

BELLINI

GASTRONOMIC ECOSYSTEM

ПРЕСС-РЕЛИЗ





# Bellini Gastronomic Ecosystem

Bellini - самый известный и популярный бренд в ресторанной сфере Красноярска, который существует с 2004 года.

За 19 лет успешной работы компания Bellini успела завоевать любовь и признание жителей и гостей города, которые отдают предпочтение безупречному обслуживанию, высокому качеству блюд и уютной атмосфере.







## В РЕСТОРАНАХ BELLINI ПРЕДСТАВЛЕНА

средиземноморская и итальянская классика, экзотическая японская кухня и кулинарные шедевры Средней Азии и Кавказа, лучшие образцы английского завтрака и сытных трапез Западной Европы, авторская кухня и отдельно разработанная методика от бренд-шефа Романа Чемеренко «Локаворство и архитектура в современной кухне».





Анатолий Ващенко



Алексей Горенский

BELLINI

Основатели и учредители компании – Анатолий Ващенко и Алексей Горенский. Именно они отвечают за стратегию, развитие, вдохновение команды.





Bellini поддерживает высокий уровень корпоративной культуры. В компании принято относиться к сотрудникам с таким же уважением, как и к гостям.



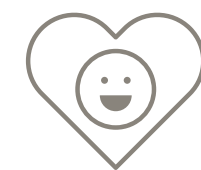
## МИССИЯ КОМПАНИИ

---

«Мы расширяем границы вкуса, делая людей счастливыми. Бережно храним и передаём культуру гостеприимства как своим сотрудникам, так и гостям».

## ЦЕННОСТИ КОМПАНИИ

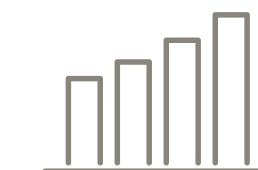
---



Счастливые люди



Гастрономичность



Рентабельность



Новые технологии



В 2022 году произошел ребрендинг в Bellini Gastronomic Ecosystem. Теперь это не просто ресторанная сеть, а целая экосистема, в которой все бизнес-задачи решаются внутри компании преимущественно с помощью собственных ресурсов.



**BELLINI**

GASTRONOMIC ECOSYSTEM



# Гастрономическая экосистема Bellini — это:

- 6 кафе-кондитерских
- 15 гастрономических проектов
- 19 лет в бизнесе
- 25 ресторанов и баров
- 30 000 гостей ежедневно

- Собственная IT-компания
- Заготовительный цех
- Кондитерский цех
- Сыроварня
- Ресторанный консалтинг
- Благотворительный фонд «От сердца к сердцу»
- Институт гастрономии СФУ
- Филиалы Ромбабы в Москве





# Институт гастрономии СФУ

В 2018 году Bellini открыла Институт гастрономии СФУ. Это первое высшее образование в сфере гастрономии в России, куда входят:

- **ВЫСШАЯ ШКОЛА  
РЕСТОРАННОГО МЕНЕДЖМЕНТА**

- **ВЫСШАЯ ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ  
ОТ INSTITUT PAUL BOCUSE**

- **СТРАТЕГИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ  
В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**



Институт гастрономии СФУ стал лучшим образовательным проектом 2022 года по версии Russian Creative Awards.





Здесь создают звёзд ресторанного бизнеса - рестораторов и шеф-поваров, за которыми работодатели начинают следить ещё на старте обучения. Сотрудники института находят и развивают потенциал студентов через талант-менеджмент, а их профессионализма добиваются через стажировки в ресторанах России и Европы.

**МИССИЯ ИНСТИТУТА** - воспитать новое поколение ценителей русских гастрономических традиций, которое будет развивать ресторанную культуру всего мира.

### ЦЕЛИ:

- Создать инновационную образовательную среду, позволяющую профессионально обучать высококвалифицированных управленцев международного уровня для индустрии гостеприимства.
- Взаимодействовать с бизнесом, оперативно отвечать на его запросы и воспитывать качественно новое поколение менеджеров, способных влиять на социально-экономическое развитие страны.



Больше об Институте  
на [gastronomyinstitute.ru](http://gastronomyinstitute.ru)





# Благотворительный фонд «От сердца к сердцу»



Благотворительный фонд «От сердца к сердцу» был создан в 2009 году соучредителем Bellini Алексеем Горенским. Цель фонда — помощь детям, больным сахарным диабетом. Основная идея — использование метода инсулиновой помпотерапии, который позволит больным диабетом избежать многократных ежедневных инъекций и ранних осложнений заболевания.

Программа проводится под контролем Министерства здравоохранения Красноярского края при содействии кафедры Общественного здоровья и здравоохранения Красноярского государственного медицинского университета и ведущих эндокринологов Красноярского края.

