

LookSMI Monitoring Media

# Суши-бары (заданные заведения) Март 2013

Типы СМИ: Интернет, Печатные издания

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>СУШИЯ</b>	<b>2</b>
Олеся Стойко: "PR, как и реклама - это в первую очередь работа с людьми. По моему мнению, здесь следует большое внимание уделять психологии взаимодействия"	2
16.03.2013 - Первый практический Форум по эффективному управлению закупками "Ukrainian Procurement Forum 2013" в Киеве	3
Экономим в ресторане суши	6
16 марта пройдет Первый практический Форум по эффективному управлению закупками "Ukrainian Procurement Forum 2013"	9
Суши в Житомире. Купить и заказать по телефону	11
Обзор рынка еды с доставкой: столик не нужен	11
Новые объекты в адресной программе ПрессКом	14
Три месяца спустя: как сказались на ресторанах запрет курения в общественных местах	14
Названы лучшие работодатели Украины	16
<b>ЯКИТОРИЯ</b>	<b>18</b>
Экономим в ресторане суши	18
Два "Фе" и неоспоримые доводы "за"	18
Названы лучшие работодатели Украины	19
Новое fashion-menu Якитория и MBKFD	19
<b>ЯПОНАХАТА</b>	<b>20</b>
Нічна доставка суши в Києві!	20
Экономим в ресторане суши	20
японаВесна - додай енергії	20
Названы лучшие работодатели Украины	21
<b>МАФИЯ</b>	<b>21</b>
Из-за Януковича жители Киева не попали на работу	21
По делу: ТОП-100 самых успешных бизнес-леди Украины	22
Обзор рынка еды с доставкой: столик не нужен	25
Владельцы ресторанов "Мафия" открывают сеть "Каста"	25
Сеть ресторанов Mafia планирует открыть минимум 4-5 франчайзинговых заведений к 2014г	26
Запрет на курение привел к сокращению количества посетителей ресторанов на 15-20% - эксперт	27
Заморская Mafia	29
MAFIA и ресторанный бизнес в период турбулентности начала 2013 года	29
Из-за запрета на курение в общественных местах посещаемость ресторанов в Украине снизилась на 15-20%	30
Executive MBA, и сеть ресторанов "Мафия"	31
Портал Delo.UA назвал самых успешных бизнес-леди Украины	31
Рестораны: Рестораны MAFIA: 5 секретов успеха	31
Названы лучшие работодатели Украины	32
Кукольные представления в MAFIA 30 и 31 марта	32
В субботу, 30 марта, в ресторане MAFIA на бульваре Перова, 36 (ТРЦ Квадрат) пройдет экскурсия в рамках реализации проекта «Открытые двери».	34
Приглашаем на «семейные обеды» в MAFIA	34
<b>ЕВРАЗИЯ</b>	<b>35</b>
Экономим в ресторане суши	35
Названы лучшие работодатели Украины	35
<b>МУРАКАМИ</b>	<b>35</b>
Экономим в ресторане суши	35
2+2: уникальное предложение международного бренда Nemiroff	35
Антипремия "Гнилой кабак" нашла своего японского героя	36

"Почув українську - і вже боїться курити мені в лице", - Ірена Карпа	37
Гнилой кабак за неуважение к мове	39
Отжыг недели. Напугали ежа...	40
У Книгах скарг фіксують відсутність україномовного меню	44
Як вручали гнилий кабак українофобському ресторану	45
Названы лучшие работодатели Украины	47
Сеть Food Master за 2012 г. нарастила объемы продаж на 38%	47

## СушиЯ

**Олеся Стойко: "PR, как и реклама - это в первую очередь работа с людьми. По моему мнению, здесь следует большое внимание уделять психологии взаимодействия"**

Дата выхода: 01.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Reklamaster

Ссылка: [http://reklamaster.com/epic\\_events/id/39961/index.html](http://reklamaster.com/epic_events/id/39961/index.html)

В рубрике "Беседка " от Advertising School новый гость - Олеся Стойко, PR Director коммуникационной группы Aegis Media/GMG.

Должность и место работы: PR Director коммуникационной группы Aegis Media/GMG.

Опыт работы: 12 лет в сфере журналистики и связей с общественностью. Работала с компаниями: Subaru, "СушиЯ", Delta Plus Ukraine, СК "Универсальная", Фонд Виктора Пинчука, ряд украинских финансово-промышленных групп.

С 2010 года присоединилась к Aegis Media/GMG в качестве директора по связям с общественностью (PR-сопровождение группы и ее клиентов).

1. Ваш рекламный ориентир (личность, бренд) и почему?

- С самого детства и до сих пор, только один человек является для меня ярким, показательным примером. И касается это не столько рекламы, сколько общей позиции в профессиональной сфере. Это Мадонна. Хотя я и не поклонник ее творчества, для меня - это человек, который достиг очень многого, сделав себя фактически "с нуля", и уже сколько лет продолжает постоянно работать над собой. Это действительно достойно уважения.

2. Какую книгу/сайт/информационный портал/фестиваль Вы считаете обязательным для каждого рекламиста?

- PR, как и реклама - это в первую очередь работа с людьми. По моему мнению, здесь следует большое внимание уделять психологии взаимодействия. Кроме этого, важно помнить, что реклама - отрасль, которая тесно связана с продвижением бизнеса, маркетингом, продажами, тем же пиаром...

Отталкиваясь от этого, могу отметить книги, которые повлияли на меня в общем плане развития - как в профессиональном, так и в личностном: "Маркетинговые войны" Джека Траута, "Психология влияния" Роберта Чалдини, "О рекламе" О'Гилви, "Учимся решать проблемы" Кена Ватанабе, Rework Джейсона Фрида и Дэвида Хейнемейера.

Очень важно помнить, что качественных книг в жизни должно быть как можно больше. Их не заменят ни ТВ, ни Интернет, ни любой другой информационный носитель.

Если же говорить о специализированных ресурсах, могу отметить портал PRZombie.com, где очень просто и доступно как для пиар-специалистов, так и для руководителей бизнесов описана суть и возможности связей с общественностью. Рекламисты, в свою очередь, также найдут там много интересного, учитывая, что реклама и пиар часто переплетаются в продвижении продуктов или услуг клиента.

3. Какая черта характера Вам оказалась наиболее полезной для карьеры в рекламе? В чем именно?

-Умение найти подход к другим людям. Не бояться мыслить "по-другому". И всегда помнить слова Генри Форда: "Когда ты думаешь, что можешь, и когда думаешь, что не можешь - в обоих случаях ты прав".

4. Если бы не реклама, какую профессию Вы бы выбрали?

-Очевидно, что сферу психологии. Хотя в последнее время меня преследует картинка, где я работаю астронавтом в космическом модуле, и вижу нашу планету лишь в маленьком окне. Для развития человечества, профессии, связанные с научными исследованиями и открытиями, как по мне, намного важнее, чем паблик рилейшнз )

5. Что бы Вы запретили в рекламе, если бы у Вас была такая возможность?

-Чем больше ты начинаешь что-то запрещать, тем больший интерес это вызывает.

6. Рекламу чего Вы бы могли делать бесплатно, если бы было необходимо?

-Наверное, зоопарка.

7. Какой Вы видите рекламу будущего? Год, пять лет, тридцать лет?

-За лет пять, вряд ли произойдут кардинальные изменения. А в перспективе 30- ти лет реклама, скорее всего, станет менее настырной и более целевой.

Технологии очень сильно проникают в нашу жизнь, и за счет этого реклама будет становиться все более персонализированной. Уже сейчас гугл использует данные вашего местоположения, историю запросов в сети, имейл-переписку для того, чтобы предложить интересным именно вам продукт или услугу. Через несколько десятков лет эти технологии шагнут еще дальше. Например, ваш холодильник сможет следить за количеством и вашими предпочтениями в еде, предлагать продукты по вашему вкусу или наоборот - сесть на диету.

Если говорить о перспективе более отдаленной, то это могут быть вещи и более фантастические. Например, трансляция рекламы в сны.

Но, как бы то ни было, будущее предугадать невозможно. Поэтому могу сказать наверняка лишь одно: какие бы прорывы в информационной, технической либо какой-то другой сфере не появились - место рекламе, как и воде, найдется всюду.

## **16.03.2013 - Первый практический Форум по эффективному управлению закупками "Ukrainian Procurement Forum 2013" в Киеве**

Дата выхода: 01.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: RetailStudio

Ссылка: <http://www.retailstudio.org/events/22703.htm>

Правильное построение и эффективное управление системой закупок товаров, услуг для компании могут создать дополнительное конкурентное преимущество, сократив затраты и увеличив прибыль

предприятия. Об этом пойдет речь в ходе Ukrainian Procurement Forum 2013, который состоится в Киеве в БЦ "101 Tower" (ул. Л.Толстого, 57) 16 марта 2013г.

Каждая закупка для компании - комплексный процесс, требующий от сотрудников профильного отдела основательного подхода: разработки критериев поступающих предложений, тщательного планирования и контроля над процессами, анализа результатов. И кроме того - отличных переговорных навыков, знания рынка и конкурентов, нацеленности на оптимальные условия от поставщиков.

В качестве экспертов "Ukrainian Procurement Forum 2013", которые расскажут о всех перечисленных процессах, выступят специалисты сферы закупок из ведущих иностранных и украинских компаний. А также, приглашенные эксперты из России и США.

Интервью с докладчиками Ukrainian Procurement Forum 2013

Тарас Герасимчук, директор "Оптима прокуремент": "Наиболее эффективными методами контроля расходов и снижения затрат на закупки сегодня являются внедрение электронных систем и аутсорсинг услуг специализированных компаний".

Руслан Сафаров, директор Департамента корпоративных закупок и логистики "АЕС Украина": "Для топ-менеджера или владельца целью оптимизации системы закупок может быть построение прозрачного механизма, по которому можно объективно судить об эффективности работы и уровне сервиса для клиентов".

Докладчики Форума Закупщиков представят практические кейсы на тему:

- разработка и внедрение эффективных систем закупок, учитывая специфику деятельности компании
- определение и контроль ключевых показателей эффективных закупок, тендеров
- управление и контроль затрат на закупки
- методы снижения затрат на 10-30% на закупки
- оптимизация и автоматизация процедур закупок, тендеров
- планирование и управление "нестандартными" и "срочными" закупками
- построение взаимоотношений с поставщиками
- управление базами поставщиков
- получение конкурентных преимуществ за счет правильной организации процесса закупок

Докладчики - профессионалы, владеющие многолетним практическим опытом работы на позициях финансовых директоров и директоров по закупкам крупных и средних компаний. Профиль предприятий: АПК, финансы, фармацевтика, энергетическая промышленность, металлургия, строительство, легкая, пищевая, табачная и химическая промышленность, телекоммуникации, ИТ, розничная торговля.

- Александр Гуцал, Директор по закупкам компании Carlsberg Ukraine - "Эффективное управление запасами. Практический опыт производственной FMCG компании"

- Дмитрий Прядко, Директор "APS Solutions" - "Best Practice методов оценки и выбора Поставщиков (Scoring). Универсальная схема есть!"

- Сергей Николаев, Начальник Управления закупок, "Альфа-Банк" - "Построение системного прокуремент-процесса в компании. Система закупок - это больше, чем привычное снабжение"

- Тарас Герасимчук, Директор "Оптима прокуремент" - "Аутсорсинг закупок в Украине. Плюсы и минусы"

- Алексей Шлапаков, Директор по закупкам "Трансинвестсервис" - "Оценка взаимоотношений с авторизованным Поставщиком. Нужна или нет систем оценок и регистрации истории"

- Наталья Уразова, Консультант по управлению, бизнес-тренер - "Управление поставщиками: управление портфелем и воспитание"

Участники - более 150 финансовых директоров, директоров по закупкам, профессионалов сферы закупок.

Программа Ukrainian Procurement Forum 2013

Время Тема // Спикер

09-30 - 10-00 Регистрация

10-00 - 10-10 Слова организаторов

10-10 - 10.40 Построение системного прокумент-процесса в компании. Система закупок это больше, чем привычное снабжение // Сергей Николаев, начальник Управления закупок, Альфа-Банк

10-40 - 11-10 Старт в новой компании или пересмотр целей и стратегии в текущей. С чего начать // Руслан Сафаров, директор Департамента корпоративных закупок и логистики в компании АЕС Украина (Киевобленерго и Ровнообленерго).

11-10 - 11-40 Увеличение эффективности закупок в условиях быстрого роста сети. Опыт рестораторов // Людмила Юрчук, директор по логистике "СушиЯ"

11-40 - 11-45 тех.перерыв

11-45 - 12-15 Best Practice методов оценки и выбора Поставщиков (Scoring). Универсальная схема есть! // Дмитрий Прядко, директор APS Solutions

12-15 - 12 30 Кофе-брейк

12-30 - 13-00 Проблема сезонных закупок: как планировать сезонные закупки? Как управлять сезонными закупками? Как работать отделам закупок на рынках поставщиков в сезон? // Панельная дискуссия: Александр Гуцал, Директор по закупкам Carlsberg Ukraine, Дмитрий Прядко, директор APS Solutions,

13-00 - 13-05 тех.перерыв

13-05 - 13-35 Эффективное управление запасами. Практический опыт производственной FMCG компании // Александр Гуцал, Директор по закупкам Carlsberg Ukraine

13-35 - 13-40 тех.перерыв

13-40 - 14-10 Оценка взаимоотношений с авторизованным Поставщиком. Нужна или нет систем оценок и регистрации истории // Алексей Шлапаков, директор по закупкам "Трансинвестсервис" (ТИС) [www.tis.ua](http://www.tis.ua)

14-10 - 15-00 обед

15-00 - 15-30 Управление поставщиками: управление портфелем и воспитание // Уразова Наталья Геннадьевна, Тренер-консультант по закупкам и производству ([urazova.com](http://urazova.com))/ Россия

15-30 - 15-35 тех.перерыв

15-35 - 16-05 Аутсорсинг закупок в Украине. Плюсы и минусы // Тарас Герасимчук, директор "Оптима прокуремент"

16-05 - 16-20 Кофе-брейк

16-20 - 16-50 Как оценить необходимость и эффект от внедрения автоматизированной системы - монетизация, принципы качественной и быстрой оценки возврата инвестиций // Панельная дискуссия: Сергей Николаев, начальник Управления закупок, Альфа-Банк, Дмитрий Прядко, директор APS Solutions

16-50 - 16-55 тех.перерыв

16-55 - 17-25 Тендер: Как купить то, что нужно, и так, как нужно // Олег Демчик. Президент Клуба профессиональных переговорщиков

17-25 - 17-30 тех.перерыв

17-30 - 18-00 Нестандартные закупки: как закупать услуги и нестандартные товары? Как определить критерии оценки предложений и как выбирать поставщиков? // Панельная дискуссия

18-00 - 18-35 Розыгрыш призов

Стоимость участия для представителей компаний-закупщиков (без НДС):

800 грн. при оплате до 01.03

900 грн. при оплате до 15.03

1100 грн. при оплате на месте (16.03.2013)

Стоимость участия для представителей компаний-поставщиков (без НДС):

1150 грн. при оплате до 01.03.2013

1300 грн. при оплате до 15.03.2013

1500 грн. при оплате на месте (16.03.2013)

Скидка по промо-коду rforum23 - 100 гривен. Указывайте промо-код при регистрации.

Регистрация на Ukrainian Procurement Forum 2013.

По всем вопросам, связанным с оплатой/ регистрацией, связывайтесь:

Оксана Ткаченко, Менеджер проектов Business People тел. 097 718 75 54, [fin@businessua.net](mailto:fin@businessua.net)

Организатор Форума: Business People

## **Экономим в ресторане суши**

Дата выхода: 01.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Domik.net

Ссылка: <http://www.domik.net/novosti/ekonomim-v-restorane-sushi-n189106.html>

Prosto приятно есть не только вкусные, но и экономные суши и роллы. Какие акции действуют сегодня в ресторанах суши, в каких заведениях дешевле и как изменились цены за последний год - исследовал Prostobank.ua.

Акции

Более чем за год с прошедшего материала на тему экономии в ресторанах суши количество акций в большинстве заведений лишь выросло.

