно прибегают к услугам event-агентств, ведь социальным программам и корпоративной культуре уделяется не мало внимания.

Вспомните, пожалуйста, самое оригинальное корпоративное мероприятие, которое создала Ваша компания?

В этом году, в рамках презентации продукции нашего клиента, мы организовали 6-ти дневное мероприятие для более чем 600 человек. Мы построили настоящий дом на площадке и коридор, через который гости попадали в место проведения праздника, где каждая комната рассказывала об эмоциях, вызываемых продукцией. Мы обожаем делать это ежегодное событие, позволяющее реализовать самые необычные идеи – всего и не перечислишь!



Ваш совет для тех, кто планирует корпоративное мероприятие?

Хуже отсутствия праздника может быть только плохо организованный праздник. Вам хочется чего-то нового? От мысли об организации вечера вас бросает в жар? Бойтесь что-то упустить, или, наконец, просто в кое-то веки тоже хотите отдохнуть на празднике? Обратитесь к профессионалам и получите качественно иной результат.

+7 917 342 49 54 | dejaneiro.ru

БАНКЕТНЫЕ ПЛОЩАДКИ PG TREND



Банкетный зал на 180 персон, 3 VIP зала с посадкой до 30 гостей.
+ 7 961 051 85 85



4 банкетных зала, вместимостью от 4 до 370 персон.
+ 7 903 355 52 25



3 банкетных зала на 50, 60 и 150 персон.
+ 7 963 901 09 00



Банкетный зал на 100 персон.
+ 7 917 359 31 21



УЧЕНЬЕ СВЕТ

РУКОВОДИТЕЛЬ КОМПАНИИ H2O

История H2O company началась в 2008 году. Сегодня оптовой компании по поставке чая и кофе доверяют более 500 партнеров по всей России. H2O Company - № 1 на рынке Башкирии. В нашей постоянной рубрике мы собираем советы и мнения сотрудников РГ Trend. В этот раз с нами поделился руководителем H2O company Ильнур Мухутдинов. Он блестяще разбирается во всех сортах кофе и чая. Он может легко найти общий язык с поставщиками и заказчиками. Как же завоевать и удержать доверие клиентов, как выделиться среди конкурентов и быть лидером продаж? Обо всем этом рассказал Ильнур Мухутдинов.

1. Великолепный продукт. Прежде всего, нужно любить то, что ты продаешь. Я с детства интересовался чаем и знал, что это полезно, кофе же был для меня неведомым и непонятным напитком, мне всегда хотелось узнать больше. Когда я пришел в компанию, я познакомился с кофе и узнал всю его многогранность, я открыл огромное количество вкусов и видов чая. С тех пор я с головой нырнул в работу и изучение продукта, стараюсь не упустить ни одной детали.
2. Команда. Это не менее важная составляющая успеха. Внутри нашего коллектива сложились семейные отношения, все открыто и смотрят в одну сторону, а самое главное – каждый знает, что и когда он должен делать и делает свою работу безупречно. Каждый человек несет огромную ценность и играет важную роль в жизни компании.
3. Инновации. В любом деле необходимо идти в ногу со временем. Если стоять на месте, то очень скоро тебя кто-то обойдет. Мы стремимся быть лучшими, поэтому постоянно совершенствуем систему. Это тяжело, но очень увлекательно. Задачи от автоматизации внутренних процессов до внедрения и разработки собственного приложения для торговых представителей заставляют работать голову нестандартно и видеть картину работы компании полностью.
4. Партнеры. Важно установить дружеские и доверительные отношения с людьми, с которыми ты сотрудничаешь. Я ежедневно встречаюсь и общаюсь с партнерами. С большинством из них мы общаемся как друзья и доверяем друг другу.

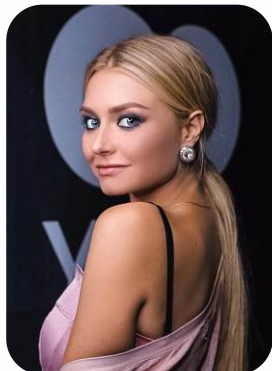
**Если стоять
на месте,
то очень скоро
тебя кто-то
обойдет.**

Нельзя выделить что-то одно, для того чтобы двигаться вперед, все должно развиваться равномерно.

