

№1^й БЛИН КОМОМ
ЖУРНАЛ  *Gutsait*
GROUP





Gutsait
G R O U P

*Дорогие друзья !
Представляем вам первый номер
корпоративного журнала
Gutsait Group.*

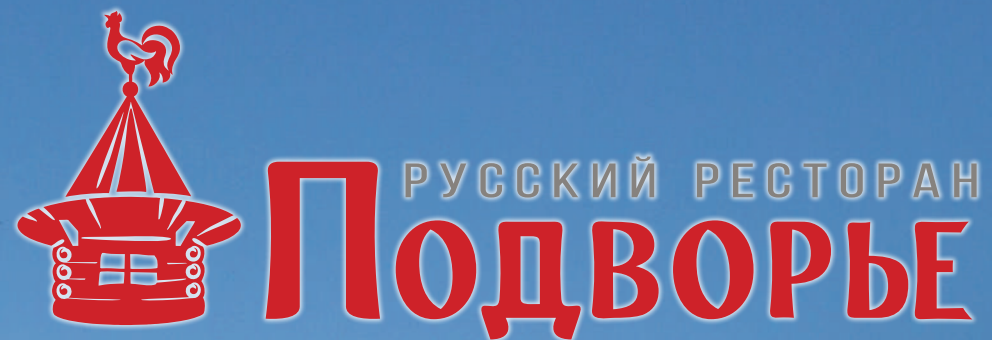
*Мы надеемся, что освещение жизни,
пульсирующей в каждом проекте нашей
компании, будет вам интересным и не
безразличным.*

*В каждом номере нашего журнала вы будете
находить интересную и полезную для вас
информацию.*

*Мы ожидаем, что журнал может стать
отправной точкой для развития
коммуникации и взаимодействия с нашими
гостями и сотрудниками компании.*

*Хочу поздравить всех, кто принимал участие в
создании первого номера, и пожелать удачи
главному редактору, его помощникам и всем
нам в дальнейшей работе.*





Ресторан «Подворье»
- первенец и флагман
компании Gutsait Group
был открыт
в 1993 году.



Ресторан «Подворье» самый русский из всех русских ресторанов. Если представить себе, что портреты сверх знаменитых гостей со всего мира были бы развешены на стенах нашего далеко не маленького ресторана, места бы явно не хватило.

Кроме меню, которое удивляет своим размахом и разнообразием, по выходным дням шеф-повар ресторана «Подворье» Роман Делягин проводит «Кулинарные представления» авторских блюд, лучшие из которых по просьбе гостей могут повторяться или включаться в основное меню.

На последнем «Художественном совете» обсуждалось и было принято решение о проведении «Кулинарных представлений» в хорошую погоду на пленэре.

Желаем, чтобы ваше участие в «Кулинарных представлениях» совпало с хорошей погодой.

Помимо еженедельных «Кулинарных представлений» в ресторане «Подворье» ежегодно проводятся легендарные масленичные гуляния, гордость нашей компании.

О событиях и репертуаре «Кулинарных представлений», а также с меню ресторана вы можете ознакомиться, перейдя по QR-коду, в сообществе ресторана.

Некоторые сотрудники стремятся стать членом команды таких престижных проектов, как ресторан «Подворье» и замок «БИП».

*Заранее благодарны
всем читателям
за вопросы и
пожелания, которые
помогут сделать
журнал интереснее.*

Magazine@gutsait.ru





HOTEL & RESTAURANT

VIP



Замок «БИП», отреставрированный на средства и силами Gutsait Group, является гордостью компании. После реставрации в замке открылся бутик-отель и ресторан. Внутренняя отделка замка воссоздана с максимальной аутентичностью. На территории замка ежегодно организуется огород. В летне-осенний период гости замка вместе с поваром могут собрать урожай для приготовления любимых блюд. В отеле замка «БИП» 22 абсолютно разных номера (один лучше другого). В замке есть несколько залов ресторана, они также, как и номера, разные по площади и интерьеру. Меню и винная карта вас приятно удивят. Для поваров ресторана невозможного мало. В подвалах ресторана хранится широкая винная коллекция. На правом берегу уже приоткрылись новые проекты: «Вилла Электра» и «Парная баня» Gutsait Group. Подробную информацию уточняйте у офис-менеджера Gutsait Group по номеру: +7 (812) 318-73-99.



Для ознакомления с меню ресторана, а также с номерным фондом отеля, просим вас перейти по QR-коду.



Заранее благодарны всем читателям за вопросы и пожелания, которые помогут сделать журнал интереснее.

Magazine@gutsait.ru

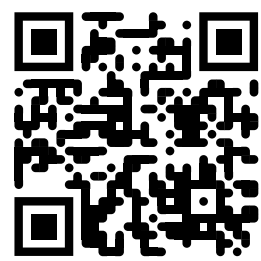
Uno cafe



меню ресторана
«UNO CAFE»



Сообщество
ресторана и
доставка



*Заранее благодарны всем
читателям за вопросы и
пожелания которые помогут
сделать журнал интереснее.*

Magazine@gutsait.ru

Ресторан UNO Cafe расположен в посёлке Тярлево около северного входа в Павловский парк. Здание, в котором располагается ресторан UNO Cafe, было построено в 1970 году. Ранее здесь находился продовольственный магазин. В ноябре 2011 года облик здания изменился до неузнаваемости, именно тогда здесь и открылся ресторан UNO Cafe.