Главный рекордсмен по количеству акций и их заманчивости - ресторан "Тануки". Наиболее интересные, на наш взгляд, акции в заведении следующие. Каждый гость получает код скидки в 10% на доставку,

который действует в течение двух недель. Также 10% скидки на меню доставки получают "друзья" ресторана в социальных сетях. По-прежнему действуют акция "Лови момент", согласно которой специальный счетчик отсчитывает скидку до 50% на определенные блюда и показывает количество оставшихся блюд по акционной цене, так как оно ограничено. Как только одно блюдо заканчивается, появляется новое - с новой скидкой. Самая оригинальная акция - онлайн игра: набравший 1000 баллов (если вы делаете это впервые, то это непросто), получит ролл "Мидори сякэ" в подарок к заказу на доставку. Наконец, именинники получают скидку в 20% от общей суммы чека в течение недели после праздника. И это далеко не полный список акций ресторана.

На втором месте по количеству акций - ресторан "Евразия". Продолжают действие в ресторане "счастливые часы", по которым с 15 до 18-00 заказавший любое блюдо получает второе такое же бесплатно. А кроме этого, такие же "счастливые часы" действуют ночью, с 00:00 до 05:00. Также ежедневно с 18:00 до 23:00 действует скидка на алкоголь - 50% (кроме пива и алкогольных коктейлей). Каждое утро действует акция, согласно которой напиток и десерт всего за 30 грн, а суши - по 8 грн. В ресторане проводятся "Детские часы" - в субботу и воскресенье оборудуется детский уголок, где дети могут поиграть и порисовать, правда, присматривать за ними надо будет их родителям. Наконец, именинники получают скидку в 30% от общей суммы чека в течение трех дней - за день до дня рождения, в день рождения и на следующий день после дня рождения.

В "Планете Суши" в выходные и праздничные дни детей посетителей бесплатно угощают десертом. Кроме этого, в ресторане по акционным ценам можно купить горячие коктейли. Кроме этого, заведение предлагает акцию "Две порции роллов за 89 гривен".

В "ЯпонаХате" по состоянию на 27 февраля действует акция "японаШара" - при заказе одного ролла, другой вы получаете в подарок (в акции участвуют сырный ролл, ролл "Филадельфия", маки с лососем). Кроме того, время от времени в ресторане разыгрываются билеты в кинотеатры.

В "Якитории" для именинников действует скидка 30% на меню кухни и 20% на меню бара, но только в сам день рождения. Кроме этого, для владельцев MAXI CARD в учреждении действует скидка 30%.

"Сушия" проводит 28 февраля День ярких впечатлений. А чтобы узнать об остальных акциях, сеть предлагает "подружиться" в социальных сетях.

Как изменились цены

В первую очередь напомним читателям, что как и в прошлом материале, сравнивая цены в выбранных нами заведениях мы всего лишь тестируем размер чека, а не проверяем стоимость равноценных блюд. Рестораны - разного класса, порции разного состава и рецептуры. Кроме того, в каждом ресторане порции различного веса (например, салата из водорослей хияши или чукка- салата, как и ранее, варьируется от 50 грамм до 125 грамм). А в некоторых заведениях блюда вообще настолько уникальны, что сравнивать их можно только условно.

Как же изменялась стоимость чека и блюд, которые мы выбрали, за время с прошлого исследования? Средние показатели цен изменились незначительно. Так, средняя стоимость ролла филадельфия выросла более чем за год всего на 4 гривны 62 копейки и составила 69 гривен 74 копейки (год назад она составляла 59 гривен, а в начале октября-2011 - 65 гривен 12 копеек).

Самыми "постоянными" в ценах оказались "ЯпонаХата", "Сушия", "Планета Суши" и "Тануки": в каждом из этих заведений более чем за год изменилась цена лишь одного блюда. Как результат - общая сумма чека в первых трех ресторанах увеличилась всего на 1,8-4 гривны. В "Тануки" же общий рост стоимости чека, несмотря на подорожание единственного наименования из меню, составил 15 гривен.



Наиболее многочисленные изменения цен коснулись таких ресторанов как "Якитория", "Мураками", "Евразия": в первом изменилась стоимость всех блюд, которые рассматривал Prostobank.ua, в последних двух - всех позиций, кроме одной. В итоге, стоимость чека в заведениях выросла на 14 гривен ("Мураками"), 15 гривен ("Евразия"), 14 гривен ("Изуми"), и 29 гривен ("Якитория").

Но самое интересное - то, что расстановка ресторанов по степени дороговизны сохранилась точно такой же, как более чем год назад. Очевидно, что разница в ценах исследуемых нами ресторанов зависит от их "целевой аудитории", и вряд ли будет изменяться с течением времени.

В целом, в самом дешевом ресторане можно пообедать выбранными нами блюдами за 112 гривен 85 копеек. Более года назад стоимость трапезы составляла 111 гривен 5 копеек, соответственно, сумма в чеке выросла на 1 гривну 80 копеек. А в самом дорогом ресторане подорожание составило 29 гривен, и стоимость обеда теперь 236 гривен (раньше она составляла 207 гривен).

Что касается условий доставки, то за год ее условия немного изменились. В частности, в сети "Мураками" доставка стала бесплатной, рестораны "Планета Суши" и "Якитория" поменяли систему доставки, соответственно, изменилась ее цена.

Цены в некоторых ресторанах суши по состоянию на 15 февраля 2013 года:

Ресторан	Ролл филадельфия с лососем, грн	Салат хияши	Мисо-суп (суп из пасты мисо с тофу), грн	Суши с угрем, грн	Суши с красной икрой, грн	Стоимость чека, грн
Япона Хата (Бар)	52,95 грн	20,05 грн плюс 3 грн за соус	14,15грн	15,15 грн	10,55 грн	112.85 грн
Сушия	57 грн	29 грн плюс 7 грн за соус	14 грн	17 грн	19 грн	143 грн
Изуми	60 грн	35 грн, плюс 6 грн за соус	25 грн («суп с тофу»)	25 грн	21 грн	172 грн
Евразия	69 грн	49 грн,	22 грн	16 грн	20 грн	176 грн
цена соуса входит в цену блюда						
Мураками	68 грн	40 грн плюс 7 грн за соус	18 грн	20 грн	26 грн	179 грн
Тануки	85грн	48 грн,	25 грн	14 грн	18 грн	190 грн
цена соуса входит в цену блюда						
ПланетаСуши	71 грн (Филадельфия маки)	59 грн,	27 грн	21 грн	19 грн	197 грн

цена соуса входит в цену блюда						
Якитория	95 грн (с жареным лососем)	69грн,	23 грн	19 грн	30 грн	236 грн
цена соуса входит в цену блюда						

По данным компан ии "Простобанк Консалтинг"

Телефоны и условия доставки из вышеупомянутых ресторанов суши:

Ресторан	Телефон доставки	Стоимость доставки, грн	Прочие условия
Япона Хата (бар)	0 800 30 11 23	бесплатно	Действует в городах Киев, Днепропетровск, Львов, Харьков. При доставке не действует система скидок по карточкам
Сушия	225 55 55	бесплатно	Заказ доставляется на протяжении 60 минут.
Мураками	230 88 88	бесплатно	Минимальный заказ по Киеву – 100 грн. Скидка 10% - при заказе через iPhone-приложение "Мураками". Скидка 15% - "Заберите самостоятельно из ресторана", при заказе через службу доставки. Скидка по Козырным Картам не распространяется.
Тануки	223 2 223	бесплатно	Доставка от 1 часа
Якитория	353 9 353	40 грн	Время доставки 60-90 мин. Заказ делается через партнеров, ресторан начисляет бонусы 7%.
ПланетаСуши	353 9 353	40 грн	Время доставки 90-120 мин. Заказ делается через партнеров, ресторан начисляет бонусы 5%.
Изуми	599-95-60	35 грн при заказе на сумму менее 200 грн, более 200 грн - бесплатно	Доставка в течение 1-1,5 часа

По данным ком пании "Простобанк Консалтинг"

## 16 марта пройдет Первый практический Форум по эффективному управлению закупками "Ukrainian Procurement Forum 2013"

Дата выхода: 04.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: B2Blogger

Ссылка: <http://b2blogger.com/pressroom/158059.html>

Дата выхода: 04.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Украина-Сегодня

Ссылка: <http://ukraine-today.net/newsroom/news/158059>

16 марта в Киеве состоится Первый практический Форум по эффективному управлению закупками «Ukrainian Procurement Forum 2013».

Топ-докладчики:

- Системы мотивации подразделения закупок - фиксированная или прогрессивная? Варианты схем и критерии оценки. | Сергей Николаев, начальник Управления закупок, Альфа-Банк
- Развитие закупок в новой компании. Совмещение процедур гос. закупок и коммерческих в одной компании. | Руслан Сафаров, директор Департамента корпоративных закупок и логистики в компании АЕС Украина (Киевобленерго и Ровнообленерго)
- Best Practice методов оценки и выбора Поставщиков (Scoring). Универсальная схема есть! | Дмитрий Прядко, директор APS Solutions
- Увеличение эффективности закупок в условиях быстрого роста сети. Опыт рестораторов. | Людмила Юрчук, директор по логистике «СушиЯ»
- Проблема сезонных закупок: как планировать сезонные закупки? Как управлять сезонными закупками? Как работать отделам закупок на рынках поставщиков в сезон? / Панельная дискуссия: Александр Гуцал, Директор по закупкам Carlsberg Ukraine, Дмитрий Прядко, директор APS Solutions
- Эффективное управление запасами. Практический опыт производственной FMCG компании | Александр Гуцал, Директор по закупкам Carlsberg Ukraine
- Оценка взаимоотношений с авторизованным Поставщиком. Нужна или нет систем оценок и регистрации истории | Алексей Шлапаков, директор по закупкам "Трансинвестсервис" (ТИС) [www.tis.ua](http://www.tis.ua)
- Управление поставщиками: управление портфелем и воспитание | Уразова Наталья, тренер-консультант по закупкам и производству ( <http://urazova.com> ) / Россия
- Аутсорсинг закупок в Украине. Плюсы и минусы. | Тарас Герасимчук, директор "Оптим прокуремент"
- Как оценить необходимость и эффект от внедрения автоматизированной системы - монетизация, принципы качественной и быстрой оценки возврата инвестиций. / Панельная дискуссия: Сергей Николаев, начальник Управления закупок, Альфа-Банк, Дмитрий Прядко, директор APS Solutions
- Тендер: Как купить то, что нужно, и так, как нужно | Олег Демчик. Президент Клуба профессиональных переговорщиков
- Почему закупки должны возглавить систему постоянного совершенствования в компании? | Андрей Агеев, директор по снабжению и закупкам Shell Retail Ukraine

Участниками Форума уже стали представители компаний:

ООО "МЛ "ДИЛА", ТОВ ""Фроніус Україна", ТОВ"Сервис на Саксаганского", Atlantic Group, Avon Ukraine, ООО "Сандоз Украина", Cosmopolitan Exchange Corp, Проминвестбанк, ТОВ «Сав — Дистрибьюшн», «ТОВ УкрКредит», Сумское НПО им.М.В.Фрунзе, ПАТ "Райффайзен Банк Аваль", ООО "Черкасский Завод Автохимии", ПуАТ "Лантманнен Акса", "Воля", Global bilgi LLC, АО «ОТП Банк», ПАТ "Укрсоцбанк", ИП "СЖС УКРАИНА", "Аскания-Пак", АО ПО КОНТИ, Acumen Outsourcing, ЧАО "Инком", PwC, ООО "Донецкий Кряж», ООО "ЮДК" (ТМ "UDK Gazbeton"), Автоклуб, Астелит, HOMSTER, АО «Макрохим», ЧП "СПС", ПАО "ВТБ БАНК", ООО "Байер"

Стоимость участия для представителей компаний-закупщиков(без НДС):

900 грн. при оплате до 15.03

1100 грн. при оплате на месте

## Суши в Житомире. Купить и заказать по телефону

Дата выхода: 05.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Журнал Житомира

Ссылка: <http://zhzh.info/news/2013-03-02-15264>

Суши постепенно и ненавязчиво становятся частью нашей культуры, как бы забавно это не звучало. Знаете ли вы хотя бы один более-менее большой город в Украине, где нет суши бара?

Что уж говорить о Житомире. Суши бары наряду с пиццериями заняли устойчивые позиции и завоевали огромную аудиторию посетителей.

Суши можно встретить не только в суши бар меню, но и в фаст-фуде, кафе и дорогих ресторанах.

Суши бар (Житомир) — как уже сказано, не редкость. И надо сказать, что в Житомире вы найдете не только элитные японские суши бары, но и дешевые суши бары, что делает их доступными людям разного достатка.

Наиболее популярные суши бары Житомира - это суши бары, которые осуществляют доставку и вы сможете легко заказать суши в офис или домой. Суши бар доставка — существенное преимущество для суши бара и бесспорное удобство для клиента. Что же предлагают нам лучшие суши бары Житомира?

### СУШИЯ

Житомир, ул. Б.Бердичевская, 12

(0412) 41 88 63

11:00-22:00

### СУШИЯ

Житомир, ул. Киевская, 77

(067)443-38-18

10:00-22:00

### СУШИ ДОМА

Житомир

(067)951-73-02

11:00-23:00

Если Вы еще никогда не пробовали суши, Вам непременно стоит сходить в японский суши бар. Отзывы посетителей, как правило, всегда позитивные, ведь в любом случае, суши бар (Житомир) — это заведение, где всегда приятно провести время!

## Обзор рынка еды с доставкой: столик не нужен

Дата выхода: 11.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: ProReklamu

Ссылка: <http://www.proreklamu.com/news/researches/29760-obzor-rynka-edy-s-dostavkoj-s...>

Украинцы постепенно отвыкают готовить. В нынешнем году рынок доставки ресторанной еды в стране увеличился почти на 20% и достиг \$150 млн, в следующем ожидается не меньший рост. Это приводит к расцвету бизнеса курьерских компаний и интернет-ресторанов, которые при относительно небольших вложениях на уровне 200 тыс. грн. могут работать с рентабельностью, превышающей 50%.

Еда на колесах

Услуга доставки еды стала развиваться в Украине еще в середине 90-х годов. Пионерами в этом деле были столичные пиццерии, которые взяли на вооружение опробованные сервисы иностранных коллег. Однако настоящий бум движения пришелся на середину 2000-х, когда в мегаполисах сформировалась прослойка зажиточных горожан. Стало модно и популярно заказывать суши на дом. Например, в Москве доставка японской кухни через интернет была популярна еще 10 лет назад, а вот в Украине этот сегмент рынка еще в стадии становления. Услуга доставки еды стала расширяться и дошла до ресторанов средней ценовой категории.

Естественно, самое большое развитие сервис получил в Киеве, где сосредоточено большинство людей со средним и высоким достатком, привыкших к ресторанной пище, но из-за дефицита времени не всегда успевающих их посещать. Сегодня, по данным "ДС", на столицу приходится более 50% доставок ресторанной еды в Украине.

По словам директора компании "Ресторанный консалтинг" Ольги Насоновой, ежедневно в Киеве осуществляют около 5-7 тыс. таких доставок, тогда как в крупных областных центрах (Днепропетровске, Харькове), где эта услуга также получила распространение, цифры почти вчетверо меньше.

Погоду на этом рынке определяют заведения средней ценовой категории и прежде всего пиццерии, а также рестораны японской кухни. На них приходится почти половина всех заказов. Порядка 40% рынка занимают рестораны украинской и европейской кухни, а также заведений, готовящих экзотические блюда (Китай, Таиланд, Индия).

И, наконец, около 10% заказов приходится на VIP-рестораны, которые обслуживают самых требовательных и богатых клиентов. И если еда из ресторанов среднего уровня стоит не дороже 200 грн., то средний чек при заказе из дорогого заведения составляет 400-500 грн.

Курьерское счастье

Уловив повышение спроса, рестораны стали охотно развивать новую услугу, которая приносит им неплохие доходы. По словам генерального директора компании "Сушия" Романа Романчука, средний чек на доставку еды у них сегодня достигает 200 грн., что примерно на 15-20% выше, чем чек посетителя ресторанов их сети. Другое дело, что доля доставки в общей структуре доходарестораторов не превышает 5%. Тогда как в Германии, например, она достигает 15%, а в США и вовсе зашкаливает за 30%.

Динамика украинского рынка доставки еды, который в прошлом году вырос почти на 20%, а по итогам 2012 г. продемонстрирует такой же рост, позволяет прогнозировать, что приблизиться как минимум к немцам мы сможем. Правда, не в абсолютных цифрах: украинский рынок сейчас оценивается менее чем в \$150 млн, тогда как немецкий - почти в \$2 млрд.