«Если все инсулинозависимые ребята (по крайней мере, в Красноярском крае) смогут забыть о постоянных уколах и связанных с этим ограничениях, значит мы работаем не зря.» (с) Команда фонда

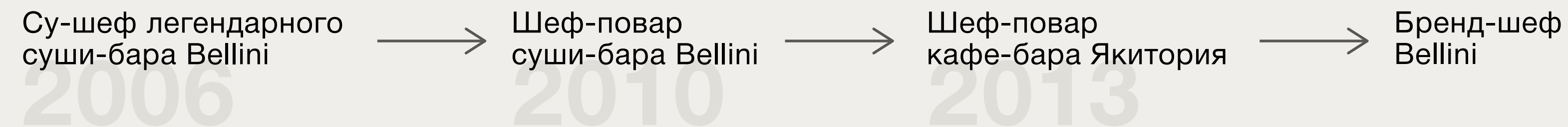




# Бренд-шефы Bellini

## РОМАН ЧЕМЕРЕНКО

### Карьерный путь в Bellini:



- владеет огромным множеством гастрономических техник
- умеет сочетать несочетаемое
- превращает любую подачу блюда в искусство

Во время обучения в INSTITUT PAUL BOCUSE стал полностью понимать, как влюбить поваров в свое дело. Стоял у истоков создания и разработки учебной поварской программы для Института гастрономии СФУ. Наставляет студентов на правильный путь шефа, вдохновляет на новые гастрономические открытия и всегда остаётся их куратором во время гастрономических туров по стране.



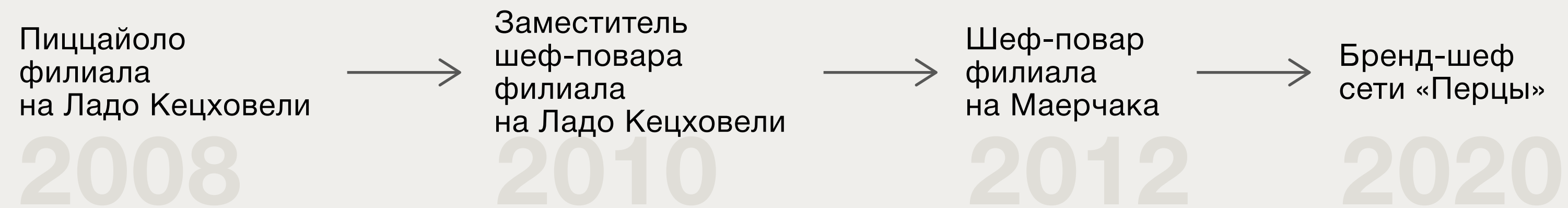




# Бренд-шефы Bellini

## ИВАН ТРОИЦКИЙ

### Карьерный путь в Bellini:



- контролёр, стратег и дегустатор
- курирует работу всех шеф-поваров и проводит обучение новичков на кухне
- даёт готовые идеи и решения, которые шеф-повара уже воплощают в жизнь



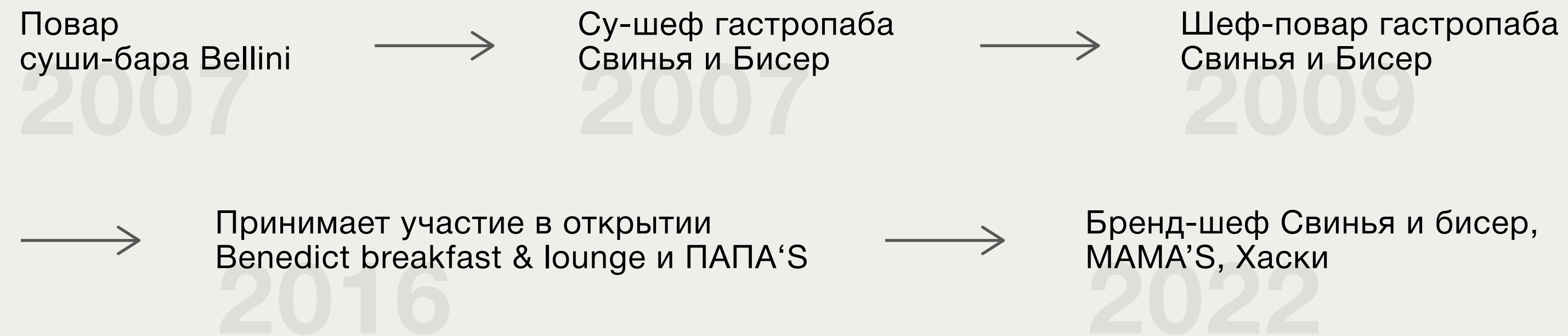




# Бренд-шефы Bellini

## АЛЕКСАНДР ТРЕМАЗОВ

### Карьерный путь в Bellini:



В работе считает важным самоотдачу персонала – показывать себя не на словах, а в деле. Учит команду работать без прямого вмешательства шефа, с каждым поваром настраивает индивидуальный подход.