Источником вдохновения для архитектора Ивана Николаевича Князева стал финский северный модерн. Интерьер ресторана оформлен в прованском стиле и обладает уютной домашней атмосферой. Ресторан UNO Cafe располагает двумя залами: посадочным и банкетным (откуда открывается прекрасный вид на пруд и павильон «Ферма» архитектора Карла Ивановича Росси). А также в летний период к услугам гостей открывается терраса.

Стоит отметить, что банкетный зал ресторана UNO Cafe пользуется большим спросом для проведения различных праздничных мероприятий. В меню представлены блюда европейской, итальянской и японской кухни. К тому же вы можете попробовать продукцию, произведённую шеф-поваром ресторана UNO Cafe Михаилом Алтыновым из экологически безопасного сырья, выращенного на собственной ферме в Гатчинском районе: хамон, сыр, молоко.

Отличительной чертой ресторана UNO Cafe является наличие собственного магазина UNO Сельпо, находящегося в этом же здании в отдельном помещении. В UNO Сельпо вы найдёте продукцию собственного производства (сыр, молоко, котлеты и многое другое) и товары, которые вы не найдёте на полках сетевых магазинов. А также покупатели могут насладиться свежесваренным ароматным кофе и перекусить гамбургером или хот-догом собственного приготовления.

В UNO Cafe присутствует услуга доставки. Оформить доставку вы можете, перейдя по QR-коду, на сайте ресторана или, позвонив по номеру: +7(812)244-28-44.



Стоит отметить, что 28 февраля 2025 года состоялось открытие филиала ресторана UNO Cafe, в деревне Глинка открылся новый ресторан UNO Берёзка.

В следующем выпуске журнала мы обязательно познакомим вас с этим новым проектом компании Gutsait Group.



Пивная КРУЖКА

В холдинге Gutsait Group есть два пивных одноимённых ресторана «Пивная кружка». Руководитель компании гордится ассортиментом и качеством блюд.

Меню этих пивных ресторанов является особой гордостью. У ресторанов общий директор (Кирилл Яковлев) и два шеф-повара (Григорий Митюшов и Виталий Корзун).

Энтузиазм руководителей и их команд делает эти пивные заведения не «пивнушками», а полноценными ресторанами с отличным широким меню.

Во время трансляции спортивных мероприятий попасть в рестораны практически невозможно.



Отличительной чертой этих заведений является множество новинок, расширяющих меню ресторанов «Пивная кружка». В следующем номере мы предполагаем подробно рассказать об этих новинках.

В ресторане, находящемся в Колпино, есть караоке под названием «Караоке №1», а в Пушкине — пиццерия Pizza Uno Momento. Эти заведения, как правило, являются стартовой площадкой для работы и карьеры в нашей компании.

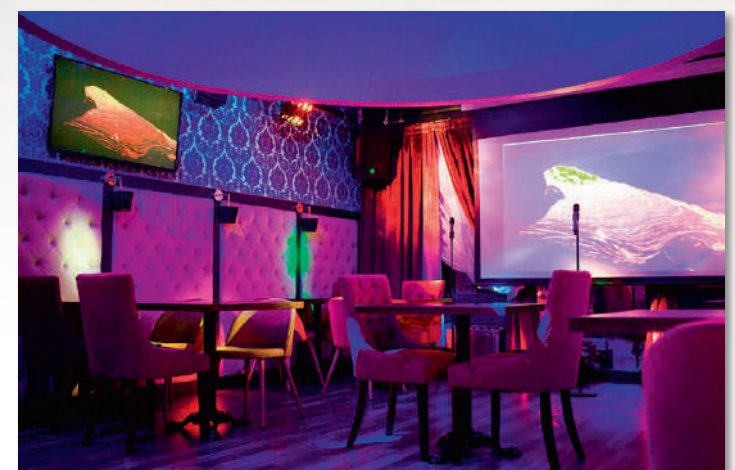
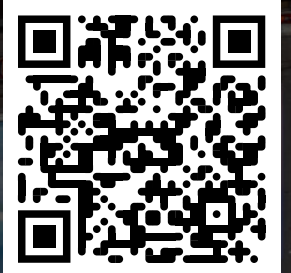
*Заранее благодарны
всем читателям за
вопросы и пожелания,
которые помогут сделать
журнал интереснее.*

Magazine@gutsait.ru

КОЛПИНО



ПУШКИН

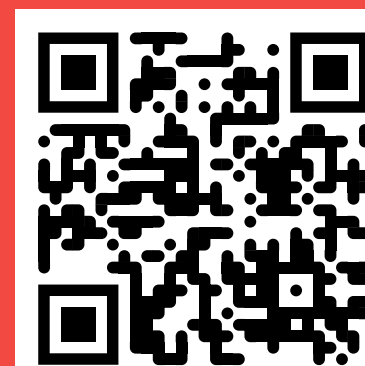




Pizza Uno Momento является одной из самых популярных доставок в Пушкинском и Колпинском районе, а также имеет обширную географию районов доставки.



Ознакомьтесь с меню и районами доставки вы можете, перейдя по QR-коду, на сайте ресторана.



ялта

ресторан



Ресторан «Ялта» был приобретён компанией в тот момент, когда руководитель компании Сергей Эдидович Гутцайт находился на отдыхе в Крыму, в городе Ялта. Отсюда название ресторана и множество картин, купленных Сергеем Эдидовичем у художников на набережной Ялты.

В ресторане два разных по вместимости и интерьеру зала. Есть детская комната. Летом на улице - детская площадка и две вместительные веранды.

Крымско-татарской кухни как таковой не существует, а в меню ресторана «Ялта» она есть. Ежедневно чебуреки, воскресный плов и многое-многое другое, что обычно едят россияне на крымском побережье. Уличный мангал и тандыр дают возможность для приготовления аутентичных крымских блюд. Напитки в основном крымские.