Сегодня в Украине только несколько крупных сетей содержат собственные службы доставки: "Сушия", "Козырная карта", "Наша карта" и "Мафия". Для наращивания оборотов они пользуются услугами сайтов-

агрегаторов. Последние на своих площадках размещают предложения ресторанов и дают возможность клиентам выбрать еду по своим предпочтениям, не занимаясь непосредственно доставкой.

Последняя сфера является вотчиной специализированных курьерских компаний, с которыми работают большинство ресторанов, экономящих на содержании собственного автопарка и дополнительного штата сотрудников.

Количество предпринимателей, вкладывающихся в последнее направление, с каждым годом растет. Только за последние два года в Украине появилось более 200 подобных служб. Крупнейшие из них находятся в Киеве (Royal Service, "Алло24") и Харькове (служба "Нет проблем"), однако доля каждой из них на рынке своего города невелика и не превышает 10%. Сам же рынок еще далек от насыщения. По оценкам компании "Ресторанный консалтинг", в Киеве он заполнен лишь на 50%, а в городах-миллионниках - на 20-40%.

Средства для старта бизнеса по доставке еды нужны относительно небольшие - для запуска полноценной службы доставки потребуется около 100-120 тыс. грн. Они пойдут на закупку оборудования (компьютеров, телефонов и пр.), аренду офиса и организацию круглосуточного call-центра, а также создание специализированного сайта.

Еще столько же денег придется ежемесячно тратить на оплату услуг курьеров (от пяти человек) с личными автомобилями и операторов call-центра, заправку и обслуживание машин, налоги, арендные и коммунальные платежи, а также рекламу и продвижение сайта. Успех бизнеса напрямую зависит от количества и качества ресторанов, с которыми новичку удастся договориться о партнерстве, посещаемости его сайта и налаживания бесперебойной и быстрой доставки еды.

Поэтому над решением этих вопросов - и особенно первого - стоит задуматься до вхождения в данный бизнес, заключив предварительные договоренности с рестораторами.

Зарабатывают раскрученные курьерские службы немало. Основной доход они получают не от самой доставки (в среднем она стоит 20-40 грн.), а от бонусов, которые им платят рестораны. А это до 20% от стоимости заказа. Таким образом, при среднем чеке в 200 грн. одна доставка за вычетом транспортных расходов принесет курьерской службе 40-50 грн. выручки. Соответственно, для выхода в ноль компании с месячными расходами в 100 тыс. грн. нужно осуществлять хотя бы 70 доставок еды в сутки.

#### Сетевые аппетиты

Популярность услуги доставки еды спровоцировала появление еще одного вида бизнеса - интернет-ресторанов. Это виртуальные заведения, которые живут исключительно за счет доставки. Чаще всего они ориентированы на быструю еду - пиццы и суши, которые готовят в специальных цехах, расположенных в нескольких районах города для ускорения доставки.

Цены на блюда в таких заведениях ниже, чем в реальных ресторанах и кафе, но маржа у них почти вдвое выше из-за экономии на аренде помещения и обслуживающем персонале. По информации "ДС", рентабельность подобных заведений в Киеве превышает 50%.

Запуск полноценного интернет-ресторана требует вложения как минимум 200 тыс. грн. Основные затраты - аренда помещения (не менее 100 кв. м), создание специализированного сайта, закупка оборудования (профессиональных плит, разделочных столов, холодильников и пр.), организация call-центра и оплата труда 10-12 сотрудников.

Виртуальный ресторан должен находиться в районе с удобной развязкой, не утопающем в пробках, и парковкой, способной разместить десяток курьерских машин. Его ежемесячное содержание также будет недешевым и потянет как минимум на 100 тыс. грн. (эти деньги уйдут на оплату труда поваров и

курьеров, продвижение и рекламу, налоги, аренду, коммунальные услуги и закупку продуктов). Однако за счет более существенной маржи, чем у курьерских служб, такой ресторан может выйти на самоокупаемость, организовав всего лишь 30-40 доставок еды в день.

### Новые объекты в адресной программе ПрессКом

Дата выхода: 12.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Украина деловая

Ссылка: <http://uastar.net/page.php?id=28819>

Дата выхода: 12.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: PressRelease

Ссылка: <http://www.press-release.com.ua/releases/view/80413/>

Теперь размещение ИндорВидео-рекламы доступно в 64 ресторанах МакДональдз по всей Украине, аудитория которых составляет более 5 миллионов посетителей в месяц.

Общие характеристики аудитории ресторанов - мужчины/женщины 12-24-х лет; руководители, предприниматели, учащиеся; с доходом 4000-6000 и более грн./мес.

Всего в адресной программе компании - 143 ресторана: Мировая Карта, Иль Молино, Сушия, Пузата хата и другие. Общая аудитория объектов - более 6,5 млн человек в месяц.

Банк "Хрещатик": объем ипотечных кредитов по программе ГИУ составляет 21,3 млн грн 6 российских школ и центров сети OPT начнут работать по программе Академий Cisco Cisco Capital и OCS объявляют о совместной программе

### Три месяца спустя: как сказался на ресторанах запрет курения в общественных местах

Дата выхода: 18.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Forbes Украина

Ссылка: <http://forbes.ua/business/1349445>

Дата выхода: 18.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: FoodUA

Ссылка: [http://food.com.ua/index.php?option=com\\_content&view=article&id=4374:2013-03-...](http://food.com.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=4374:2013-03-...)

Дата выхода: 23.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Finance.ua

Ссылка: <http://news.finance.ua/ru/~2/0/all/2013/03/23/298667>

К началу марта Госинспекция по вопросам защиты прав потребителей оштрафовала 32 ресторана и бара за нарушение "табачного" табу

Курить в общественных местах в Украине нельзя уже три месяца.

Соответствующий закон вступил в силу 16 декабря 2012-го. После введения аналогичного запрета в европейских странах в первые полгода в ресторанах наблюдался спад посетителей примерно на 20%.

Как обстоят дела с посещаемостью после введения антитабачного закона в украинских заведениях? По оценкам рестораторов, снижение числа клиентов в сравнении с январем-февралем прошлого года выражается двухзначной цифрой. "По нашим наблюдениям, снижение посещаемости в целом по рынку - 15-20%", - констатирует генеральный директор сети ресторанов Mafia Евгений Резуев. Спасительный февраль

Динамика разнится в зависимости от формата заведений. "Пабы потеряли до 10% клиентов, очень существенно запрет отразился на кофейнях, в ассортименте которых есть и спиртное и где люди традиционно проводили время с сигаретой, - перечисляет генеральный директор компании "Ресторанный консалтинг" Ольга Насонова. - В таких заведениях спад мог достигать и 20%".

По нашим наблюдениям, снижение посещаемости в целом по рынку - 15-20%

Евгений Резуев, генеральный директор сети Mafia

Другое дело фастфуды, рестораны семейного типа, в которых либо изначально было запрещено курение, либо формат не располагает к сидению с сигаретой. Такие заведения оттока клиентов не ощутили.

Генеральный директор сети "Сушия" Роман Романчук называет еще одну категорию ресторанов, которые показали хотя и несущественное, но все же снижение посещаемости. Это заведения в спальных районах, клиенты которых проводят там относительно больше времени, чем заведутаяи точек в центре города. "По таким ресторанам нашей сети мы временно наблюдали отток на уровне 4-5%", - рассказывает Романчук. В целом по сети "Сушия" снижение количества посетителей не зафиксировано. Впрочем, как отмечает Насонова, рестораны японской кухни изначально были меньше подвержены риску потерять клиентов-курильщиков благодаря высокому показателю дневных посещений и специфике аудитории.

Падение могло быть значительно большим. Отечественным рестораторам сыграло на руку то, что введение антитабачного закона совпало с началом высокого сезона.

Если до введения закона гости могли заказать кофе к сигарете и больше ничего, то сейчас таких чеков почти нет

Лидия Загребельная, директор по внешней и внутренней коммуникации "Козырная Карта"

На декабрь-март традиционно приходится много масштабных акций в ресторанах - празднование новогодних корпоративов, Дня Влюбленных, 8 марта. Но менеджерам приходилось прикладывать дополнительные усилия, чтобы сгладить негативные для них последствия от введения антитабачного закона. "В этом году маркетинговая активность более "агрессивная" из-за спада, вызванного запретом курения", - подтверждает Резуев.

Как это выглядит на практике? "Мы определили, что у нас не день, а неделя влюбленных", - приводит простой пример гендиректор Mafia. Здесь курят?

Многие рестораторы решили, что правильнее будет приучить своих клиентов не курить в заведениях заблаговременно. Например, в ресторанах сети "Козырная Карта" заранее были развешаны таблички с предупреждением о том, что на никотин здесь скоро вводится табу. "Конечно, есть частные случаи, когда гость, например, после принятия крепкого алкоголя желает покурить, не выходя из помещения ресторана, - признает директор по внешней и внутренней коммуникации "Козырной Карты" Лилия Загребельная. - Бывают жалобы".

А бывает и наоборот. Не на диктофон рестораторы рассказывают: лучшая тактика борьбы с запретом на курение - ничего не запрещать. Главным образом это касается заведений, пик посещения которых



приходится на поздний вечер - в первую очередь пабов. "Часть заведений просто игнорируют запрет: отсаживают клиента за дальний столик, дают блюдце и позволяют курить, - рассказывает Насонова. - В это время - 21:00-22:00 - проверяющие обычно уже не ходят".

Следить за соблюдением закона обязана Государственная инспекция по вопросам защиты прав потребителей. Как сообщил глава ведомства Сергей Орехов, по состоянию на прошлую неделю было оштрафовано 32 ресторана и бара на общую сумму 44 000 гривен.

Часть заведений просто игнорируют запрет: отсаживают клиента за дальний столик, дают блюдце и позволяют курить

Ольга Насонова, директор компании "Ресторанный консалтинг"

Рестораторы ожидают, что к концу этого года курильщики окончательно приспособятся к новым правилам. "Люди привыкнут и вернуться в заведения, в которые они ходили раньше, - считает Резуев. - Альтернатива для них - заказ еды на дом или вообще отказ от посещения ресторанов. Не факт, что в долгосрочном плане все к этому готовы". По прогнозам компании, в 2013-м ее выручка увеличится на 5%. Романчук из "Сушия" ожидает, что оборот и количество посетителей сети останутся на уровне прошлого года. Впрочем, такие скромные ожидания связаны отнюдь не с запретом на курение. "Из-за сложной экономической ситуации в стране очень сильно просела прослойка среднего класса, для кого, в общем-то, мы в основном работали", - поясняет совладелец "Козырной Карты" Сергей Предко.

## Названы лучшие работодатели Украины

Дата выхода: 26.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Деньги.UA

Ссылка: [http://dengi.ua/news/106109\\_Nazvany\\_luchshie\\_rabotodateli\\_Ukrainy.html](http://dengi.ua/news/106109_Nazvany_luchshie_rabotodateli_Ukrainy.html)

В Киеве вручили "Премия HR-бренд" - за наиболее успешную работу с репутацией компании как работодателя

Международная рекрутинговая компания HeadHunter вручила "Премия HR-бренд Украина 2012".

Победители были определены в четырех категориях – Страна, Регион, Столица и Мир. В конкурсе приняли участие 42 компании, которые присылали HH.ua свои проекты по мотивации персонала.

### Страна

1. SoftServe
2. Агро-Союз
3. ПУМБ

ПУМБ получил от жюри бронзу за Систему управления деятельностью персонала, Холдинг Агро-Союз запустил АгроБизнесИнкубатор – площадку для встреч с молодыми талантами. SoftServe понравилась жюри больше всего, из-за проекта Ability People Solution о системном подходе к HRy. В чем же оно проявлялось, на церемонии так и осталось тайной.

### Регион

1. Мрия Агрхолдинг
2. Интерпайп
3. EVA

В номинации "Регион" третье место заняла сеть магазинов EVA за проект Полевое обучение в Днепропетровской области. Серебро досталось компании по производству труб и колес Интерпайп за проект Культурый код – повышение культуры производства. Она проявляется в переоборудовании рабочих мест по европейскому образцу, обеспечении работников новой спецодеждой и дешевым питанием, проведением курсов переподготовки кадров. А первое место заняла Мрия Агрхолдинг за Украинскую Аграрную Школу, где компания готовит для себя агрономов.

### **Столица**

1. Ernst&Young
2. Сушия
3. Atlantic Group

Третье место у холдинга и Atlantic Group, который организовал для сотрудников Digital Lounge Zone – зону тренингов, встреч и отдыха. Серебро присудили ресторанам Сушия за Школу сушистов, а золото забрал Ernst&Young за программу по балансу работы и личной жизни Wellness – сотрудники посещают спортивные секции, хобби-клубы, проходят медобследование за счет компании. И мамам на час сокращают рабочий день.

### **Мир**

1. Интерпайп
2. Атлант-М
3. Фокстрот

Эти компании будут представлять Украину в конкурсе "Премия HR-бренд" в Москве в марте 2013 года.

Есть топовые компании, которые стараются для своих работников, и огромное число компаний, где HR на уровне феодализма", - председатель жюри Анна Власова.

Сеть магазинов бытовой техники Фокстрот запустила проект Школа директоров. Как высказался на церемонии Генеральный директор Hay Group Ukraine Валерий Марцинович – растит из рядовых сержантов. Автомобильный холдинг Атлант-М провел конкурс среди автоспециальностей, за что получил серебро. А золото получил Интерпайп, парвда за другой проект – программу обучения молодежи рабочим специальностям – автослесарей, электромонтеров.

### **Специальные призы от партнеров**

от ДТЭК - Агро-Союз

от рекрутинговой компании SmartSolutions – Украинский аптечный холдинг, за подготовку молодых фармацевтов

от Метинвеста – Samsung, за помощь детям, больным раком

от НН.ua – AES Украина, как самые эффективные для бизнеса изменения

Специальный приз жюри - Украинский аптечный холдинг.

Премия вручается в Украине уже второй год. Жюри из 16 специалистов в области работы с персоналом ставило оценки участникам, оценивая их по актуальности для компании и бизнеса в целом, свежести идей, результативности и экономности по затраченным ресурсам. И хотя среди победителей большая часть - предприятия металлургии, сельского хозяйства, банки и IT-компании, то есть представители крупного бизнеса, организаторы заявили, что объемы бюджетов компаний не влияли на победу. За честностью конкурса следил независимый аудитор Price Waterhouse Coopers.

Церемония награждения прошла 25 октября в отеле Inter Continental в стиле вечеринки 50-х. Ведущими вечера были Юрий Макаров и Анна Гомонай. Развлекали лучших HR-ов страны джаз-музыканты и танцоры. Они в неформальной обстановке обменивались опытом между собой.

В целом шикарную атмосферу вечера нарушало лишь осознание огромного разрыва, о котором вначале сказала председатель жюри конкурса, партнер института INSPIRA Анна Власова: "К сожалению, у нас в HR-е такая же, как во всей Украине – огромное расслоение. Есть топовые компании, которые стараются для своих работников, и огромное число компаний, где HR на уровне феодализма".

## Якитория

### Экономим в ресторане суши

Дата выхода: 01.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Domik.net

Ссылка: <http://www.domik.net/novosti/ekonomim-v-restorane-sushi-n189106.html>

Эта публикация уже была выведена с другим словом. См. выше

### Два "Фе" и неоспоримые доводы "за"

Дата выхода: 15.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Моя Вінниця

Ссылка: <http://www.myvin.com.ua/ua/pravda/22/157.html>

В словосочетании "фаст фуд" две буквы "фе" присутствуют не зря. Потому что все знают, что быстрая еда полезной не бывает. Доказать обратное в 1998 году взялся львовянин Марк Зархин, придумавший сеть пиццерий "Челлентано". И тут понеслось! Сегодня по всей Украине 227 ресторанов "Че", 63 "Картопляна Хата", его же франшиза и 8 или 9 "Якиторий", где все меню из страны Восходящего Солнца с элементами местных извращений. Не все "Че" одинаково успешны, но Винница, где привыкли повторюшничать вместо создания своего продукта, активно взялась клонировать рестораны "Челлентано", как с голодухи.

Первый ресторан был открыт на Соборной, там он благополучно и размещается по сей день, с той лишь разницей, что теперь он круглосуточный и вчерашним борщ в заведении становится сразу после полуночи. Потом были два заведения в районе Дома Офицеров, Урожай и на Вишенке, затем Маги-центр и снова Соборная, что у "Троянды". Ну что сказать? В "Челлентано" винничане ели, едят и будут есть, Марк Зархин будет развивать бизнес и дальше и продавать франшизу винничанам, удивляясь, почему, имея славное сало, знаменитый картофель, лучшую в Украине столовую воду и богатейшую историю подольской кухни, мы все равно упорно будем открывать одно за другим "Челлентано". Впрочем, зарабатывая на франшизе, вряд ли он задумывается об этом часто и всерьез. Но на Рестокемпа во Львове мы имели очень интересный диалог по поводу Винницы и франшизы "Челлентано".