# Бренд-шефы Bellini

## Илья Ходзицкий

### Карьерный путь в Bellini:



Победитель конкурса «Лучшая Пицца в Сибири» в 2012 и 2013.

Вместе с Романом Чемеренко и Егором Штепа курирует работу 11 ресторанов сети и ездит с гастролями по России.

С 2022 года ведущий рубрики «Готовьте это немедленно», где приглашаются известные люди Красноярска и вместе с Илей готовят интересные, но простые в приготовлении блюда. Съёмки проходят в пространстве Formaggi.



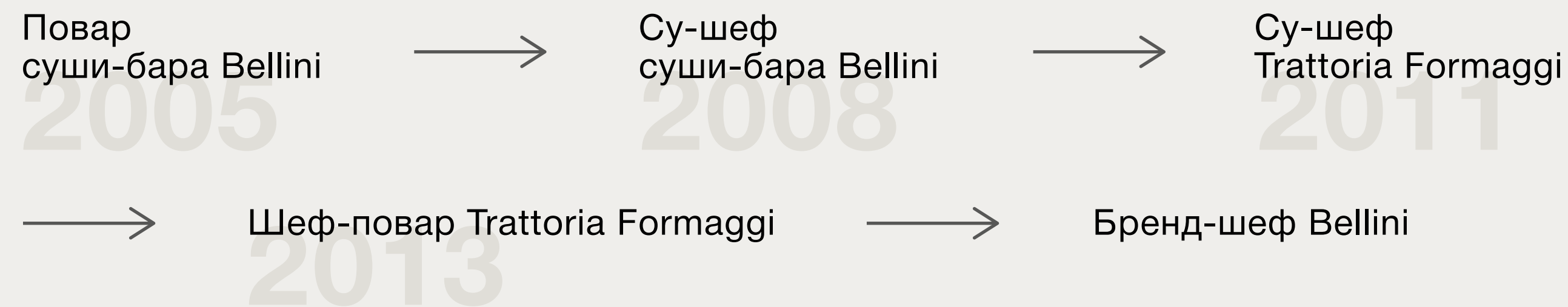




# Бренд-шефы Bellini

## ЕГОР ШТЕПА

### Карьерный путь в Bellini:



Принимал участие в других проектах компании: шеф-резидент кулинарной студии «Рататуй», шеф-повар Bellini Fit, преподаватель в Институте гастрономии СФУ.

Серебряный медалист V Всероссийского кулинарного чемпионата Chef a la Russe от Metro Cash & Carry.

Сейчас курирует работу 9 ресторанов Bellini.

Любит свежие, качественные продукты с минимальной тепловой обработкой и предпочитает не использовать много их сочетаний в одном блюде.







# Премии Bellini

Bellini Gastronomic Ecosystem - лауреаты  
самой известной российской премии  
в сфере гастрономии WHERE TO EAT Siberia.

## 2021 год:

3 место - ресторан Чешуя

18 место - Bistrot de luxe Home

19 место - Хозяин тайги

48 место - #Истории

Алексей Горенский получил премию за «Вклад в развитие гастрономической культуры региона»

## 2022 год:

2 место - Чешуя (а в премии Where To Eat Russia - 37 место!)

12 место - #Истории

18 место - Bistrot de luxe Home

22 место - Хозяин тайги

26 место - Баран и бисер

28 место - Свинья и бисер

31 место - Formaggi

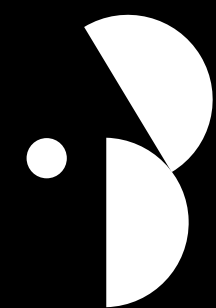




# Премии Bellini

- Бренд-шеф Bellini Роман Чемеренко номинирован на премию «Пальмовая ветвь 2022» как «Шеф года». Роман также взял специальную номинацию премии «Шеф-повар года» от информационного партнера премии CHEFSBREAKFAST журнала «Соль»
- В 2018 году Bellini открыл Институт Гастрономии СФУ. Это первое высшее образование в сфере гастрономии, куда входит:
  - Высшая школа ресторанного менеджмента;
  - Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE;
  - Стратегическое управление в индустрии гостеприимства.Институт гастрономии СФУ стал лучшим образовательным проектом 2022 года по версии Russian Creative Awards.
- В 2022 году Bellini проводил крупнейший в Сибири Гастрофорум, где главной площадкой стал Институт Гастрономии СФУ.
- Алексей Горенский стал «Человеком года 2022» по версии журнала «Деловой квартал»
- Анатолий Ващенко стал «Человеком года 2017» по версии журнала «Деловой квартал»
- В 2022 Bellini вошла в топ лучших работодателей России и заняла 2 место по Красноярскому краю.





BELLINI

GASTRONOMIC ECOSYSTEM