По отзывам, гостей цены и гостеприимная атмосфера приятно удивляют.

Перед открытием ресторана часть сотрудников, включая бессменного шеф-повара Евгения Яковлева, отправились на стажировку в Крым и привезли оттуда рецепты и практику приготовления специфических блюд.

Ресторан «Ялта» - один из лидеров компании с точки зрения старта и роста сотрудников.



Актуальные афиши
и меню



Заранее благодарны
всем читателям за
вопросы и пожелания,
которые помогут
сделать журнал
интереснее.

Magazine@gutsait.ru

Эрмитажная кухня



Ресторан «Эрмитажная кухня» находится в историческом здании, отреставрированном собственными силами и за собственный счёт. Первоначально это был кухонный комплекс, соединённый подземным переходом с павильоном «Эрмитаж», в котором, как известно, Екатерина II принимала

ближайших друзей и угощала их любимыми блюдами, такими как: щи из квашеного ананаса и разварная говядина с солёными огурцами. Поэтому в меню ресторана включены эти блюда.

Ресторан пользуется популярностью у посетителей парка и у жителей Царского Села для проведения банкетов и торжественных мероприятий. В ресторане несколько уютных залов, разных по площади и интерьеру. Расположение позволяет посетить ресторан, как не входя в парк, так и не выходя из него. В летний период при ресторане на территории парка открывается летнее кафе.



Заранее благодарны всем читателям за вопросы и пожелания, которые помогут сделать журнал интереснее.

Magazine@gutsait.ru



ресторан в парке Адмиралтейство

Красавец ресторан «Адмиралтейство», памятник архитектуры, расположен на берегу Большого пруда в Екатерининском парке.

Для многих жителей Царского Села ресторан «Адмиралтейство» стал местом, где они из года в год отмечают свои торжественные события.

Люди разные: одни постоянно меняют места проведения мероприятий, а другим, наоборот, приятно проводить торжество в одном и том же ресторане. Именно для таких людей и существует ресторан «Адмиралтейство».

Поскольку в Екатерининском парке посещаемость сильно зависит от сезона, в осенне-зимний период для привлечения всегдае нами разработано специальное меню со специальными ценами, что делает жизнь ресторана и работу сотрудников в зимний период более бойкой.



БОРЩ

ОРАНЖЕРЕЙНЫЙ
КОМПЛЕКС

Ресторан «Борщ» располагается в одном из помещений исторического здания императорских оранжерей, отреставрированных собственными силами компании Gutsait Group. «Борщ» является единственным рестораном компании Gutsait Group, где подается исключительно одно блюдо — борщ. Стоит отметить, что ресторан моно-блюда «Борщ» два года подряд удостоился премии от 2ГИС в номинации «Лучшее кафе года». Желающим узнать о создании легендарного борща предлагаем перейти по QR-коду.

В соседнем помещении императорской оранжереи располагается ресторан «Окра», известный как «Борщ +». В ресторане «Окра» предусмотрено небольшое полноценное меню. Зал ресторана «Окра» способен разместить до 30 гостей и предлагает особое банкетное меню.



«Кулинарная академия» — новый проект Gutsait Group, расположенный в помещении №3 на территории императорской оранжереи. На смену кулинарным семинарам, которые проводил Сергей Эдидович на Московской, 20, пришла «Кулинарная академия» — мечта Сергея Эдидовича, наконец воплотившаяся в жизнь. Часть семинаров будут вести известные повара, в том числе онлайн. При «Кулинарной академии» есть зал, рассчитанный на 30 мест, позволяющий провести мероприятие в новом формате. Вы можете пригласить своих гостей на мастер-класс блюда, приготовленного вами. Если вы не умеете готовить, вы можете получить необходимые навыки от любого из шеф-поваров Gutsait Group.

Обращаем ваше внимание, что среди ведущих мастер-классов предполагается участие идейного вдохновителя «Кулинарной академии» Сергея Эдидовича Гутцайта. Любой желающий может включить в репертуар блюда для мастер-класса, путём направления письма на редакционную почту: Magazine@gutsait.ru.

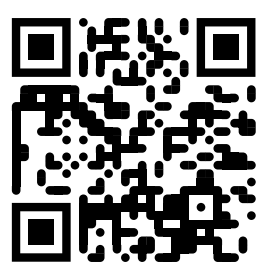
За более подробной информацией обращайтесь к офис-менеджеру Gutsait Group по номеру: +7 (812) 318-73-99.



Сообщество
ресторана

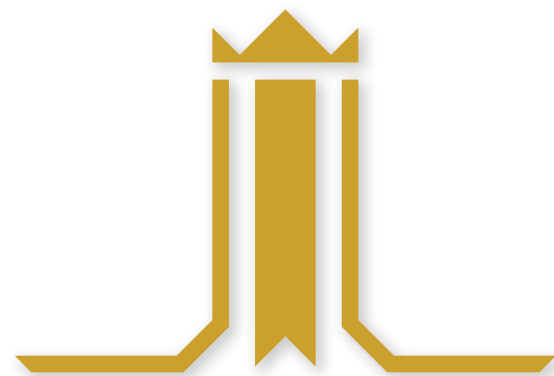


История
«БОРЩА»



Заранее благодарны всем читателям за вопросы и пожелания, которые помогут сделать журнал интереснее.

Magazine@gutsait.ru



ПЕВЧЕСКАЯ БАШНЯ



«ПЕВЧЕСКАЯ БАШНЯ»
уникальный проект
холдинга *Gutsait Group*,
успешно сочетающий в себе два формата:
гастрономический и культурный.