- Марк, почему все ваши заведения в Виннице такие разные - в одни можно идти и быть уверенным, что тебя не отравят, а в другие лучше вообще не заходить?

- Мне неприятно, что такие отзывы случаются, мы стараемся отслеживать все на сайте, но у меня встречный вопрос - а как вы там, в Виннице вообще что-то делать умудряетесь, при вашем-то отношении к бизнесу?

Мы оба не знали чем крыть, Марк переживал за имидж своих ресторанов, я - за имидж города среди держателей франшиз.

Но вернемся к нашим баранам, "Челлентанам" и "Картошкам".

Есть без риска для здоровья можно почти во всех заведениях. Но после норвежского супа в "Картошке", что возле Дома Офицеров запаситесь противоизжоговыми препаратами, на Урожае обязательно попробуйте салат "Голодная Маркиза", он там однозначно хорош. Лучший десерт "Птичье молоко" делают на Соборной возле МакДональдса, а на Вишенке хороши... хороши... новые пиццы там неплохие, на тонком тесте, мне "4 сыра" очень и очень. В Маги-Центре интересно готовят "Цезарь", не скупятся на хороший сыр, и вообще пока это самое приличное заведение с одним большим "но", там просто микроскопический туалет. При такой посадке и такой малыш!

Вам скорее всего никогда не нахамят на Соборной, возле Мака, обязательно грустно обслужат возле Троянды, вечером не пререкайтесь на Вишенке, вас просто выставят, закрывая заведение, а коньяк предложат перелить в пластик и допить на скамеечке) честно-честно). Вам перепутают много раз заказы на Вишенке и на Урожае и могут не положить один из ингредиентов возле Троянды, но все равно снова и снова мы идем в эти заведения. Почему? Спросите вы. Альтернатива отсутствует. Ну и в конце концов всегда пожаловаться можно) Я по телефону Марку, а можно и на сайте <http://www.pizza-celentano.com>, там у каждого заведения именная страничка, мнооого интересного прочитать можно.

Знаете, я вот думаю, Зимин часто говорить, что современные кафе и рестораны - это не место, где можно есть, это современные медиа. Это места, куда мы приходим общаться. Так вот, у Марка получилось, он создал на украинском пространстве сеть медийных ресторанов. И теперь, для души и по зову сердца занимается развитием региональной кухни, за которой видит свое будущее. А мы все копируем и копируем, продавая сало во Львов, картошку в Одессу, хрен...хрен знает куда он только не продается и знаем, что самое вкусное - чужое, потому что никак не распробуем свое.

## Названы лучшие работодатели Украины

Дата выхода: 26.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Деньги.UA

Ссылка: [http://dengi.ua/news/106109\\_Nazvany\\_luchshie\\_rabotodateli\\_Ukrainy.html](http://dengi.ua/news/106109_Nazvany_luchshie_rabotodateli_Ukrainy.html)

Эта публикация уже была выведена с другим словом. См. выше

## Новое fashion-menu Якитория и MBKFD

Дата выхода: 27.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Gloss

Ссылка: <http://gloss.ua/story/restoraunt/news/73786>

Дата выхода: 27.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Якитория

Ссылка: <http://yaki.com.ua/events/119/>

Якитория подтверждает статус сети модных современных заведений и представляет широкой аудитории очередную коллаборацию с mercedes benz kiev fashion days.

10 абсолютно новых блюд, разработанных бренд-шефомресторанной группы совместно с известными личностями модной индустрии столицы. Не имеющее аналогов меню увидело свет уже в третий раз, и в

этом выпуске брускетта с тунцом, бургер с лососем, азиатский суп и японский ролл по многочисленным запросам постоянных гостей. Якитории были включены в раздел бестселлеров.

На mbkfd-menu действует бессрочная 50%-скидка с taxi-card.

## Японачата

### Нічна доставка суші в Києві!

Дата выхода: 01.03.2013

Тип СМІ: Інтернет

Источник: Gloss

Ссылка: <http://gloss.ua/story/73627>

З 1-го березня 2013 року, кияни та гості Києва, можуть насолоджуватися смаком улюблених суші від японачата в будь-який час і навіть - ВНОЧІ! => Чекаємо Ваших дзвінків цілодобово! Нічна доставка суші тепер в Києві!  
0 800 30 112 3 <http://yaonahata.com/> P.S. Перші 10-ть Гостей, які зроблять своє замовлення на доставку після 11-ї години вечора в Києві, отримають подарунок - пляшку вина Ореанда Шардоне Біле Напівсолодке!

### Економим в ресторане суши

Дата выхода: 01.03.2013

Тип СМІ: Інтернет

Источник: Domik.net

Ссылка: <http://www.domik.net/novosti/ekonomim-v-restorane-sushi-n189106.html>

Эта публикация уже была выведена с другим словом. См. выше

### японачата - додай енергії

Дата выхода: 02.03.2013

Тип СМІ: Інтернет

Источник: Gloss

Ссылка: <http://gloss.ua/story/73628>

Головною перевагою всіх цих ролів є те, що вони приготовлені спеціально до посту, тому Ви сміливо можете насолоджуватися смаком улюблених суші не відмовляючи собі у справжньому японському задоволенні навіть в період посту. Познайомимося ближче з кожним ролом: Сіга, по-японськи - це березень. Цей рол чарівний - він подарує Вам заряд енергії та сил!

2. Гога, по-японськи - це квітень. Цей рол фантастичний - він подарує Вам кілограми позитиву та суперського настрою!

3. Сан, по-японськи - травень. Цей рол феєричний - він подарує Вам здоров'я та натхнення на нові творчі звершення!

А ще, ми для Вас підготували унікальні весняні напої на основі кокосового молока. Вони наділені секретними якостями: ваші щічки стануть рум'яними, ваші очі будуть блискучими та наповняться щастям і Ви одразу відчуєте бадьорість та прилив енергії.

Але є малесенький секрет... щоб досягти таких результатів, цими напоями необхідно насолоджуватися, як мінімум 2 рази на тиждень!

А в ресторанах японського Хата Ви ще зможете познайомитися з теплим овочевим ролом та гарячим органічним ролом, які зігріють Вас своїм смаком у прохолодні весняні дні, і там Ви зможете зустріти смачненький Чіз тост у мигдалі, який чудово підійде під горнячко Імператорського чаю.

Насолоджуйтеся новими пропозиціями від японського Хата!

японська Весна - це подих свіжості, заряд енергії та позитива! Вітамінізуйтеся разом з нами!

Гастрономіка лютого Де в Києві продають дешеві квіти?

Історія дівчини, яка залишає для себе пам'ять про кожен ресторан, в якому буває

Огляд бразильського стейк-хауса Grill do Brazil Милі дівочі подарки до 8 березня і просто так Інтерв'ю з киянином Ромою, який автостопає по світу

## Названі кращі роботодавці України

Дата вихода: 26.03.2013

Тип СМІ: Інтернет

Інформація: Деньги.UA

Ссылка: [http://dengi.ua/news/106109\\_Nazvany\\_luchshie\\_rabotodateli\\_Ukrainy.html](http://dengi.ua/news/106109_Nazvany_luchshie_rabotodateli_Ukrainy.html)

Ця публікація вже була виведена з другим словом. См. вище

## Мафія

### Из-за Януковича жители Киева не попали на работу

Дата вихода: 01.03.2013

Тип СМІ: Інтернет

Інформація: Телеграф

Ссылка: <http://telegraf.com.ua/ukraina/mestnyiy/iz-za-yanukovicha-zhiteli-kieva-ne-po...>

Ще 5 повторів:

From-UA.com

ICTV Факти

ОРД

УНІАН

В Час Пик

Правоохоронці пропускають людей за огорожу тільки по журналістським пропускам і по документах.

На вулиці Крещатика і вулиці Трьохсвятительської правоохоронці пропускають людей за огорожу тільки по журналістським пропускам і по документах, свідельсвувачим, що людина працює в одному з

Яценюк: Переговори стосовно Власенко провалилися Опозиція настає на позбавленні мандатів 11 депутатів з ПР Вибори в Дніпропетровську фальсифіковані 10 "регіоналів" можуть позбутися мандатів Симоненко назвав законопроект "регіоналів" - відкритим грабежом Ефремов веде себе дуже пристойно 2-х будинків, потрапивших в зону міліцейського огорожування.

При этом непосредственно вблизи "Украинского дома" расположились около 100 сторонников "Партии регионов". Милиция отказывается объяснять, на каких основаниях они пропустили сторонников одной политической силы. Митингующие отмалчиваются, а один сказал, что они пришли еще до 8 часов утра.

Вместе с тем, работники ресторана "Мафия", работающие с 6 утра, пожаловались, что не могли попасть на работу без пропусков.

## **По делу: ТОП-100 самых успешных бизнес-леди Украины**

**Дата выхода: 08.03.2013**

**Тип СМИ: Интернет**

**Источник: Наш продукт**

**Ссылка: <http://ianp.com.ua/ru/news/ukraine/read/26245>**

В период с 13 февраля по 13 марта 2013 на портале Дело проходит онлайн- голосование за участниц рейтинга.

По состоянию на утро 8 марта ТОП-100 самых успешных бизнес-леди Украины по версии читателей портала в соответствии с числом голосований за приведенные кандидатуры выглядит так:

Евгения Чемерис, ПАО "Креди Агриколь Банк";

Виктория Михайле, Альфа-Банк (Украина);

Елена Гринева, Холдинг Анкор;

Елена Хиленко, ООО "Параллель-М ЛТД";

Светлана Георбелидзе, Visa;

Наталья Бондарева, Группа компаний "Баядера"

Виктория Волошина, "Страховая компания "НОВА";

Инна Поперешнюк, "Новая почта";

Оксана Середюк, сеть ресторанов "Мафия";

Елена Попова, АО "Дельта Банк";

Ольга Долженко, Банк "Фамильный";

Елена Чепур, Gryphon Investment Consulting Group;

Галина Василик, UkrLandFarming;

Катерина Костерева, Terrasoft;

Алла Савченко, Аудиторская компания "БДО";

Лидия Билас, IDS Aqua Service;

Елена Малинская, ПАО "Энергобанк";

Наталия Яресько, Horizon Capital;

Вера Козливская, ПАО "Коблево";

Юлия Самойлова, "Олимп";

Оксана Маркарова, Инвестиционная группа компаний ИТТ;

Людмила Севрюк, ООО "Брокерд-Украина";  
Жанна Крючкова, Jansen Capital Management;  
Оксана Кавицкая, HelenMarlenGroup;  
Алла Коваленко, Корпорация "Бисквит-Шоколад";  
Елена Шуляк, Midland Development Ukraine;  
Елена Вольская, Консалтинговая компания EBS;  
Клара Айсвирт, Puma Ukraine;  
Инна Катющенко, ИД "Эдипресс Украина";  
Наталья Василюк, "Авангард";  
Елена Волошина, Международная Финансовая Корпорация (IFC);  
Наталья Нетовкина, Ювелирная компания ZARINA;  
Елена Гетманцева, Travel Professional Group;  
Илона Надводская, Одесский коньячный завод;  
Ирина Седлецкая, Premier Hotels (Premier International Ltd.);  
Оксана Яковлева, АО "ДПД Украина";  
Юлия Марищук, Allegro Group Ukraine;  
Валерия Гонтарева, Группа компаний "Инвестиционный Капитал Украина";  
Оксана Канарчук, "Пилснер Украина";  
Виктория Арбузина, СК "БРОКБИЗНЕС";  
Оксана Плотникова, ГП "Укрпочта";  
Лилия Пустовит, линия одежды Poustovit;  
Наталья Покинская, ООО "Кроноспан УА";  
Виктория Тигипко, TA Venture;  
Елена Пинчук, Телегруппа StarLightMedia;  
Илона Шарова, Hudson;  
Регина Игнатенок, HochlandУкраина;  
Наталья Келембет, управляющая компания KNMG;  
Елена Гончаренко, СП "Соломия";  
Оксана Мороз-Хант, Sanahunt Group;  
Людмила Безпалько, НПЦ "Борщаговский химико-фармацевтический завод";  
Елизавета Юрушева, отель "Ривьера на Подоле";  
Галина Дубовик, ООО "Золотоношский бекон";



Ирина Будовская, ЧАО "Ренессанс Жизнь";  
Альфия Джумаева, AES-Киевоблэнерго, AESРивнеоблэнерго;  
Ирина Сиренко, страховая компания "Провидна";  
Людмила Русалина, холдинговая компания "Петрус";  
Людмила Дрыгало, "ФОП Дрыгало Л. Б.";  
Янина Павленко, завод шампанских вин "Новый Свет";  
Вена Белева, "Реприза";  
Валентина Жуковская, ПАО "Азот";  
Филия Жебровская, ОАО "Фармак";  
Наталья Базилевская, ЧАО "Граве Украина Страхование Жизни";  
Людмила Наконечная, ПАО "САН ИнБев Украина";  
Ирина Тихомирова, Международный институт менеджмента (МИМ-Киев);  
Елена Старкова, Avon Cosmetics Украина;  
Ольга Гуцал, ООО "КАМИОН-ОИЛ";  
Елена Жукова, ПАО "Мегабанк";  
Марина Яковлева, ООО "Еврокар";  
София Олифант, "ЗМ Украина";  
Ирина Дроздова, ПАО "Кременчугмясо";  
Марина Воронянская, ЧАО "Европейский страховой Альянс";  
Елена Голец, линии одежды Golets и Dolcedonna;  
Анна Пушкарева, СК "Арма";  
Ирина Данилевская, Ukrainian Fashion Week;  
Александра Павленко, Правовая группа "Павленко и Побережнюк";  
Марина Маковий, HeadHunter Украина;  
Ирина Походзяева, ПАО "Фольксбанк";  
Екатерина Тюмина, ДП "Крымский Винный Дом";  
Галина Герера, "Эпицентр К";  
Раиса Дубина, "Лотуре-Агро";  
Юлия Стефанишина, Sanoma Media Ukraine;  
Наталья Синельник, Хипп Украина;  
Тамила Кузьменко, "Атем";  
Людмила Шубина, ООО "Друкмаш-центр";

Ирина Присяжнюк, "Альфред С. Топфер Интернешенал (Украина)";  
Лариса Непочатова, Акционерное страховое общество "Бусин";  
Оксана Калетник, Группа компаний FIM;  
Татьяна Сони́на, СК "Альфа-гарант";  
Татьяна Коваль, ООО "Киномания";  
Татьяна Радионова, Страховая компания "Индиго";  
Татьяна Рыжова, Страховая компания "ИНГО Украина Жизнь";  
Елена Минич, ООО "Украинские новейшие технологии" (TM FreshTel);  
Наталия Спиженко, Кибер Клиника Спиженко;  
Анна Попова, группа компаний "Эльфа";  
Татьяна Печаева, Группа компаний "Лекхим";  
Наталия Привалихина, ООО "Ред Булл Украина";  
Юлия Литвинова, "Эволюшн Медиа";  
Оксана Голеншина, СК "Украинская страховая группа "Жизнь";  
Валентина Арбузова, ПАО "Всеукраинский Банк Развития".

### **Обзор рынка еды с доставкой: столик не нужен**

Дата выхода: 11.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: ProReklamu

Ссылка: <http://www.proreklamu.com/news/researches/29760-obzor-rynka-edy-s-dostavkoj-s...>

Эта публикация уже была выведена с другим словом. См. выше

### **Владельцы ресторанов "Мафия" открывают сеть "Каста"**

Дата выхода: 12.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Коммерсантъ Украина

Ссылка: <http://www.kommersant.ua/doc-rss/2144631>

Совладельцы сети ресторанов "Мафия" супруги Тарас и Оксана Середюк планируют развивать новую сеть - паназиатской кухни. Первый ресторан общей площадью 450 кв. м под названием "Каста" был открыт в Киеве в конце декабря. "Мы планируем сделать сеть таких ресторанов. Все будет зависеть от того, какие результаты работы покажет действующий ресторан", - заявила журналистам госпожа Сердюк.

