

«Дом у озера» — первый стартап студентов Института гастрономии

«Дом у озера» — новый проект группы компаний Bellini group, в работе над которым приняли участие студенты Высшей школы ресторанного менеджмента Института гастрономии СФУ.



Заведение расположено в здании визит-центра на острове Татышев и совсем скоро начнёт работу в режиме take away. Меню состоит из ужелюбившихся красноярцам итальянских блюд пицца-паста-бара «Перцы»: пиццы, салатов, десертов. Появятся в заведении и гастрономические тренды: стрит-фуд блюда. За счёт нового формата скорость обслуживания в «Дом у озера» станет выше, чем, например, в «Перцах».

Геолокация «Дом у озера» предполагает не только множество гостей, которые ведут здоровый образ жизни, но и диктует свои правила в работе заведения. Осознанная экологичность в интерьере и процессах производства — одна из особенностей проекта. Акцент сделан на осознанное потребление и максимально возможный отказ от одноразового пластика в упаковке.

Подготовка и открытие ресторанного проекта — часть учебной программы студентов Высшей школы ресторанного менеджмента Института гастрономии. Старшекурсники принимали участие во всех этапах работы над проектом: обсуждали концепцию, технический и дизайн-проект, приобретения оборудования, посуды и мебели, ремонте и подготовки помещения. Стартап «Дом у озера» станет их дипломной работой в конце 4-го курса.



*«Кураторами студентов стали руководители профильных отделов группы компаний Bellini group из сферы маркетинга, финансов, логистики и юриспруденции. Сейчас главная задача ребят — на практике узнать все тонкости открытия нового заведения в условиях реального рынка ресторанных услуг», — считает директор Института гастрономии, управляющий партнёр Bellini group **Алексей Горенский**.*

Институт гастрономии, пресс-служба СФУ, 21 июля 2020 г.

© Сибирский федеральный университет. Редакция сайта: +7 (391) 246-98-60, info@sfu-kras.ru.

Адрес страницы: <https://news.sfu-kras.ru/node/23390>