На первом этаже располагается зал «Сочи», один из самых больших залов компании. Этот зал пользуется большой популярностью для организации торжественных мероприятий. В левом крыле находится магазин эксклюзивных подарков и сувениров, где представлены дизайнерские украшения, арт-объекты от художников и мастеров по металлу и дереву, а также уникальная одежда и другие интересные вещи.

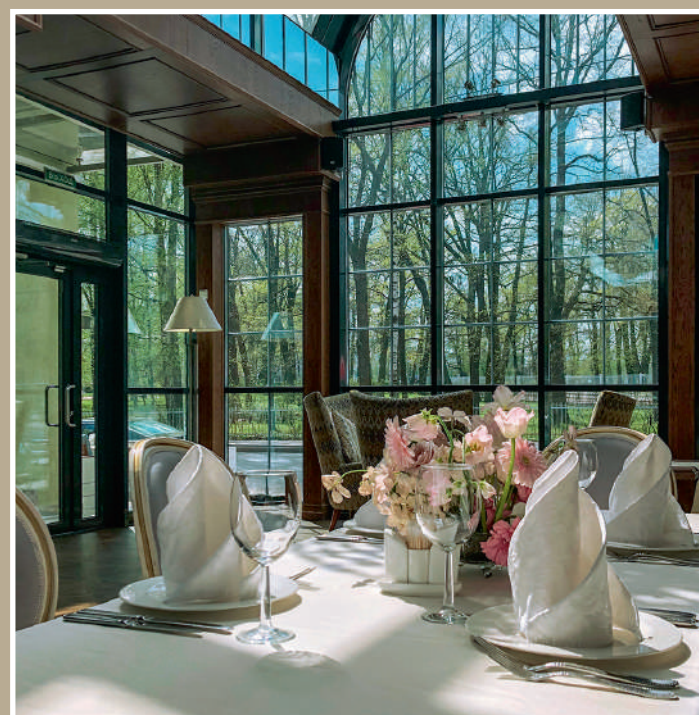
На втором этаже расположен зал «Одесса», в котором по выходным дням проходят концерты живой музыки. Интерьеры ресторана оформлены в морской тематике: стеклянная крыша, тканевые «паруса» и дизайнерская мебель создают неповторимую атмосферу. Меню ресторана богато черноморскими морепродуктами: мидии, креветки, большое количество черноморской рыбы — барабулька, луфарь, ставридка, сарган, кефаль и черноморский скат. О наличии черноморской рыбы необходимо уточнять у официанта. Помимо зала «Одесса» на втором этаже также расположены караоке-зал, зал «Индия», а также самый большой детский ресторан с игровыми зонами для наших самых маленьких гостей.





На третьем этаже вас ждет зал «Китай», где шеф-повар Хай Фэнхай готовит блюда в традиционном китайском стиле, передавая все тонкости кулинарии Поднебесной. Четвертый, пятый и шестой этажи занимают апартаменты. Каждый номер имеет свой эксклюзивный дизайн. На седьмом этаже находится Vodka-bar, который может похвастаться более чем 300 разновидностями водки, что приятно удивит даже самых взыскательных ценителей, а также множеством алкогольных и безалкогольных напитков и коктейлей.

На самой вершине башни вас ждет смотровая площадка на высоте 30 метров, предоставляющая одну из самых живописных панорам с эксклюзивным видом на Екатерининский дворец и достопримечательности Царского Села. Здание, являвшееся водонапорной башней, восстановлено компанией Gutsait Group в период с 2009 года по 2014 год. Теперь оно выглядит так, как задумал архитектор Александр Видов. В фойе можно увидеть сохранившиеся исторические конструкции водонапорной башни через прозрачный пол, что добавляет дополнительный шарм этому замечательному месту.



Ресторан SV — филиал «Певческой башни» со своим собственным меню. В планах дирекции открытие дополнительного грузинского меню на втором этаже ресторана. Стоит отметить, что у «Певческой башни» и ресторана «SV» одна общая команда, являющаяся самой молодой и многочисленной из всех, под управлением ещё молодых, но уже заслуженных работников компании, управляющей Викторией Кокшаровой и шеф-повара Александра Кирюшина, которые прошли многоступенчатый путь и приземлились в одном из лучших и самых больших предприятий компании Gutsait Group.

Заранее благодарны всем читателям за вопросы и пожелания, которые помогут сделать журнал интереснее.

Magazine@gutsait.ru

ЦАРКОСЕЛЬСКИЙ ПУБЛИЧНЫЙ ДОМ КУЛЬТУРЫ МОСКОВСКАЯ, 20



ЛАВКА «ВСЁ НА ПРОДАЖУ ИЗ ПЕРВЫХ РУК»

Здесь вы найдёте самые ранние завтраки в городе Пушкин. Заведение открывается ежедневно в 6:00 утра и работает до 21:00 вечера. Помимо широкого выбора блюд в меню часто встречаются уникальные рецепты, рожденные в результате утренних обсуждений с Сергеем Эдидовичем Гутцайтом, который ежедневно присутствует в лавке с самого открытия.

Особенностью лавки является продажа собственно выращенной, экологически безопасной продукции: свежего молока, яиц, мясных изделий и многого другого. Также здесь представлена продукция из ресторанов, входящих в холдинг Gutsait Group, что позволяет посетителям приобрести товары из различных заведений холдинга в одном удобном месте.



СТОЛОВАЯ GUTSAIT GROUP

Обладает широким ассортиментом блюд и оперативным сервисом. В дополнение к богатому выбору готовых кулинарных блюд мы рады предложить вам блюда, приготовленные по индивидуальному заказу.