По словам генерального директора сети "Мафия" Евгения Резуева, средний чек в "Каста" составляет 125-130 грн. "Это общемировой тренд по развитию ресторанов паназиатской кухни. Поэтому неудивительно, что собственники решили открыть такой ресторан в Украине", - поясняет господин Резуев.

Компания также решила отказаться от развития сети Potato House. "Через два месяца мы закроем пиццерию. На ее месте может быть открыт совершенно новый ресторан или тот, который уже есть в нашем портфеле", - отметила госпожа Сердюк.

На сегодняшний день помимо "Мафии" и "Касты" бизнесмены Тарас и Оксана Сердюк развивают по франшизе сеть "Якитория" (4) и пиццерии Potato House (1) в Харькове и области. В прошлом году их компания "Хеппик" стала франчайзером Yum! Restaurants International и будет развивать их сеть ресторанов быстрого питания Kentucky Fried Chicken (KFC). Сеть "Мафия" создана в 2008 году. На сегодняшний день в нее входит 21 ресторан (из них 6 франчайзинговых) в Киеве, Днепропетровске, Харькове и Луганске. Финансовые показатели сети не разглашаются.

В планах бизнесменов в этом году открыть как минимум 4-5 ресторанов "Мафия" по франчайзинговой схеме и 2-3 самостоятельно. Для собственных ресторанов приоритетными являются города-миллионники. Компания также рассматривает возможность вывода ресторанов "Мафия" на другие рынки. "Мы активно смотрим на эту возможность. Есть бизнесмен из ОАЭ, который предложил открыть ресторан на партнерских основаниях. Но пока мы не достигли никаких соглашений, так как нам сложно понять, каким образом управлять одним рестораном в другой стране", - отмечает господин Резуев.

### **Сеть ресторанов Mafia планирует открыть минимум 4-5 франчайзинговых заведений к 2014г**

Дата выхода: 12.03.2013

Тип СМИ: Информационное агентство

Источник: Интерфакс Украина

Ссылка: <http://interfax.com.ua/news/economic/144269.html>

Дата выхода: 12.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Экономические известия

Ссылка: <http://news.eizvestia.com/news-markets/full/set-restoranov-mafia-otkryvaet-no...>

Дата выхода: 12.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: RetailStudio

Ссылка: <http://www.retailstudio.org/news/22921.htm>

Дата выхода: 12.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: ProRetail

Ссылка: [http://www.proretail.info/index.php?id=21&tx\\_ttnews\[tt\\_news\]=21618&cHash=d2bd...](http://www.proretail.info/index.php?id=21&tx_ttnews[tt_news]=21618&cHash=d2bd...)

Сеть ресторанов итальянской и японской кухни Mafia планирует к концу 2013 года открыть минимум четыре-пять франчайзинговых ресторана, в первой половине года - два собственных ресторана, сообщил генеральный директор сети Mafia Евгений Резуев.

"Мы понимаем, что к концу текущего года рассчитываем на открытие 4-5 франчайзинговых ресторанов в стране - это как минимальная задача до конца года. По поводу своих собственных - пока не готовы сказать. Мы готовы к открытию только в этом полугодии двух, но это будет зависеть в целом от ситуации в стране и от наличия локации", - сказал Е.Резуев журналистам на пресс-конференции в Киеве во вторник.

Инвестиции в развитие сети не озвучиваются.

Он также сообщил об открытом в феврале франчайзинговом ресторане в Луганске. "Мы открыли первый франчайзинговый ресторан на территории, где у нас нет собственных ресторанов - это ресторан в Луганске. На текущий момент активно продолжаем развитие по франчайзингу, заключили договор в

одной из центральных областей Украины. Фактически у нас получается по одному франчайзинговому договору в месяц", - сказал он.

Кроме того, по словам гендиректора сети, рассматривается возможность вывода сети ресторанов Mafia за пределы Украины.

"Мы активно смотрим на эту возможность, смотрим на разные страны, например, на Германию. Есть партнер из Эмиратов, который предложил открыть Mafia на партнерских началах. Основным ограничением является отсутствие понимания, как этим рестораном управлять. Один ресторан в другой стране требует внимания, как три-пять ресторанов здесь", - добавил он.

На вопрос о развитии сети в Киеве гендиректор ответил, что в долгосрочной перспективе, как минимум, две-три Mafia будут открыты. Сеть с интересом смотрит на два района столицы, один из которых - Голосеевский.

"Если говорить в целом о стратегии, мы продолжаем поиск интересных объектов, в том числе в Киеве. Если говорить о взаимосвязи открытия собственных ресторани франчайзинговых, то мы оставляем за собой на текущий момент города-миллионники, которые нас интересуют. Это не означает на 100%, что там никогда не появятся франчайзинговые рестораны. Если говорить об областных центрах, которые не связаны с городами-миллионниками и по которым у нас нет планов самостоятельного выхода, все приоритеты сдвинуты в сторону наших партнеров - франчайзи", - сообщил Е.Резуев.

Как сообщила основательница и совладелица сети Mafia Оксана Середюк, на сегодняшний день, помимо Mafia, она и ее супруг Тарас развивают по франшизе сеть "Якитория" в Харьковской области (четыре заведения), одну пиццерию Potato House в Харькове. В декабре 2012 года в Киеве был открыт ресторан паназиатской кухни "Каста". Кроме того, в прошлом году компания семейства Середюки "Хеппик" стала франчайзером Yum! Restaurants International и планирует развивать сеть заведений быстрого питания KFC.

"У нас есть один Potato House в Харькове, который по истечении двух месяцев закроем. Там будет другой проект, возможно, какой-то новый", - сказала О.Середюк.

В настоящее время Mafia объединяет 21 ресторан в Украине. Первый ресторан Mafia открыт в Харькове. Сеть этих ресторанов работает в сегменте casual dining и развивается на арендованных площадях.

Основательницей сети является О.Середюк. Совладельцы сети - О.Середюк и Т.Середюк. Последний, в частности, входит в наблюдательный совет сети салонов мобильной связи "Мобилочка".

## **Запрет на курение привел к сокращению количества посетителей ресторанов на 15-20% - эксперт**

Дата выхода: 12.03.2013

Тип СМИ: Информационное агентство

Источник: Интерфакс Украина

Ссылка: <http://interfax.com.ua/news/general/144238.html>

Дата выхода: 12.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Trust.ua

Ссылка: <http://www.trust.ua/news/76888-zapret-na-kurenie-bet-po-karmanu-restoratorov...>

Дата выхода: 12.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Дело

Ссылка: <http://delo.ua/business/iz-za-zapreta-kurenija-v-obschestvennyh-mestah-posesc...>

Дата выхода: 12.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Anyfoodanyfeed

Ссылка: <http://anyfoodanyfeed.com/ru/news/id/35030>

Дата выхода: 12.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Левый Берег

Ссылка: [http://economics.lb.ua/trades/2013/03/12/192421\\_izza\\_zapreta\\_kurenija\\_restora...](http://economics.lb.ua/trades/2013/03/12/192421_izza_zapreta_kurenija_restora...)

Дата выхода: 12.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: RetailStudio

Ссылка: <http://www.retailstudio.org/news/22910.htm>

Дата выхода: 12.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Реальна Економіка

Ссылка: <http://real-economy.com.ua/news/35347.html>

Вступление в силу закона о запрете курения в объектах ресторанного хозяйства Украины привело к сокращению количества их посетителей на 15-20%, сообщил генеральный директор сети ресторанов итальянской и японской кухни Mafia Евгений Резуев.

"Если говорить о трендах и о том, что сейчас происходит в целом на рынке и с нами, в частности, то очевиден факт номер один: на всех рестораторов очень повлиял запрет на курение. Мы видим снижение по рынку гостей на уровне 15-20%", - сказал Е.Резуев журналистам на пресс-конференции в Киеве во вторник.

При этом он отметил, что запрет на курение в большей степени "ударил" по пивным ресторанам и пабам, в меньшей степени - по ресторанам casual dining, особенно японским, тогда как он почти не отразился на фаст-фудах и ресторанах, где до этого не курили.

"Европейцы говорили, что у них после запрета на курение разница была до 25- 30%. У нас она немного меньше, возможно, и потому, что запрет на курение у нас совпал с высоким сезоном ресторанного бизнеса", - добавил Е.Резуев.

"Если говорить о нас, то нам удалось достаточно очень мягко пройти этот период", - сказал он.

Как сообщалось, с 16 декабря 2012 года вступил в силу закон Украины No 4844 о полном запрете курения в помещениях заведений ресторанного хозяйства и на всех рабочих местах.

В настоящее время Mafia объединяет 21 ресторан в Украине. Первый ресторан Mafia открыт в Харькове. Сеть ресторанов Mafia работает в сегменте casual dining и развивается на арендованных площадях.

Основательницей сети является Оксана Середюк. Совладельцами сети - О.Середюк и ее муж Тарас Середюк.

## Заморская Mafia

Дата выхода: 13.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Franch!

Ссылка: <http://franch.biz/read/news/1993>

Сеть ресторанов Mafia рассматривает возможность открытия за границей.

Сеть ресторанов итальянской и японской кухни Mafia намерена в текущем году открыть минимум четыре-пять ресторанов по классической схеме франчайзинга.

Об этом сообщил генеральный директор сети Mafia Евгений Резуев. По его словам, по классической схеме франчайзинга сеть начала работать лишь в конце 2012 года, в декабре.

"В феврале 2013 года был открыт первый ресторан в Луганске по классической схеме франчайзинга. В стадии подписания еще два франчайзинговых договора - на открытие заведений в центральной и южной части Украины", - говорит Евгений Резуев.

Кроме того, сеть намерена открывать и свои собственные рестораны, в первую очередь в городах присутствия (Киев, Днепропетровск и Харьков), а также в других городах-миллиониках.

Что касается Киева, то тут сеть намерена открыть еще минимум два-три заведения. "Нам интересно открытие своих заведений еще в двух районах Киева, в том числе в Голосеевском. Мы рассматриваем возможность открытия ресторана на Теремках, в районе Одесской площади", - говорит Евгений Резуев.

Сеть Mafia также не исключает возможность открытия заведений за пределами Украины.

В частности, предложения по открытию заведений поступили со стороны бизнесменов из Германии и ОАЭ.

"Основным ограничением выхода за пределы Украины является непонимание того, как эффективно управлять этими ресторанами. Один ресторан в другой стране требует столько же сил и внимания, как три-пять ресторанов в Украине. Вопрос сложный, мы сейчас ищем на него ответ", - комментирует Евгений Резуев.

Эксклюзивное интервью Франчу генерального директора сети Mafia Евгения Резуева можно посмотреть в нашем видеоблоге.

Похожие новости: Mafia интересуется большими городами. Ресторанная сеть хочет присутствовать во всех крупных городах страны.

Скидка не повод. Дисконтные карты уже не мотивируют клиентов.

Наша Мафия. Рестораны "Мафия" открываются в Киеве с завидной регулярностью. Первый на выход. Киевские власти предлагают отдать квартиры первых этажей под торговые точки.

## MAFIA и ресторанный бизнес в период турбулентности начала 2013 года

Дата выхода: 14.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Ласун

Ссылка: <http://lasoon.com.ua/kiev/news/mafia-i-restorannyj-biznes-v-period-turbulentn...>

В первый квартал 2013 года ресторанный рынок показал сокращение от 10 до 30 процентов в зависимости от формата. Причинами этого сокращения стали общие негативные потребительские настроения и запрет курения в ресторанах. Несмотря на это, сеть ресторанов MAFIA продолжила свое развитие.

"Мы начали работу в кризисный 2008 год, и можно сказать, что всегда работали на сложном рынке" - комментирует основательница и совладелица сети Оксана Середюк - "Мы верны своей ключевой идее: дарить людям радость общения и вкусной еды в приятной обстановке. Наш ориентир - семейные традиции, мы всегда старались создавать не сеть, а семью ресторанов, и для нас очень важно сохранить эти ценности сейчас, когда мы быстро растем."

Вектор развития MAFIA сегодня - франчайзинг и новые регионы. В феврале 2013 года был открыт первый франчайзинговый ресторан MAFIA в Луганске, где до этого не было собственных ресторанов. С первых дней ресторан оказался в центре внимания луганчан. В стадии подписания еще два договора в областных центрах центральной и южной части страны.

"Учитывая тот факт, что франшиза продается с декабря 2012 года - это отличный результат." - комментирует генеральный директор сети Евгений Резуев - "Именно регионы и франшиза являются для нас приоритетными направлениями развития."

Эффективный маркетинг позволил сети удержать показатели продаж, несмотря на падение рынка.

Людмила Мищенко, маркетинг директор сети: "Мы работаем одновременно над брендом и над удержанием потока клиентов в существующих ресторанах, поскольку для нас крайне важно, чтобы все рестораны показывали хороший результат. Для решения второй задачи мы постоянно обновляем меню, формируем новые ценовые предложения для клиентов и стараемся задействовать наиболее актуальные каналы коммуникации."

Евгений Резуев: "Небывалый отклик в социальных сетях вызвал наш проект ко дню Св. Валентина. Мы собрали, по нашей информации, самый большой банк фото целующихся людей в украинском сегменте Facebook. Такое количество счастливых пар сложно найти где-либо еще".

Уже в марте запущены новые весенние предложения, которые будут призваны повышать настроение клиентов.

Ласун отметил высокое качество и оригинальность обновленного меню роллов и чизкейков, которыми Вы также можете насладиться в любом ресторане "Мафия" за умеренную цену. Наряду с популярностью ресторана в силу широкого охвата территории, эти достоинства являются, бесспорно, главными преимуществами, за которые "Мафию" полюбили ее постоянные гости.

## **Из-за запрета на курение в общественных местах посещаемость ресторанов в Украине снизилась на 15-20%**

Дата выхода: 18.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Фраза.UA

Ссылка: [http://www.fraza.com.ua/news/18.03.13/163062/iz\\_za\\_zapreta\\_na\\_kurenie\\_v\\_obsch...](http://www.fraza.com.ua/news/18.03.13/163062/iz_za_zapreta_na_kurenie_v_obsch...)

Конец прошлого и начало текущего года стал достаточно сложным для представителей ресторанного бизнеса. По словам генерального директора сети ресторанов итальянской и японской кухни Mafia Евгения Резуева, за первые два месяца текущего года ресторанный рынок показал сокращение от 10 до 30% в зависимости от формата.

Причинами такого сокращения стали общие негативные потребительские настроения, которые сказались и на других рынках, а также запрет курения в общественных местах, сообщает FINANCE.UA.

"За первые пару месяцев текущего года мы видим сокращение количества посетителей в ресторанах на уровне 15-20%. В европейских странах после запрета курения в ресторанах количество посетителей

снизилось на 25-30%. Более низкий процент падения в Украине можно связать с высоким сезоном, на который пришлось введение запрета", - поясняет Резуев.

По его словам, больше всего запрет курения ударил по пивным ресторанам и пабам. В меньшей степени запрет задел рестораны сегмента casual dining, в первую очередь японской кухни. Практически не почувствовали введение запрета курения рестораны сегмента fast food, в которых и до этого практически не курили.

"Мы почувствовали снижение количества посетителей во второй половине января. Февраль для нас стал достаточно пессимистическим - мы сумели отыграть падение конца января. Рост выручки в этом году по сравнению с прошлым составил 5%. Если в стране не будет существенного ухудшения экономической ситуации, то вскоре потребители привыкнут к практике запрета курения в заведениях общепита и возобновят посещение ресторанов", - считает Евгений Резуев.

Он добавляет, что негативные тенденции на ресторанном рынке не привели к закрытию сетевых ресторанов, у которых "есть определенный запас прочности". "Что касается отдельных заведений, то тут сказать сложнее. Одни открываются, другие закрываются. Это постоянный процесс. Могу сказать, что в начале года на рынке было больше предложений по аренде помещений, в которых ранее находились объекты общепита", - резюмирует генеральный директор Mafia.

### **Executive MBA, и сеть ресторанов "Мафия"**

Дата выхода: 18.03.2013

Тип СМИ: Пресса

Источник: Бизнес

Executive MBA, и сеть ресторанов "Мафия" (проект зародился во время обучения в МИБе, и компания продолжает обучать своих новых менеджеров на программах MBA в МИБ). "Результатом дипломного проекта двух наших выпускниц стал этнографический и рекреационный комплекс "Украинское село"(в Киево-Святошинском районе. - Ред.), отмеченный членами жюри в глобальном конкурсе Ассоциации MBA "Предприниматель года", - говорит эксперт.