Я ни дня не могу представить без чашки чая или кофе, думаю, как и каждый житель нашей страны. Наша задача - показать всем, что с нами это будет и вкусно и полезно.

На сегодняшний день мы запустили производство в Уфе и работаем над расширением ассортимента. Я уверен, впереди еще много побед.

САМЫЙ-САМЫЙ В PG TREND!



1. Самый большой ресторан в PG Trend – Высота 22! Его площадь составляет более 2000 кв.м, а число сотрудников превышает 150 человек!
2. Самое экзотичное меню гости встретят в ресторане Noisy bar & kitchen! Авторские блюда и свежайшие морские деликатесы – основная фишка гастрономического бара!
3. Самый многочисленный проект PG Trend – Buffet café! Их в Уфе 3 и это не предел!
4. "Самый взрослый" в PG Trend – The bar! В этом году ему исполнилось 8 лет! Уже думаем над тем, как будем отмечать юбилей.
5. Самый удаленный от башкирской столицы ресторан в PG Trend – Sky Bar и находится он в Душанбе! Залетайте на обед.

Автор: Валерия Гизатуллина, PR – manager PG Trend @lera_lady

НАШИ ПОСТОЯННЫЕ ГОСТИ

Яна Руденко

Какое из заведений PG Trend ты любишь больше всего и почему? Очень люблю ресторан Высота22. Летом это, можно сказать, мой второй дом. Днем расслаиваешься возле бассейна, а вечером приятные посиделки с подругами на летней террасе.



Какие мероприятия в нашей сети тебе запомнились и чем? Из мероприятий мне запомнился концерт Мальбэк и Сюзанны в The Bar, было очень атмосферно.

Какое твоё любимое блюдо и часто ли ты готовишь дома?

Любимого блюда, наверное, нет. Я предпочитаю итальянскую и азиатскую кухню. Дома готовлю крайне редко, и, если готовлю, то это всегда что-нибудь необычное.

Что бы ты пожелала нашим читателям этой осенью?

Читателям хочу пожелать не мерзнуть, быть со своими любимыми и отправиться в маленькое путешествие.

Автор: Екатерина Шапко Service-manager PG Trend @katerinashapko



РАБОТА PR - МЕНЕДЖЕРА

Чем занимается специалист PR-отдела и правда ли, что он только и делает, что целый день дегустирует новые блюда и тусуется на мероприятиях? Хотелось бы развеять эти мифы и, все-таки, рассказать, что же это за фрукт!

1. Мы создаём праздник для наших гостей, а именно формируем event- поводы, разрабатываем стратегию развития и реализацию наших мыслей и идей.
2. Создание микроклимата в ресторане относится к нашим обязанностям, например, цветы или деревянную коробочку под специи, которая стоит на столе, скорее всего, заказали именно мы.
3. Кстати, все социальные сети тоже ведем мы, поэтому не стесняйтесь отмечать свое присутствие в любимом ресторане и выкладывать фото. А мы, в свою очередь, с удовольствием пообщаемся с вами.
4. Ну, и конечно, меню, которое вам подали в ресторане, совсем недавно было у нас в голове.

Наш отдел очень творческий и постоянно старается удивить гостей своих подразделений, а выше описанные пункты - это всего лишь малая часть того, что стоит за нами, так как каждая из нас является пиарщиком, таргетологом, маркетологом, SMM-менеджером, SEO-специалистом, дизайнером и копирайтером, и этот список можно долго продолжать.