МЯСНАЯ ЛАВКА

В нашей мясной лавке вы найдете исключительно экологически чистое мясо: говядину, свинину, баранину и козлятину, выращенную на нашей ферме, расположенной в Гатчинском районе. Уникальность нашей мясной лавки заключается в особом подходе к продаже мяса. Как и в старые времена мы отрезаем выбранный вами кусок от целой подвешенной туши. Купленное свежее мясо вы можете либо забрать домой и приготовить его самостоятельно, либо доверить приготовление стейка нашим поварам и насладиться им прямо на месте. Приглашаем вас в нашу мясную лавку за натуральным и качественным мясом!

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ЗАЛ

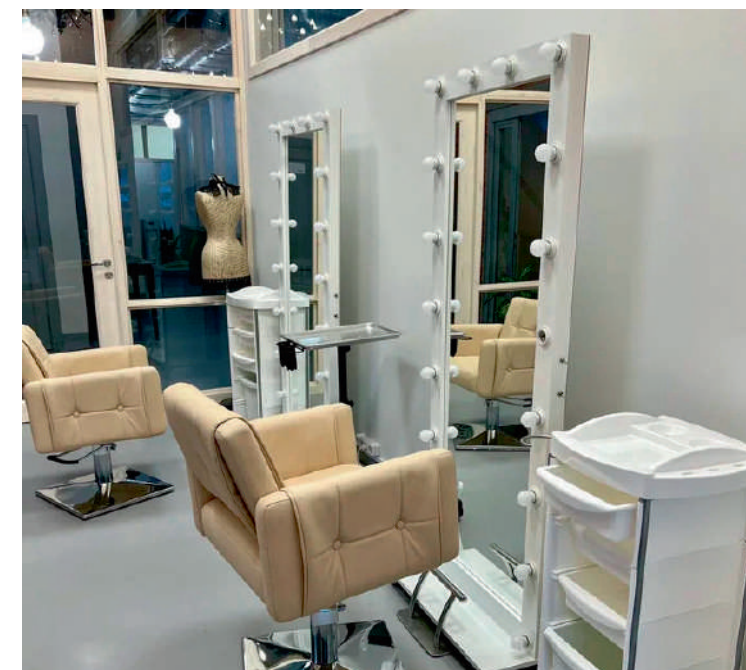
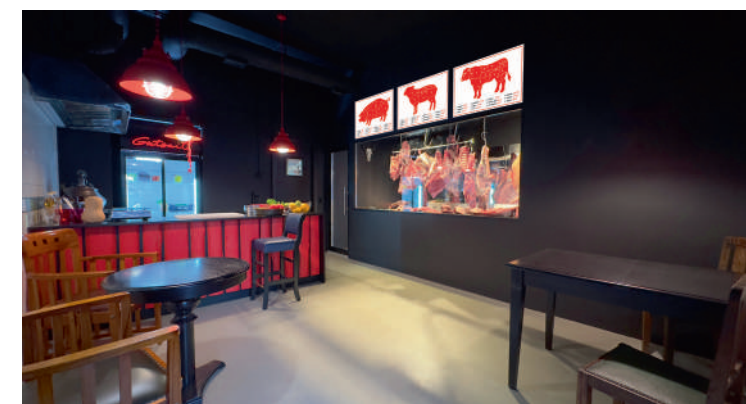
На втором этаже находится многофункциональный зал с замечательной акустикой и профессиональным оборудованием! Это место идеально подходит для проведения музыкальных и вокальных мероприятий, а также поэтических и киностреч, которые здесь регулярно проводятся! Также зал востребован для проведения разнообразных выставок, лекций и семинаров. Кроме того, он служит в качестве библиотеки. Благодаря своей функциональности зал является популярным местом для самых разных мероприятий. Именно здесь свои семинары по субботам проводит Сергей Эдидович Гутцайт. Посетить семинар может любой желающий, приобрести билет можно в лавке «Всё на продажу из первых рук». Завтрак-семинар проходит в виде живой беседы с возможностью задать любые вопросы, обсудить их и обменяться мнениями. Обращаем ваше внимание, что 26 апреля пройдет семинар, после которого будет перерыв предположительно до середины июня. Актуальную информацию вы всегда можете найти, перейдя по QR-коду, в сообществе ресторана.

КОВОРКИНГ

На третьем этаже располагается пространство, включающее в себя несколько направлений: коворкинг-зал, бьюти-павильон, спортивный зал и массажный кабинет. По вопросам аренды обращайтесь в лавку «Всё на продажу из первых рук» ежедневно с 6:00 утра, либо по QR-коду через онлайн-бронирование.

ЦЕХ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ МОЛОКА

Наша лавка ежедневно пополняется свежей продукцией с собственной фермы. Поэтому для увеличения экологически чистого, натурального товарного ассортимента было принято решение об открытии цеха по переработке молока в просторном подвальном помещении Царкосельского публичного дома культуры. Теперь часть молока бутылизируется для реализации с полок лавки, а другая часть идет на изготовление сыра, сметаны и творога, которые впоследствии тоже пополняют полки в лавке «Всё на продажу из первых рук».



Заранее благодарны
всем читателям за
вопросы и пожелания,
которые помогут сделать
журнал интереснее.

Magazine@gutsait.ru

oscar

CATERING

один из первых кейтеринговых сервисов в Санкт-Петербурге, входящий в состав холдинга Gutsait Group.

1 ВЫБОР МЕНЮ НА ВАШ ВКУС

Составляем индивидуальное меню для каждого мероприятия, основываясь на предпочтениях и пожеланиях заказчика. Авторская и классическая кухни.