### **Портал Delo.UA назвал самых успешных бизнес-леди Украины**

Дата выхода: 21.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Финансовая защита

Ссылка: <http://finzah.com.ua/news5434>

Дата выхода: 22.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Лента Новостей

Ссылка: <http://lenta-ua.net/ekonomika/16085-samyie-uspeshnye-biznes-ledi-ukrainy.html>

Эта публикация уже была выведена с другим словом. См. выше

### **Рестораны: Рестораны MAFIA: 5 секретов успеха**

Дата выхода: 21.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Смачно

Ссылка: <http://www.smachno.ua/dir/restaurants/restnews/14472.html>

MAFIA — это уникальное явление в украинском ресторанном бизнесе. С момента появления первого заведения (в 2003 году) и до сегодняшнего дня — это любимые народные рестораны, куда можно «выйти



в люди» всей семьей, пойти на свидание, встретится с деловыми партнерами. И за сравнительно небольшие деньги (средний чек на человека 130 грн) получить больше, чем просто еда: легкий шоколадно-белоснежный интерьер, популярные блюда итальянской и японской кухни, а еще спеть караоке. Smachno.ua встретился с основательницей и совладелицей сети Оксаной Середюк, которая открыла секреты успеха MAFIA

1. У нас всегда свежие продукты.

80% продуктов завозится в рестораны MAFIA ежедневно. Здесь нет замороженного лосося для суши, не используются усилители вкуса. В этих ресторанах едят мои дети.

2. Строгий контроль чистоты на кухне.

На каждой кухне есть специальный чек-лист для контроля чистоты на кухне. Мы сами его разработали. Время от времени я лично захожу на кухню какого-либо ресторана MAFIA, чтобы убедиться в том, что там соблюдены условия гигиены.

3. Сотрудники ресторанов MAFIA регулярно проходят медосмотр.

Мы заключили договор с медицинской компанией, которая проводит осмотр сотрудников. К нам нельзя прийти со справкой о прохождении медосмотра где-то в другом месте. Ведь справки часто могут быть поддельными, а нам необходимо быть уверенными в здоровье поваров и обслуживающего персонала.

4. Аппетитный интерьер.

Мы не просто так выбрали бело-коричневую гамму в интерьере. Белый — это цвет праздника, а шоколад — любимое лакомство большинства женщин. Каждый новый ресторан MAFIA (а открытие такового осуществляется всего за 25 дней) несет в себе эту стилистику.

5. Семейные ценности.

Я воспитывалась в семье, где был культ матери. В заведениях MAFIA мне изначально хотелось воплотить наши домашние семейные ценности — тепло, душевность, заботу друг о друге. Сегодня я прислушиваюсь ко мнению детей. Например, моя дочь Мария может посоветовать, как лучше оформить зал или провести детский праздник. Именно поэтому в наши заведения комфортно приходить всей семьей. А родители могут смело отпускать своих детей кушать и отдыхать у нас.

## Названы лучшие работодатели Украины

Дата выхода: 26.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Деньги.UA

Ссылка: [http://dengi.ua/news/106109\\_Nazvany\\_luchshie\\_rabotodateli\\_Ukrainy.html](http://dengi.ua/news/106109_Nazvany_luchshie_rabotodateli_Ukrainy.html)

Эта публикация уже была выведена с другим словом. См. выше

## Кукольные представления в MAFIA 30 и 31 марта

Дата выхода: 29.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Ресторанный Гид

Ссылка: <http://restorangid.com.ua/news/5327>

Мальчишки и девчонки, а также их родители! Кукольные спектакли в MAFIA увидеть не хотите ли?!

В эти выходные с радостью приглашаем вас на кукольные спектакли, тематические программы и мастер-

классы для деток. Пока детвора будет занята, родители смогут насладиться хитами итальянской и японской кухни, горячими напитками или ароматными круассанами!

Мероприятия для детишек БЕСПЛАТНЫЕ!

Ресторан MAFIA, ТРЦ Караван, ул. Луговая, 12

Суббота, 30.03 – кукольный спектакль «Путешествие дощечки» в 13:00

Воскресенье, 31.03 – тематическая программа аниматоров «Человек-паук спешит на помощь» в 13:00

Ресторан MAFIA, ТРЦ Квадрат, бул. Перова, 36

Суббота, 30.03 – кукольный спектакль «О бравом солдате» в 13:00

Воскресенье, 31.03 – мастер-класс. Декупаж в 13:00

Ресторан MAFIA, ТРЦ InSilver, ул. Срибнокильская, 3г (м Позняки)

Суббота, 30.03 – кукольный спектакль «Веселая репка» в 13:00

Воскресенье, 31.03 – мастер-класс. Декупаж в 13:00

Ресторан MAFIA, Харьковское шоссе, 144а

Суббота, 30.03 – кукольный спектакль «Невероятные приключения мышонка» в 14:00

Воскресенье, 31.03 – тематическая программа аниматоров «Три секрета золушки» в 13:00

Ресторан MAFIA, ул. Верхний вал, 24 (м Контрактовая площадь)

Суббота, 30.03 – кукольный спектакль «Хвастливый кот» в 14:00

Воскресенье, 31.03 – мастер-класс. Рисуем цветы гуашью в 13:00

Ресторан MAFIA, пр. Броварской, 17 (м Левобережная)

Суббота, 30.03 – кукольный спектакль «Ах, какой я молодец» в 12:00

Воскресенье, 31.03 – тематическая программа аниматоров «Кто тут самый модный?» в 13:00

Ресторан MAFIA, ул. Красноармейская, 76 (м Олимпийская)

Суббота, 30.03 – кукольный спектакль «Принцесса-попрыгунья» в 13:00

Воскресенье, 31.03 – тематическая программа аниматоров «Новые приключения лунтика» в 13:00

Ждем наших самых главных гостей – ваших любимых дочурок и сыночков! Приятное

времяпрепровождение им обеспечат наши артисты, а наши повара позаботятся о взрослых!

Ваша MAFIA :)

### **В субботу, 30 марта, в ресторане MAFIA на бульваре Перова, 36 (ТРЦ Квадрат) пройдет экскурсия в рамках реализации проекта «Открытые двери».**

Дата выхода: 29.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Ресторанный Гид

Ссылка: <http://restorangid.com.ua/news/5325>

У каждого участника экскурсии есть уникальная возможность не только попасть в производственные помещения, а также увидеть святая святых каждого ресторана – его кухню. Кроме того, участники смогут задать все интересующие их вопросы шеф-повару и директору ресторана.

Мы хотим, чтобы наши гости знали, что наши двери всегда для них открыты!

Итак, мы приглашаем именно вас увидеть все своими глазами. После окончания экскурсии вы сможете продегустировать блюда, за приготовлением которых участники своими глазами будут наблюдать на кухне! Участниками экскурсии станут первые 12-15 счастливых! Спешите зарегистрироваться!

Свои двери для вас откроет ресторан MAFIA на бульваре Перова, 36 (ТРЦ Квадрат) в 12-00 в субботу 23 марта.

Регистрация по электронной почте: [tarakankova.a@shf.com.ua](mailto:tarakankova.a@shf.com.ua) или по телефону (067) 403-02-33 с пометкой "Регистрация на День открытых дверей 30.03".

### **Приглашаем на «семейные обеды» в MAFIA**

Дата выхода: 29.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Ресторанный Гид

Ссылка: <http://restorangid.com.ua/news/5324>

Семья ресторанов MAFIA приглашает своих любимых гостей провести выходной день со своими самыми близкими людьми в наших ресторанах и при этом существенно сэкономить!

Трое за семейным столом гарантированно получают скидку 15%, четверо или пятеро – скидку 20%, шесть и более гостей – скидку 30 %. Предложение действует во всех ресторанах MAFIA по субботам и воскресеньям с момента открытия ресторана и до 13.00.

Побалуйте дорогих вам людей в ресторанах MAFIA!

Скидка в рамках специального предложения «семейные обеды» суммируется со скидкой по дисконтной карте гостя при условии, что скидка на карте гостя не превышает 15%. Для карт номиналом свыше 15% по умолчанию начисляется наибольшая скидка (или скидка по карте, или скидка в рамках специального предложения)

\*\*При использовании специального предложения «семейные обеды» нельзя воспользоваться бонусами MAFIA Premium Card

\*\*\* Скидка в рамках специального предложения «Семейные обеды» не суммируется с любыми другими скидками, действующими в ресторанах MAFIA (скидка именинника, скидка юных поварят и др.)

## Евразия

### Экономим в ресторане суши

Дата выхода: 01.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Domik.net

Ссылка: <http://www.domik.net/novosti/ekonomim-v-restorane-sushi-n189106.html>

Эта публикация уже была выведена с другим словом. См. выше

### Названы лучшие работодатели Украины

Дата выхода: 26.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Деньги.UA

Ссылка: [http://dengi.ua/news/106109\\_Nazvany\\_luchshie\\_rabotodateli\\_Ukrainy.html](http://dengi.ua/news/106109_Nazvany_luchshie_rabotodateli_Ukrainy.html)

Эта публикация уже была выведена с другим словом. См. выше

## Мураками

### Экономим в ресторане суши

Дата выхода: 01.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Domik.net

Ссылка: <http://www.domik.net/novosti/ekonomim-v-restorane-sushi-n189106.html>

Эта публикация уже была выведена с другим словом. См. выше

### 2+2: уникальное предложение международного бренда Nemiroff

Дата выхода: 06.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: EmeaPR

Ссылка: <http://emeapr.com/ru/news/7e8e51c3c62fb53d7abcae56a1550e2b>

Дата выхода: 06.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Favor

Ссылка: <http://www.favor.com.ua/article/12899.html>

Дата выхода: 06.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Все Вести

Ссылка: <http://vsevesti.com/go/ru/article/id/1107517/22-unikalinoe-predlozhenie-mezhd...>

Дата выхода: 06.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: PressRelease

Ссылка: <http://www.press-release.com.ua/releases/view/80233/>

С 6 марта по 7 апреля 2013 года в лучших украинских ресторанах будет действовать щедрое предложение от международного бренда Nemiroff: заказывая две порции эко-водки Nemiroff Distinct, гость получает еще 2 порции напитка и «комплимент» в виде графина лимонада абсолютно бесплатно.

Изюминка предложения – уникальный способ подачи эко-водки, рекомендованный международным брендом.

Эко-водка Nemiroff Distinct – особый напиток. Высочайшее качество и экологичность этой водки гармонируют с отменными вкусовыми характеристиками. Это мягкая водка с едва ощутимым ароматом, оставляющая приятное послевкусие. Лучше всего Nemiroff Distinct пить в бокале со льдом, добавляя дольку лайма, зеленого яблока, веточку сельдерея или мяты. До 7 апреля более чем в 40 барах и ресторанах Украины\* посетители имеют возможность угостить свою компанию: заказать 2 бокала с напитком и получить в результате 4. Вкус и сервировка – на усмотрение гостей ресторанов.

«Водка Nemiroff Distinct представляет актуальный во всем мире эко-тренд. Компания Nemiroff первой предложила украинскому потребителю эко-водку премиального класса, закономерно, что напиток приобрел популярность уже через несколько месяцев после появления на полках магазинов и в сети КаБаРе. Сегодняшнее предложение не просто будет приятным сюрпризом для наших потребителей и ценителей качества, но и внесет новые моменты в культуру потребления крепкого алкоголя. Nemiroff Distinct в переводе – особая водка поэтому мы и предлагаем уникальный способ ее употребления.», – говорит директор по маркетингу компании Nemiroff Евсева Мария.

\*Список заведений, участвующих в акции:

Кафетерии: «Помада», «Енди Бар», клуб «Город», кафе «Л'кафа»; «Піано кафе»;

Рестораны: «ЛаЛуна», «Марлин», «Проходимец», «Belle-Vue», «Корифей», «Дежавю», «Тюбетейка», «Майями», «Шато», «Мураками красноармейская», «Караван», «Казбек», «Нон стоп», «Креп де шин», «Коза дереза», «Черный поросенок», «Нирвана», «Чайна Вайт», «Хинкали»;

Клубы: «Belle-Vue», D'lux «Толстой», «Виола».

## **Антипремия "Гнилой кабак" нашла своего японского героя**

Дата выхода: 15.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Комментарии

Ссылка: <http://comments.ua/life/393094-antipremiya-gniloy-kabak-nashla.html>

Дата выхода: 15.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Тиждень.UA

Ссылка: <http://tyzhden.ua/News/74722>

Дата выхода: 15.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: 7 Дней

Ссылка: <http://7dniv.info/%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B8/%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D1%...>

Дата выхода: 15.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Аргумент.UA

Ссылка: <http://argumentua.com/novosti/aktivisty-voznagradi-ukrainofobskie-restorany...>

Дата выхода: 16.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Полемика

Ссылка: <http://polemika.com.ua/news-112845.html>

Дата выхода: 16.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Стик News

Ссылка: <http://styknews.info/novyny/ns/2013/03/16/aktyvisty-vynagorodyly-ukrainofobsk...>

Дата выхода: 16.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Украина-Сегодня

Ссылка: [http://www.ua-today.com/modules/myarticles/article\\_storyid\\_56196.html](http://www.ua-today.com/modules/myarticles/article_storyid_56196.html)

В день защиты прав потребителя, 15 марта, общественные активисты вручили сомнительный приз "самому украинофобскому заведению общепита" в столице.

Как передает корреспондент "Комментариев", антиприз "Гнилой кабак" вручается третий год подряд. Номинантами становятся кафе, бары и рестораны, в которых к правам украиноязычных граждан относятся особенно беспринципно, игнорируя жалобы и просьбы, хамя и отказываясь обслуживать клиентов на государственном языке.

Имя "победителя" этого года организаторы акции держали в секрете до последней минуты. "Сюрприз должен быть сюрпризом", - объяснила исполнительный директор инициативы "Не будь байдужим!" Оксана Левкова. В результате "Гнилой кабак-2013", торжественно перевязанный сине-желтой лентой, достался суши-кафе "Мураками" на "Золотых воротах", которое не отреагировало как минимум на 5 жалоб клиентов о неподобающем обслуживании.

Администратор заведения достаточно стойчески приняла антипремию и сообщила о том, что передаст кабачок дирекции сети "Мураками", поскольку от нее лично мало что зависит.

Добавим, что помимо "Мураками" в список украинофобов попали и другие заведения сети "Козырная карта", сеть ресторанов "Тануки", а также рестораны "Шампань" и "Lollipop Sweets". В черном же списке брендов-украинофобов оказались такие известные названия как "Rozetka.UA", "Audi", "Intertop", "Samsung" та "Квас Тарас".

Как подчеркнули организаторы акции, достаточно большое количество заведений не в курсе законов о правах потребителя и быстро и адекватно реагируют на замечания, главное не бояться их делать. Для самых упрямых же существует антипремия, а также государственные штрафы и другие санкции. "Гнилой кабак" становится очень серьезным аргументом для заведений общепита - два предыдущих номинанта после вручения антипремии очень быстро исправили ситуацию, черный пиар еще никому не шел впрок", - отметили активисты.

В то же время, по словам представителя инициативы "Дріжджі" Николай Малуха, по результатам мониторинга заведений за 2010-2012 год была создана виртуальная карта заведений-украинофобов, адекватных заведений и заведений, к которым языковых претензий нет вообще.

Отметим, что акция была организована ВО "Не будь байдужим!" совместно с инициативой "И так поймут!" и инициативой "Дріжджі". В церемонии вручения "подгулявшего" овоща так же приняла участие известная украинская певица и писательница Ирэна Карпа.

## **"Почув українську - і вже боїться курити мені в лице", - Ірена Карпа**

Дата выхода: 16.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: [Gazeta.ua](http://Gazeta.ua)

Ссылка: <http://gazeta.ua/articles/sogodennya/487513>

Дата выхода: 17.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Буквоїд

Ссылка: <http://bookvoid.com.ua/digest/2013/03/17/231635.html>

Ірена Карпа прийшла на прес-конференцію з донькою Корою

Громадський рух "Не будь байдужим!" уже третій рік поспіль вручає антипремію "Гнилий кабак" тим закладам харчування, які вперто відмовляються обслуговувати споживачів українською мовою. Позаторік цієї премії удостоїлося кафе "Шоколадниця", потім KOFЕiN, а тепер перев'язаного стрічкою гнилого кабака при телекамерах активісти вручили ресторану японської кухні "Мураками". Кажуть, книги відгуків цієї мережі рясніють скаргами на неповагу до україномовних відвідувачів.

Соратниця руху співачка і письменниця Ірена Карпа вважає, що це кращий спосіб спонукати українізуватися, ніж скарги у книзі споживача.