Автор: Мария Астахова, PR – manager PG Trend @mariastakhova



ФОТООТЧЕТ

PAVLOVKA ONE LOVE
(30.06)



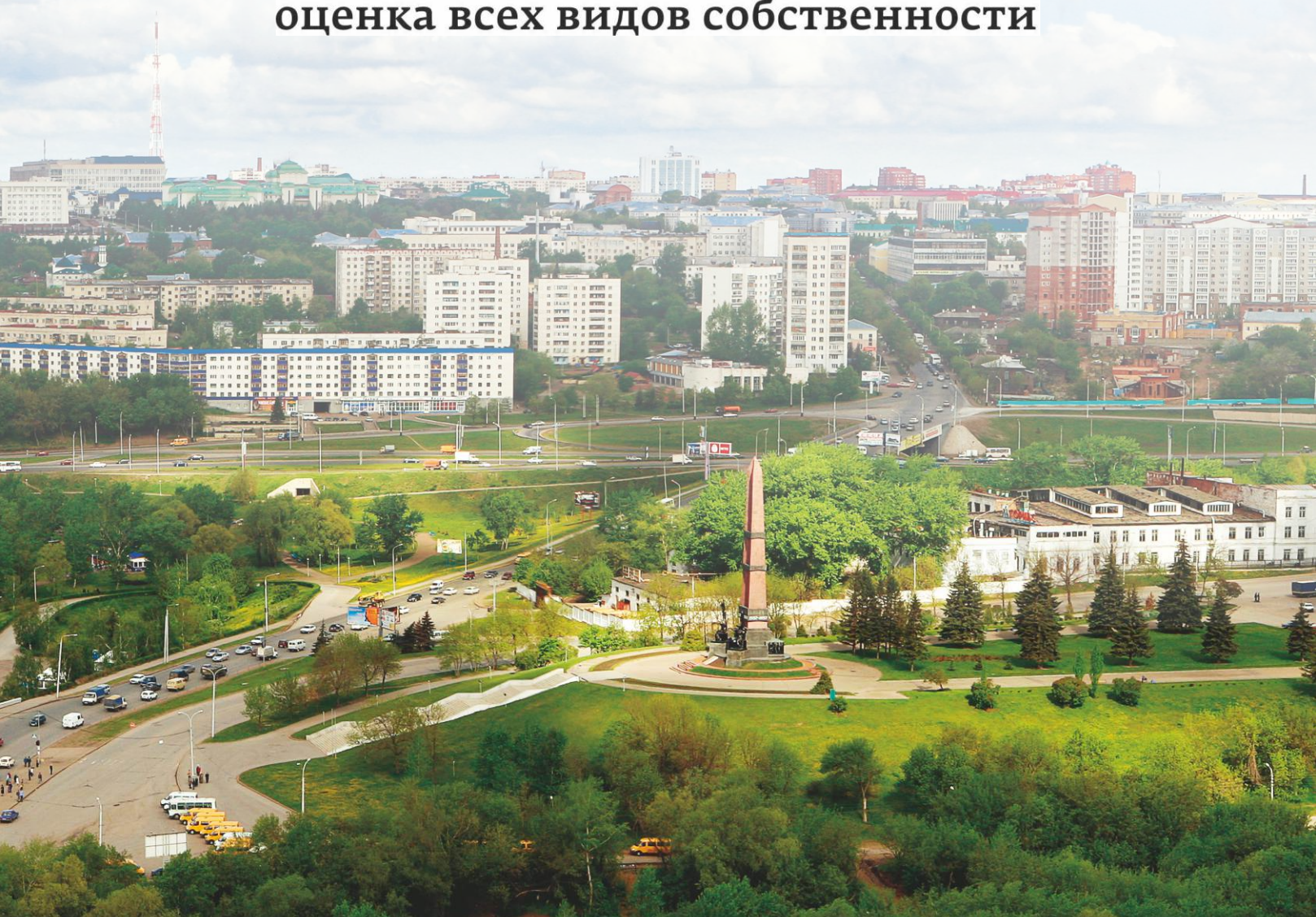
THE BAR 8 YEAR
(13.07)



— TREND РЕКОМЕНДУЕТ —

 **ООТЕРС**

оценка всех видов собственности



МЫ ДОВЕРЯЕМ ПРОФЕССИОНАЛАМ!

 **+7 (987) 254 23 45 | ooters.ru**

г. Уфа, ул. 50 лет СССР, д.39, офис 30