2

ОПЫТ РАБОТЫ НА ЛЮБЫХ ПЛОЩАДКАХ

Любая локация на выбор заказчика — дворцы Санкт-Петербурга, музеи, лофты, галереи, частные дома, парки и места для пикников. Собственные площадки.

3

ЭТИЧНОСТЬ И СТРОГАЯ КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТЬ

Мы работаем с юридическими и физическими лицами и несем ответственность за конфиденциальность информации.

4

НЕТ ПРОБКОВОГО СБОРА

Мы готовы заказать качественную алкогольную продукцию по оптимальной стоимости от проверенных поставщиков или предоставить обслуживание и необходимое оборудование без пробкового сбора.

5

СОБСТВЕННАЯ ПЕКАРНЯ И КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ

Мы располагаем собственным пекарным производством и командой опытных кондитеров. Благодаря этому выпечка и десерты на наших мероприятиях всегда непревзойденного вкуса и вида.

6

ПРОДУКТЫ С СОБСТВЕННОЙ ЭКОФЕРМЫ

Многие компоненты для наших блюд, такие как свежие овощи, сезонные ягоды и фрукты, выращиваются на собственной экоферме в Гатчинском районе. Также там производятся молочная и мясная продукция.

7

ПРОДУКТЫ С СОБСТВЕННОЙ ЭКОФЕРМЫ

Многие компоненты для наших блюд, такие как свежие овощи, сезонные ягоды и фрукты, выращиваются на собственной экоферме в Гатчинском районе. Также там производятся молочная и мясная продукция.

ПАРНАЯ БАНЯ



Парная баня Gutsait Group расположена в живописной местности парка Мариенталь, на территории исторической Павловской электростанции «Вилла Электра».

Парная баня Gutsait Group обслуживает как гостей замка БИП, так и по предварительной записи.

Здесь вам предложат:

Классические виды бережного парения с дубовыми вениками

SPA-процедуры

Расслабляющий пенный массаж и пилинги для кожи
Уникальные медовые и ледяные программы парений

Авторские и эксклюзивные оздоровительные программы

Кроме того, вы сможете насладиться ледяной купелью и двумя зонами для отдыха — одной в непосредственной близости от парной, а другой под открытым небом.



Заранее благодарны всем читателям за вопросы и пожелания, которые помогут сделать журнал интереснее.

Magazine@gutsait.ru





Школа им. А.М. Горчакова (современная версия Царскосельского лицея, признанного лучшим образовательным учреждением Европы в 19 веке) — один из некоммерческих проектов Gutsait Group. В прошлом году школа отметила 25-летний юбилей. Школа им. А.М. Горчакова содержится за счёт учащихся и поддерживается компанией Gutsait Group. В школе есть несколько отличий, каждое из которых делает её особенной, а совокупность этих отличий — уникальной. Для того, чтобы познакомить вас со школой, потребуется не одна публикация. Мы благодарны читателям за вопросы, которые помогут нам определить читательский интерес. Интересующие вас вопросы вы можете отправить на нашу редакционную почту.



ПРОЕКТ ИКОНЫ:

Этот проект возник по инициативе Сергея Эдидовича Гутцайта, основателя холдинга Gutsait Group. Было заказано свыше десяти полномасштабных списков «Троицы» Рублёва. В настоящий момент один экземпляр завершён и доступен для обозрения в Царскосельском Публичном Доме культуры по адресу: улица Московская, дом 20. После завершения работы над всеми копиями планируется организация передвижной выставки по различным городам России. После завершения передвижной выставки будет объявлена дата проведения аукциона. Полученные от продажи средства будут разделены поровну: половина суммы будет передана художнику, а другая половина будет направлена в эндаумент-фонд школы имени А.М. Горчакова. Среди художников, участвующих в проекте, есть как именитые мастера, так и начинающие таланты. Имена авторов будут обнародованы после завершения продажи всех списков.



**«Образованность,
ответственность,
нравственность»**
- под таким девизом работает
школа им. А.М.Горчакова.

Заранее благодарны всем читателям за вопросы и пожелания, которые помогут сделать журнал интереснее.

Magazine@gutsait.ru

Подробную информацию об эндаумент фонде, вы можете узнать перейдя по QR-коду.



Сайт школы Горчакова





НА СЕГОДНЯШНИЙ ДЕНЬ В КИБУЦЕ АКТИВНО РАЗВИВАЕТСЯ НЕСКОЛЬКО НАПРАВЛЕНИЙ

Уже производится и пользуется большим спросом гусиная и утиная фуа-гра, а также в будущем планируется приступить к производству вагю. Помимо этого, на сегодняшний день в Кибуце уже производится биологически безопасное мясо - говядина, свинина, баранина и козлятина. В этом выпуске мы хотим рассказать вам о пользе козлятины для человека.

Козы — уникальный вид сельскохозяйственных животных, которые легко приспособляются к выращиванию на пастбищах и использованию разнообразных кормов, а также имеют способность быстро набирать мышечную массу и акклиматизироваться к различным условиям проживания. Козы имеют низкую восприимчивость к болезням и редко страдают из-за инфекционных заболеваний. Благодаря этим свойствам, козье мясо вошло в рацион человека много веков назад.

ПОЛЬЗА КОЗЛЯТИНЫ

На вкус и качество козьего мяса влияют содержащиеся в нем липиды, то есть жирные кислоты и их производные. Оно напоминает баранину и имеет умеренно солоноватый вкус. Цвет козьего мяса светлый, если сравнить с говядиной, бараниной и свиной. Хотя если животное было старым, то цвет мяса будет кирпично-красным и быстро потемнеет на воздухе. Козий жир имеет ровный белый цвет. В пищу обычно употребляют мясо молодых козлят: лучшим по качеству считается мясо животных, которым исполнилось шесть-девять месяцев. Мясо взрослых козлов тоже едят, но только при условии, что животное было кастрировано.