На скільки дієво таким способом привертати увагу до дискримінації?

- Негативні премії дають більший поштовх, ніж позитивні. Їх не гребтимо, якщо вони не отримають каліни в рамочці, а з гнилим кабаком, може, замисляться. Добре, що рух "Не будь байдужим!" переймається бізнесом, але вони не подумали про бідолашних проститутток і кримінальних елементів. Як Винниченко сказав: коли от ці люди заговорять українською, це буде означати, що мова таки жива. У мене ідея прийшла, що, може, якийсь шансончик написати українською, нарешті потрапити у формат найбільш слуханого радіо, щоб же ж душа у правильних людей розгорнулася і звернулася.

А самі часто воюєте з примусовою російською в обслуговуванні?

- Мені щастить. Зі мною у сфері обслуговування переходять на українську мову. Але все-одно в них там в меню буде "піво" через "і", і це не з анекдоту. Буде така купа помилок. Це так смішно, що дорослі люди, начебто в школу всі ходили, диктанти писали, а пишуть в меню дуже неграмотно.

"Я не понимаю украинского языка". "Нічого, вивчиш".

Думаю, що я така не одна. Коли прошу навіть не "зупу", а суп із гарбуза, на мене круглими очима, у людини починає наростати когнітивний дисонанс, а потім я її вбиваю: "і фреш з селери". На цьому офіціанти, як правило, впадають в ступор і не розуміють, що селера - це не "salary", а "сельдерей". Самостійно українізувати меню дуже важко. Простіше вже сказати: "Мені номер 43 і 65, і будь ласка, не сильно просмажуйте".

Я в душі просвітник, я за те, що людей треба якось напружувати для того, щоб вони таки далі розвивалися. Тому можна і підкреслено українською говорити. Досвід показує, що, наприклад, в Одесі дуже гарно переходять на українську мову, причому самі собою починають пишатися люди: "Ух ти, круто. Я виявляється, ще й цю мову знаю". Їм треба дякувати і робити компліменти. Бо коли конфлікт - нічого не виходить, а коли говорити повільно, як для дітей, вдумливо, шукати якісь правильні слова, контексти підбирати - всі все чудово починають розуміти.

Знаєте, як колись Саша Кольцова (співачка україномовного гурту "Крихітка", росіянка, - [Gazeta.ua](http://Gazeta.ua)) відповідала одній пафосній журналістці, яка казала "Я не понимаю украинского языка"? - "Нічого, вивчиш. Рано чи пізно з тобою це станеться також".

Я переїхала до Києва у 1998 році. Мені ще в той час казали: "Ви що, з села?" "Так, - відповідала я. - А ти хіба ні?". У всіх у нас є родичі в селі. Чого тут соромитись?

Зараз зовсім інша ситуація. Коли починаєш говорити українською мовою, тобі кажуть: "Ты шо, из этих, из интеллигентов?" Акценти таки змістилися. Навіть якщо говориш більш-менш нейтральною мовою, навіть не літературною (я не прихильник пуризму), це сприймається, що ти така панянка, дуже високомірна, і відразу у водія рука тягнеться шансон скрутити, і він уже готовий до того, що ти попросиш його не курити тобі в лице. Українська мова для пацанчика - це ніби наші панські захцянки, щоб пацанчик уже не робив "ффф" тобі своєю Прімою Люкс прямо в лице.

Нянь ми всіх видресировували - з суржика вони перейшли на дуже гарну українську.

Тому тенденція позитивна у нас спостерігається. Більше того, я от нещодавно з Індії повернулася, там сприймають так: "Та невже? Ви з України? Я чую українську мову?" - ніби українська - це щось настільки екзотичне, не мова багатомільйонної країни, а начебто санскрит, і я на ньому шарю. Що ж, людей приємно дивувати. Це справа хорошої карми.

- Ваші діти не губляться в багатомовності?

У мене діти російської мови не розуміють. Вони на неї якимось чином навіть не реагують. Вдома є англійська. Нянь ми всіх видресировували - з суржика вони перейшли на дуже гарну українську. І вже навіть мої друзі дивуються: де ти взяла таких нянь? Нічого, кадри насправді підучуються чудово. Правда, деколи в Кори поскакує "краватка", і я розумію, що вона не про одяг говорить, а все-таки по ліжечко. Тобто, няні, поки ви їх не бачите, такі диверсії можуть влаштувати.

## **Гнилой кабак за неуважение к мове**

Дата выхода: 18.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Экономические известия

Ссылка: <http://blogs.eizvestia.com/full/gniloj-kabak-za-neuvazhenie-k-move>

Дата выхода: 18.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Україна молода

Ссылка: <http://www.umoloda.kiev.ua/number/2241/116/79791/>

На прошлой неделе в День прав защиты потребителей общественные активисты движения "Не будь байдужим" вручили антипремию "Гнилой кабак".

Получил ее ресторан "Мураками", расположенный возле станции метро "Золотые ворота" в Киеве. Это награда вручается, как говорят инициаторы премии, наиболее украинофобскому заведению общественного питания. Номинантами становятся кафе, бары и рестораны, в которых к правам украиноязычных граждан относятся особенно небрежно, игнорируют жалобы и просьбы, хамят и отказываются обслуживать клиентов на украинском языке.

Людам, которые не очень интересуются языковой проблематикой, это может показаться глупыми играми патриотов, каким-то нелепым продолжением парламентариев-борцов за русский язык, но только с противоположной стороны. Дескать, людям не фиг делать - вот они и маются дурью.

Отношению к этому зависит от мировоззрения. Есть люди, которым все равно, на каком языке их обслуживают. Но есть значительная часть наших сограждан, считающая, что ее должны обслужить на языке клиента. В данном случае речь об украинском языке.



Они считают тем более унижительным, что они в Украине не могут получить обслуживание на государственном языке. Они считают, что к украиноязычным гражданам относятся, как к второсортным. При этом они не отрицают права других граждан получать обслуживание на том языке, на каком они считают нужным.

Я в свое время почти год жил в Канаде, в двуязычном Монреале. Там, если не владеешь обоими бытующими в городе языками - французским и английским - тебя просто не возьмут на работу в сферу обслуживания. Язык там считается и способом обмена информацией, и элементом уважения к клиенту.

Это, в принципе, норма цивилизованных стран: обслуживать на том языке, на котором вы пожелаете. Естественно, речь о бытующих в тех странах языках. Никто в Киеве не ожидает, что вас обслужат на сухили.

К сожалению, в нашем бизнесе далеко не всегда присутствует понимание этого. Например, когда-то в одном из банков мне объяснили наличие бумажной рекламы исключительно на русском языке тем, что русский, дескать, и так все знают, а украинский - не все. Поэтому нет смысла тратиться на украинский.

Но активисты вышеупомянутой акции, скорее всего, скажут, что язык это не банан и не помидор, что к нему нельзя относиться сугубо по-рыночному.

Но такие аргументы действуют у нас далеко не на всех - потому, требующие уважения к себе и своему языку граждане, и проводят такие акции. Они привлекают внимание общественности и предпринимателей к этой проблеме.

Мне приходилось также слышать мнение, что подобные акции являются давлением на частный бизнес. Он якобы неприкосновенен, и никто не имеет права ему указывать, как ему работать, на каком языке обслуживать клиентов. А не нравится - идите в другое заведение.

Но в данном случае речь идет о бизнесе, который не является закрытым. Он публичный, он обслуживает клиентов. Посему недовольные клиенты имеют право высказать свое отношение к некачественному, по их мнению, обслуживанию. При этом законов они никаких не нарушают. На собственность чужую не посягают. Достоинство ничье не унижают.

Все что нужно сделать собственникам - прислушаться к мнению граждан. И тогда необходимость вручать "Гнилой кабак" отпадет сама собой.

### **Отжыг недели. Напугали ежа...**

Дата выхода: 18.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Полемика

Ссылка: <http://polemika.com.ua/news-112907.html>

Дата выхода: 21.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Народный Корреспондент

Ссылка: <http://nk.org.ua/politika/35751-otzhyg-nedeli-napugali-ezha>

В общем, если это шоу в неизменном виде продлится до 18 мая, как нам обещано, рейтинг Арсения с Олегом придется искать где-то чуть выше уровня городской канализации. Пока эти двое в сопровождении свободовской подтанцовки окучивают западные пределы нашей Родины, практичный и благоразумный, что бы там ни говорили злопыхатели об УДАРах в голову, Виталий Кличко поехал к тем, от кого реально зависит будущее Украины. Это контролеры, спонсоры и кураторы нашей независимости,

имеющие на нашу страну свои виды и четкое представление о том, как мы должны себя вести и куда грести.

Хроника народного восстания, заячий тулупчик, преступные корнеплоды и новые утыски власти

Виталий провел ряд поединков встреч с американскими и европейскими политиками и чиновниками, наверняка оставив их лежащими в нокауте от его красноречия и нарисованных широкими мазками перспектив интеграции Украины в режиме "чего изволите".

Особенно было бы интересно послушать содержание переговоров чемпиона по боксу Кличко с Ангелой Меркель - канцлером страны, чей бюджет пополняется, в том числе, и налогами украинца Виталия. Зловредные языки продолжают обсуждать парламентскую сплетню о том, что краткое разблокирование Верховной Рады, работу которой забанила как раз кличкова фракция, состоялось после того, как Виталию раздался звонок в голову непосредственно от Ангелы, раздраженной его туповатой инертностью. Она, якобы, велела своему геноссе Виталию ненадолго отвлечься от наращивания рейтинга у глупых хомяков в пользу ритуального голосования о скорейшем вступлении Украины в ЕС.

В общем, в разгар народного восстания Виталий ездит по миру в качестве кандидата в президенты Украины, а оставшиеся лидеры оппозиции ведут неравный бой с погодой и желанием украинцев не повставать, а заниматься более осмысленными делами.

Фарион во Львове белоснежно светилась и обжигаяще ненавидела

С трудом наскребя полтыщи там и 3 тыщи сям, лидеры оппозиции приветствовали, тем не менее, многотысячные орды протестующих, которых призывали не бояться, а те, собственно, и не боялись, просто влом было идти в непогоду смотреть на говорящих, ну таво, лидеров.

Вот в Виннице все было более или менее кучеряво, число пришедших Арсений преувеличил скромно, всего в два раза, но возникли другие подозрения. Появились публикации, которым мы, конечно, не верим, что выходу винничан на акцию очень способствовал Петр Порошенко, местный феодал, шоколадный король, папа оппозиционного сына, сам пробегающий между струйками дождя, успевший послужить всем властям и всегда оставаться в статусе самоназначенного арбитра над схваткой. Талантлив, нет слов. Сильно активизировался после лишения мандата своего протеже Домбровского, после чего, хотя и не вследствие чего, начал рвать страсть в клочки по поводу евроинтеграции. Но об этом потом, а пока о Виннице и шоколаде.

Выходу винничан на акцию протеста очень способствовал Петр Порошенко, местный феодал, шоколадный король, папа оппозиционного сына, сам пробегающий между струйками дождя, успевший послужить всем властям и всегда оставаться в статусе самоназначенного арбитра над схваткой

Так вот, говорят, Петр очень настоятельно попросил работников местной кондитерской фабрики ПоROSHENко повстать и сходить на повстание. Чем аргументировал, можем только догадываться, но подозрение есть. Вон в Ужгороде местный феодал Балоба скрутил оппозиции фигу, и результат мы все видели. Его крепостные на митинг не пошли...

В остальном - все ожидаемо. Революция с перерывом на обед, Аквапарк, СПА- салон, маникюршу и парикмахера.

На митингах звучали запальчивые речи, безудержные фантазии, угрожающие обещания. Воинственные позы, кулачки, накручивание толпы, агрессивная охрана. Все уморительно серьезно, напыщенно, пафосно. Когда ораторы выступали, возникало назойливое впечатление, что они бредят. О чем-то своем, глубоко невротическом. О том, что власть их боится - увы, нет. О том, что власть же навалила снега и не соизволила расчистить дороги для митинга против нее. О том, что кто-то видит в них лидеров восстания,

что власть будет с минуты на минуту повалена и уже в ужасе пакует чемоданы. Пугали ежа, короче... Жаль, ребята, но власть вас не боится. Не потому, что она хорошая, нибожемой, просто - вас не боится.

В Ужгороде оппозиция платила участникам акции "Вставай, Украина" по 50 грн. ВИДЕО

Иногда самые настойчивые представители местной аборигенской громады пробивались-таки к Арсению или Олегу с челобитными, но в ответ получали максимум брошенное через плечо "я посмотрю". Не, ну не идиоты, разве ж это царское дело вступать в переговоры с плембсом?

Эта унылая нудная шняга так и осталась бы унылой нудной шнягой, если бы не веселые события рядом. Обоз лидеров восстания все время сопровождали креативные парни, которые и затеяли овощные скандалы с попытками еще до окончания Масленицы и наступления поста закормить Арсения Петровича продукцией отечественного агропрома. Арсений неуклюже подставился, взял морковку, сам же расстроился, утыснул журналиста, угрожал ему сексуальной расправой, получил волшебных пенделей в виде юмора и сатиры и, чтоб два раза не вставать, иск в суд от Алексея Дурнева.

Дарение овощей Яценюку продолжается. Пора варить борщ

Но самое смешное даже не это. В воскресенье, называемое у православных Прощеным, Арсений Петрович написал на своей стене в Фейсбуке краткое - Простите меня. Ну, такая просьба в социальной сети стоит ровно пары кликов, и цена ей соответствующая. Однако некоторые издания сочли, что Арсений имел в виду просьбу о прощении, адресованную именно Дурневу. Мол, раскаялся, прочувствовал, осознал. Ну, телепаты, фуле. Но не таков гордый Арсений, чтобы просить прощения у кого-то конкретно - у инспектора Кожи, которого уволил за символический средний палец, у шоумена, которому посулил морковку кое-куда затолкать... Арсений может просить прощения только у всего человечества и заодно отпустить ему все грехи.

Но не восстанием единым жила страна. Внутри политических партий бурлили интриги, скандалы, расследования. Катеринчук истерил по поводу приставаний однопартийца Бондаренко. Скромный председатель районной администрации жаловался на приставания Ляшко. Кличко злился из-за приставаний Тягнибока и Яценюка. Все пучком.

Кернес: У меня под боком не Тимошенко, а жена и собачка

Катеринчук сам просит исключить его из "Батькивщины"

Кипела культурная жизнь, а иначе и не бывает в свободной демократической стране, о чем мы узнали в пятницу, на шоу у Шустера, но об этом позже.

Слухи о том, стало быть, что наша милиция втайне симпатизирует Тягнибоку, преувеличением не являются. Нет пока и заявлений от Стопцензуры по поводу избивения журналистов, ну, так они и за Дурнева не вписались. Видимо, грантами не предусмотрено...

В Киеве состоялась презентация книги о Сталине российского автора Старикова, изданная на украинском языке. Вы наверняка слышаны о скандале, который затеяли там свободовцы, привыкшие впереди себя засылать тупоголовых бычков с явными симптомами врожденной психопатии и/или олигофрении. Идейные борцы за свободу декомпенсации. От души повеселились ребята на презентации, избивая собравшихся, в том числе, и женщин. В том числе, и журналистов. Можно сколько угодно пламенно ненавидеть Сталина, но зачем же стулья ломать? Книга на украинском, о диктаторе, стремившемся к абсолютной власти.

В чем проблема? Свободовцев все должно устроить. Мова соблюдена, а что касается тоталитаризма, так нет в нашей стране более тоталитарной секты, чем ВО Свобода.

Милиция взирала на побоище благосклонно. Это ж не морковки во Львове арестовывать и в мильцанерскую машину заталкивать, тут и реально нарваться можно. Слухи о том, стало быть, что наша милиция втайне симпатизирует Тягнибоку, преувеличением не являются. Нет пока и заявлений от Стопцензуры по поводу избиения журналистов, ну, так они и за Дурнева не вписались. Видимо, грантами не предусмотрено...

В Киеве вручили "Гнилой кабак". Принудительная украинизация общепита кабачками. ФОТО

Другим важнейшим событием культурной жизни стало вручение гнилого кабачка **ресторану Мураками**. Заведение провинилось перед киевскими гурманами тем, что не пользовалось в обслуживании граждан государственным языком. Ну как не пользовалось? Меню было, в названии тоже і с крапкой, а вот официанты манкировали. И счет выписывали на русском. Поэтому вполне респектабельное заведение было названо вонючей забегаловкой и получило гнилой овощ, долженствовавший немедленно пробудить в хозяевах и посетителях острое чувство патриотизма.