Козье мясо считается абсолютно безвредным продуктом: оно гипоаллергенно и рекомендовано даже детям. Единственное противопоказание для употребления козлятины — индивидуальная непереносимость продукта. Козлятина разрешена при ожирении, на спортивных диетах, а также для детского питания. В козьем мясе мало вредного холестерина, а это значит, что оно не провоцирует закупорку сосудов, атеросклероз, инфаркт, инсульт, ишемическую болезнь сердца, сердечные приступы, заболевания центральных и периферических сосудов.

МЫ СТРЕМИМСЯ ОБЛАГОРОДИТЬ
ПРОСТРАНСТВО ДЛЯ
ДОСТОЙНОЙ ЖИЗНИ
И ПРИБЛИЗИТЬ
ХОРОШЕЕ ВРЕМЯ!





«ИЩУ КАПИТАНА ФЕРМЕРСКОГО КОРАБЛЯ!»

Предприниматель Сергей Эдидович Гутцайт строит под Гатчиной коммуны «Хорошее время». Это один из самых молодых проектов петербургского ресторатора и мецената, создателя туристической деревни «Верхние Мандроги» на реке Свирь в Ленинградской области, основателя Школы им. А. М. Горчакова (аналога Царскосельского лицея), владельца ресторана «Подворье» в Павловске и отеля в крепости БИП, построенной Императором Павлом I и отреставрированной Гутцайтом на собственные средства.

– Вы известный ресторатор и меценат, и вдруг сельское хозяйство. Как у Вас родилась идея создания фермерского хозяйства?

– Есть несколько причин. Во-первых, мой первый бизнес 40 лет назад – выращивание и продажа перьевого лука. Я сам занимался выгонкой лука и его продажей на рынке. Параллельно я держал быков и свиней на мясо, сам забивал и продавал. Поэтому работа фермера мне знакома не понаслышке. Я иногда ностальгирую по тем временам, хотя и работа была очень тяжелая. Во-вторых, уже будучи владельцем ставшего легендарным ресторана «Подворье», я никак не мог закрыть потребность в

качественном соленом огурце. На пробу их всегда привозят отличными, а как только партия увеличивается – все меняется, и так из раза в раз. Я понял, что гарантированно можно получить качественный соленый огурец только, когда буду выращивать и солить их сам. И, в-третьих, однажды на обеде у моих знакомых, которые держат при доме десяток кур, меня угостили бульоном из домашней птицы, которая свободно гуляет по двору, питается зерном и червячками, а не комбикормом. Такой ароматный обалденный бульон я последний раз ел у бабушки. А когда все эти три сюжета сложились в голове, то и было принято решение о покупке земли. А еще для меня сельское



хозяйство – это благородное занятие, как медицина и образование.

– Как известно, любое дело, а тем более сельскохозяйственная деятельность, базируется на идеологии. Есть ли у Вас какая-то идеология, отличающая вас от похожих проектов?

– Мы понимали, что без идеологии у нас не получится интересный нам и людям, работающим в хозяйстве, проект. И мы в основу заложили коммунистическую идею. Суть ее всем известна: равенство в труде и потреблении. Мы сразу договорились с нашими коммунарами (так мы называем сотрудников), что всю произведенную ими продукцию (разное мясо, молоко, яйца, картофель, клубнику и прочее) мы гарантированно купим, им не надо заниматься сбытом. С одним условием: мы ничего не будем выращивать в промышленных объемах. Все полученные от реализации деньги коммунары делят между собой с нашей помощью, чтобы не было напряженности. Зарплаты уже очень хорошие. Мы всегда открыты для новых людей, особенно, для специалистов зоотехников, агрономов, механизаторов.

– Сразу возникает вопрос: где вы находите своих коммунаров,



как они к вам попадают?

– Разными путями. Кто-то приходит от знакомых, кто-то откликается на объявления, кто-то обращается после прочтения информации о нашем проекте. В основном, это те люди или семьи, которые хотели бы жить на земле и заниматься своим любимым делом – производством сельскохозяйственной продукции. Мы предоставляем бесплатное жилье и питание, трудоустраиваем членов семьи, детей возим в детский сад и школу. Таких семей в России много, они просто не знают о существовании таких проектов как наш, в которых они будут себя чувствовать абсолютно счастливыми и уверенными в завтрашнем дне.

– Хочется спросить тогда: есть ли у Вас какая-то мечта, связанная с будущим Вашего проекта?

– Если говорить о будущем проекта, то приходит на ум такой образ. Представьте, я владею сейнером, я его купил, подобрал небольшую команду, купил сети, навигационное и другое оборудование. В общем, все необходимое. Сейнер ходит в море, команда ловит рыбу, и я всю ее гарантированно покупаю. Единственное, у команды нет хорошего капитана, поэтому улов пока небольшой, не такой качественный. И я бы хотел найти на сейнер капитана, с приходом которого улов вырастет, команда сплотится, а он со



временем станет совладельцем сейнера, а потом и владельцем. А я буду продолжать покупать у него всю рыбу. Получается и капитан доволен с командой своей работой и заработками, и я доволен, что могу получить качественную разнообразную рыбу. Теперь, если перенести этот сюжет на нашу тему, поменять сейнер на фермерское хозяйство, а рыбу на сельхоз продукцию, то я мечтаю найти капитана в мой колхоз!