Одновременно с этим изысканным хепенингом в прессе выступила типичная представительница укрсучлита Ирена Карпа, которая с гордостью рассказала, что ее дети русского языка не понимают, и вообще - не обращают на него внимания. Оно и правильно, это ж Карпа, образчик расово совершенной украинки, женский вариант Андруховича.

И вот - пятница. И снова Шустер и его уникальная студия. Долго пришлось ждать десерта, но заполночь дождались. Любит Савик Михайлович культуркой закончить базар в студии. Там, певцы, музыканты, художники. Пока очумевшие от словесного поноса депутаты и публика приходят в себя, их слух улаживают звуки арфы. На этот раз, видимо, в студии собрались сплошь балетоманы. Обсуждали проблемы Большого театра. Нагально. Глубокой ночью изысканная студийная публика навалилась на важнейшую для украинцев тему. Обкакать Россию - так или иначе.

Лебединая бандеровская песня Евгения Киселева

Это ничего, что Евгений Киселев ушел за кулисы Интера, Савик в этом вопросе ему еще и фору даст. Почему в студии не обсуждается культура Украины? Версий две - либо она настолько перфектна, что придраться не к чему, либо ее и вовсе нет. Ненужное зачеркните сами.

Из сюжетов интеровских журналистов мы узнали, что с культурой в РФ, как бы это сказать, ну, жопа, что ли. Большой театр надгробье, везде коррупция, все украдено, и вообще - никакой культуры в стране, где царит диктатура, и быть не может. Что сказать? Торкнуло глубоко. До икоты. Пока я икала, слово взял Давид Жвания. Он теперь регионал и к бывшим соратникам обращается укоризненно - вы, оппозиция, не даете нам работать. Власть больше не преступная, работать в ней за честь, но скучновато, поэтому батоно Давид, искусствовед и театрал, решил высказаться о культурке. Сказал, как отрезал - нет и не может быть в тоталитарной стране никакой культуры. И что только давидовы бывшие соотечественники гужом прут в Москву - актеры, певцы, музыканты, артисты балета, оперные басы с баритонами? Чего им в Тбилиси не сидится, в оплоте демократии и свободы?

Мнение Давида важно поддержал депутат Веремеев. Его речь с неповторимым аграрным акцентом была наполнена тем же пафосом. Никакой культуры в России нет. Савик важно кивал. Он даже поправил немного культурологов - мол, в тоталитарном Советском Союзе балет был. Кино, правда, не было, но балет был. Справедливый. А в России и балета нет - где Майя Плисецкая, отчего не танцует?

Мытци. Как много в этом слове

Между тем, украинские мытци, как и их грузинские братья, с мало-мальски коммерческой привлекательностью, тем же гужом так же прутся в ту же Россию - те, кому Германия грантов не дает на

кислые мемуары о москoviаде. Из свободной демократической Украины едут в угрюмый беспрсветный Мордор.

С патриотическим выкриком с места и к месту вставила свои 5 копеек ставшая блондинкой социалистка Семенюк. Мол, правильно, что мы на Майдане стояли, у нас теперь демократия. Жаль, товарищ Валентина, что вы не хотите открутить 32 фуэте на сцене Киевского оперного - в демократической стране каждый может стать кем угодно, хоть бы и солистом балета.

У телевизора хотелось немного урыть жваний с веремеевыми. Ну как немного? Урыть как следует. Я понимаю, что пребывание в украинской политике сильно тратит мозги, но зачем же тогда в культуру лезть?

Публика в студии, тем временем, неистово аплодировала. Ей приятно думать, что мы все дальше от беспрсветной России, все ближе к сияющей Европе. Мыслями она уже на Венском балу вальсирует.

Идеальный украинский политик, или Правила жизни Петра Порошенко

И вот чуть не забыла о Порошенко. 20 минут евроинтегратор в той же студии в крайнем раздражении метал громы и молнии, отбивая характерным жестом гнев по поводу тормозов на пути евроинтеграции и одновременно толсто намекая на то, что с этими тормозами Европа разберется. Покажет, где раки зимуют. Пугал, сцуко, ежа. Почто животинку замучали Власенку мандата лишили? - стонал. Как будто Власенко никакого закона и не нарушил. Может, Петр Алексеевич, в Европе за совместительство еще и ордена дают? Ах вы, любитель двойных европейских стандартов...

Что там, русские все еще хотят кушать ваши карамели, Петр Алексеевич?

Нюра Н. Берг, специально для Poleмики

## У Книгах скарг фіксують відсутність україномовного меню

Дата выхода: 19.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Gazeta.ua

Ссылка: [http://gazeta.ua/articles/comments-newspaper/\\_u-knigah-skarg-fiksuyut-vidsutn...](http://gazeta.ua/articles/comments-newspaper/_u-knigah-skarg-fiksuyut-vidsutn...)

Більшість київських кав'ярень, барів та ресторанів почали використовувати українську мову, свідчить моніторинг громадських рухів "Не будь байдужим!", "Дріжджі" та "И так поймут!". Проте 39% досі вперто ігнорують україномовного споживача. Для переможця вигдали премію "Гнилий кабак". Цьогоріч його вручили суши-бару "Мураками" біля метро "Золоті ворота".

- Цей спосіб досить непогано діє на бізнесменів, - каже Микола Малуха, 27 років, лідер інтернет-спільноти "Дріжджі". - Багато закладів виправляють окремі порушення - скажімо, вже є меню українською, хоч офіціанти й звертаються тільки російською. А от 39 відсотків уперто не реагують на наші заклики або відповідають відписками. Одні кажуть, російська - одна з офіційних мов ООН, тому вони й надалі нею обслуговуватимуть. Інші - що не мають права не приймати на роботу людину, яка не знає української. Бо це, мовляв, дискримінація за мовною ознакою. Тобто не обслуговувати україномовного споживача його мовою - не дискримінація, а не взяти на роботу непрофесійні кадри - так. На це ми відповідаємо, що у міжнародні компанії не беруть людей, що не знають англійської. І це зовсім нікого не дискримінує. Треті пояснюють, що російська - мова міжнаціонального спілкування, має давні історичні традиції в Україні і сприяє гармонізації міжетнічних стосунків. Тобто всі її мають розуміти.

Ми складаємо інтернет-карту Києва, де зазначені всі порушники. Ніхто з рестораторів особливо не прагне потрапити до чорного списку й втрачати потенційних клієнтів. Крім того, після появи в чорному списку на

порушників масово надходять листи зі скаргами в різні інстанції. Прикладів, коли заклади йдуть на поступки, десятки.

Ми почали працювати три роки тому. Тоді 75 відсотків київських закладів порушували права україномовних людей. За три роки ми бачимо інакшу картину - понад 60 відсотків виправили основні помилки.

У випадку порушення ваших мовних прав вимагайте Книгу скарг і пропозицій. Відмовити не мають права. Додатково можна звернутися через сайт до наших організацій.

## Як вручали гнилий кабак українофобському ресторану

Дата вихода: 20.03.2013

Тип СМІ: Інтернет

Источник: Gazeta.ua

Ссылка: <http://gazeta.ua/articles/sogodennya/488194>

1/5 Антипремії "Гнилий кабак" за підсумками 2012 року удостоїлась мережа ресторанів "Мураками"

- Що це таке, як ти думаєш, Коро? - запитує співачка Ірена Карпа у 3-річної доньки, тримаючи в руці підгнилий сухий кабачок, перев'язаний синьо-жовтою стрічкою під час прес-конференції руху "Не будь байдужим" 15 березня.

- Кака, - відповідає мала, оглянувши овоч.

- Оцю каку ми і вручимо поганим дядям і тьотям, які обслуговують нас російською мовою в закладах харчування, - оголошує Ірена.

Вручити "Гнилого кабачка" вирішили на день споживача. Який саме заклад його отримає, лідер ініціативи "Не будь байдужим" Оксана Левкова журналістам не зізнається. Боїться, що ті приїдуть заздалегідь і камерами відлякають адміністрацію закладу. Вона в рожевому пальті, окулярах, чорною сумкою чреез одне плече і згорнутими в рулон плакатами у другій.

Тарілку з кабачком віддають 20-річній активістці Анні Ющенко. Дівчина просить понести її Романа Матиса - засновника спільноти "И так поймут", яка теж відстоює права україномовних споживачів, але більше в інтєрнеті. З журналістами і волонтерами процесія з кабачком рушає пішки від метро "Театральна" до Золотих воріт.

Офіціанти сміялися: "А як це так - писати вам борщ замість місусу у меню?"

- А ресторатори, напевно, визирають у вікна і кусають нігті від страху, - сміється до Оксани фотограф Олександр Заклецький. - Ви ж аносували, що вручатимете кабак.

- Так, такі речі вони мають моніторити і замислитися. Ну ось власне ми й прийшли. Зупиняється перед рестораном японської кухні "Мураками". Ну що ж, друзі, ось такий гнилий кабак ми для них купили. Обігруємо двозначність слова "кабак". З одного боку це смердюча забігайлівка, яка не зважає на те, що ми маємо право на нормальний сервіс, з іншого боку - овоч. І, до речі, друзі, синьо-жовта стрічечка на ньому - це натяк тим, хто досі не вкурив, на те, що українська мова існує. Все, ідемо!

Заходить з Анною в ресторан.

- У нас снимать нельзя! - заперечує адміністратор при вигляді першої камери, але замовляє, коли бачить, що камер півдесятка, а з ними ще загін журналістів.

- Доброго дня, у нас велике свято сьогодні. - зупиняється біля стійки адміністратора Оксана Левкова. - Сьогодні день захисту прав споживачів.

Анна Ющенко береться викладати ошелешеним адміністраторкам суть справи.

- Ми вважаємо ваш заклад найменш мовно дисциплінованим. У вас усе російською мовою. Ви не зважаєте на часті звернення наших споживачів. Цей заклад має приблизно п'ять скарг від різних людей про відсутність україномовного меню. Цей заклад ігнорував усі наші звернення протягом довгого часу. Ми зверталися до багатьох закладів мережі Мураками. Вони досить хамсько відповідали на наші звернення. Офіціанти сміялися: "А як це так - писати вам борщ замість місусу у меню?" Ми не вважаємо, що це смішно. Вважаємо це зневагою.. Вручаємо вам за це гнилого кабака й оголошуємо ваш заклад найгіршим а підсумками 2012 року, - кладе тарілку з кабачком на стіл адміністраторки.

- Ми японську культуру дуже цінуємо, були в Японії. Але чому ми на японську культуру маємо дивитися російськими очима? Ми абсолютно прагматичні люди, які платять гроші за атмосферу, - підходить Оксана Левкова. - Ви чомусь не вважаєте, що це порушення прав споживачів.

- Особисто я, може й так, але від мене тут нічого не залежить. У нас велика компанія. Я адміністратор. І нічого не рішаю, - виправдовується дівчина. - Кабачок покажу директору, хай вона приймає рішення.

- Що, українська якась непридатна, щоб нею перекласти? Ця мова якась недолуга, чи що? Будь-яка мова може працювати на всіх регістрах. - не вгаває Левкова.

- Ну так, меню може бути що на українській мові, що на російській... Треба кожен скаргу передивитися - адміністраторка гортає сторінки книги скарг.

Повз столик адміністратора прошмигують офіціанти.

- Якою мовою ви спілкуєтеся з клієнтами? - запитують журналісти одного.

- Нормальной, - і проходить повз.

Інший, білявий хлопець років 25, зупиняється. Називається Дмитром.

- Чому ми до вас українською, а ви до нас російською? - запитуємо.

- Потому что мой украинский не так хорош, как ваш.

- А ви звідки?

- Отсюда. С Киева. Но я с рождения говорю на русском языке, і моя семья тоже. Я не понимаю, чем я выделяюсь среди остальных? В чем вопрос?

- А якщо відвідувач вас не зрозуміє? - кажу.

- Не, я смогу пообщатся на украинском языке, я изучал его в школе. Смогу найти общий язык с человеком. Вчера сделали мне замечание - почему я не говорю на украинском, после этого у нас с клиентом было общение на украинском языке. Я старался.

За столиком розглядають меню троє підлітків років 16-ти.

- Ображає, чесно, ображає. - сміється один. - Хочеться українського меню.

Інший обґрунтовує серйозно:

- Но нам надо помнить, что мы недавно были в Советском Союзе, и что это часть наша тоже. Я как бы уважаю украинский язык, но меню для меня менять не надо.

Активісти руху "Не будь байдужим" виходять з ресторану.

Усі українські дипломати закликали посольства і відомства не ходити в ресторан "Танукі" на Золотоустівській.

- Не день споживача торік ми зайшли у Кофеїн коло Льва Толстого, - згадує Оксана переможним тоном. - Вони були в шоці. Але там було важче, тому що там взагалі два на два приміщення: журналіст на волонтері, волонтер на журналістові. Не було де розійтися. А тут бачте, якось вільно. Зручний ресторан. Я навіть вчора сюди зазирнула, прикинула, як хто буда стояти. Ну кому що, а курці просо. Але це все ховається в порівнянні з тим, що було в Танукі. В листопаді минулого року там був великий скандал. Канадійка українського походження Лада Рослинська зайшла в цей ресторан. Уявіть собі діаспорянку: вона читає "суп из свеклы"? У неї лізуть очі на лоба. Вона не зобов'язана знати, що це таке. Питає в офіціантки, що це означає, а та: "Не поняла, а чего это я вам должна объяснять что-нибудь?" і пішло-поїхало. Вона пересварилася з двома офіціантками, з адміністратором, з охоронцем, який там свої 5 копійок вставляв. Виявилось, що власник є москвичем і українську забороняє у цьому закладі. При цьому ситуація настільки складна психологічно, що обидві офіціантки мало не розплакались перед цим поважним панством. Казали, що цих дівчат звільнять, якщо вони перейдуть на українську мову. Ці сварки тривали годину. Далі Лада не витримала і викликала наряд міліції. Самі розумієте, які в міліції були очі. Закінчилось тим, що виконавчий директор нам написала, просить скандал далі не роздувати і дати їм час виправитися. Було ще таке продовження: усі українські дипломати закликали посольства і відомства не ходити в ресторан "Танукі" на Золотоустівській. Тепер він справедливо вважається символом українофобства.

### **Названы лучшие работодатели Украины**

Дата выхода: 26.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Деньги.UA

Ссылка: [http://dengi.ua/news/106109\\_Nazvany\\_luchshie\\_rabotodateli\\_Ukrainy.html](http://dengi.ua/news/106109_Nazvany_luchshie_rabotodateli_Ukrainy.html)

Эта публикация уже была выведена с другим словом. См. выше

### **Сеть Food Master за 2012 г. нарастила объемы продаж на 38%**

Дата выхода: 29.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Компаньон

Ссылка: <http://www.companion.ua/articles/content?id=234034>

Дата выхода: 29.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: RetailStudio

Ссылка: <http://retailstudio.org/news/23202.htm>

Дата выхода: 29.03.2013

Тип СМИ: Интернет

Источник: Сомелье

Ссылка: <http://sommelier.dn.ua/32/>

Сеть ресторанов и закусовых-кофеен Food Master в 2012 году расширилась с 49 до 52 заведений, рост продаж составил 38% по сравнению с 2011 годом, указано в опубликованном на Лондонской фондовой бирже сообщении фонда The Ukraine Opportunity Trust PLC (UKRO), владеющего 17,1% Anthoreal Estates Ltd., которая, в свою очередь, развивает эту сеть.



Кроме того, фонdbнародовал показатель продажсети Food Master со ссылкой на аудированные данные за 2011 год, который составил \$30,872 млн (в 2010 году - \$21,311 млн)

В сообщении отмечается, что длясети стало неожиданностью относительно небольшое влияние на ее работу проведения Чемпионата Европы по футболу летом 2012 года.

Кроме того, по итогам 2012 годасетьсуши-ресторанов "Мураками" в Украине расширена до 14 заведений.

Ранее сообщалось, что UKRO оцениваетстоимостьсвоего пакета в Anthoreal Estates Ltd по состоянию на 31 декабря 2011 года в \$6,04 млн.

Food Master сообщал о намерении по итогам 2012 года выйти на показатель продаж в \$40 млн и показатель EBITDA в \$9 млн. Food Master в 2010 году увеличил продажи на 64% по сравнению с 2009 годом – до \$20 млн, тем самым приблизившись к пиковому значению в \$22,7 млн, которое было достигнуто в 2008 году.

SAMPLE