<https://gutsait.ru/>
Контактные данные:
+7 (812) 318-73-99
office@gutsait.ru
Контактные данные для резюме
maevskaya@gutsait.ru



СЕМИНАРЫ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА

Кулинарные семинары для персонала проводятся уже более 15 лет. Идейным вдохновителем, а также бессменным организатором и ведущим этих встреч является основатель холдинга Gutsait Group Сергей Эдидович Гутцайт. Неизменной целью этих семинаров является просвещение и обучение поваров. Опыт повара не имеет значения: семинар будет одинаково полезен как опытным мастерам кухонного дела, так и начинающим, только вступающим на этот путь. Каждый участник безусловно найдёт что-то ценное для себя.

Нередко дискуссии, возникающие во время семинаров, порождают новые блюда, которые впоследствии радуют гостей ресторанов холдинга. Регулярность посещения семинара может свидетельствовать о стремлении повара к росту и развитию в кулинарии, что, в свою очередь, является важным аспектом карьерного продвижения. Помимо теоретической части проводятся конкурсы на лучшее блюдо, где победитель определяется методом слепой дегустации.

11 февраля состоялся кулинарный семинар, в рамках которого прошёл конкурс на лучшее приготовление щей из свиной головы. Стоит отметить, что конкурсы на лучшее приготовление блюд теперь проводятся регулярно. Например, в марте прошло сразу два конкурса: 4 марта на лучшее приготовление «щей из телячьей головы» и 18 марта на лучшее приготовление «голубцов». Одним из условий участия в конкурсе является денежный взнос с участников, формирующий призовой фонд, который удваивается Сергеем Эдидовичем.

Обращаем ваше внимание, что 15 апреля состоится конкурс на лучшее приготовление «квашеной капусты и салата из квашеной капусты». Семинар для поваров проходит по вторникам с 8:30 до 10:00.

Вдохновившись проведением кулинарных семинаров, было решено организовать управленческий семинар для линейного персонала, стремящегося к профессиональному и личностному развитию. Участники, включая руководителей и генерального директора, создают идеальную атмосферу для обучения, разбирая практические ситуации и обсуждая вопросы в дискуссионной форме. Управленческие семинары проводятся во вторник с 10:00 до 11:00.



НАШИ ВАКАНСИИ

СПЕЦИАЛИСТ ПО КАВКАЗКОЙ КУХНЕ

ПОВАР

ПОВАР В НОЧНУЮ СМЕНУ

ПОВАР-ПИЦЦЕР

ХОСТЕС

ОФИЦИАНТ

АДМИНИСТРАТОР РЕСТОРАНА

АНИМАТОР

ГОРНИЧНАЯ

ВОДИТЕЛЬ-КУРЬЕР

АГРОНОМ

ЗООТЕХНИК

ТРАКТОРИСТ

ПОМОЩНИКИ ПО ХОЗЯЙСТВУ
(СЕМЕЙНАЯ ПАРА)

СТОЛЯР

МАСТЕР ПО РЕМОНТУ ХОЛОДИЛЬНОГО И
ТЕПЛООВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

*Всех заинтересовавшихся просим
обратиться в отдел персонала
Gutsait Group по номеру :*

+7(812)309-46-44.

В СЛЕДУЮЩЕМ ВЫПУСКЕ:

Познакомим вас с новыми
проектами компании

Более широко раскроем
«жизнь» нескольких ресторанов
компании Gutsait Group

Поговорим с «коммунаром»
Алексеем Соколовым, который
отвечает за направление
производства фуа-гра

А также подготовим много
другой, полезной и интересной
для вас информации!

*Заранее благодарны
всем читателям за
вопросы и пожелания
которые, помогут сделать
журнал интереснее.*

Magazine@gutsait.ru



Gutsait
G R O U P

КОНТАКТЫ

РУССКИЙ РЕСТОРАН ПОДВОРЬЕ
Фильтровское ш., 16, Тярлево,
Санкт-Петербург
+7 (812) 454-54-64
TII@PODVORYE.RU

ОТЕЛЬ И РЕСТОРАН ЗАМОК БИП
Мариинская ул., 4, Павловск,
Санкт-Петербург
+7 (812) 244-28-28
BIP@GUTSAIT.RU

РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС
ПЕВЧЕСКАЯ БАШНЯ
Лицейский пер., 7, Пушкин,
Санкт-Петербург
+7 (812) 901-08-08
SOCHI@GUTSAIT.RU

РЕСТОРАН UNO CAFE
Нововетинская ул., 2А, Тярлево,
Санкт-Петербург
+7 (812) 903-33-23
UNOCAFE@GUTSAIT.RU

РЕСТОРАН ЭРМИТАЖНАЯ КУХНЯ
Садовая ул., 16, Пушкин, Санкт-Петербург
610-33-10
HERMITAGE@GUTSAIT.RU

РЕСТОРАН SV
Средняя ул., 2, Пушкин, Санкт-Петербург
+7 (812) 465-26-85
SV@GUTSAIT.RU

РЕСТОРАН ЯЛТА
Павильон Урицкого, 1В, Пушкин,
Санкт-Петербург
+7 (812) 337-28-98
YALTA@GUTSAIT.RU

РЕСТОРАН В ПАРКЕ
АДМИРАЛТЕЙСТВО
г. Пушкин, Екатерининский парк,
лит Л
+7 9319813549
ADMIRALTEYSTVO@GUTSAIT.RU

ДОСТАВКА НАСТОЯЩЕЙ ПИЦЦЫ
PIZZA UNO MOMENTO
Генерала Хазова ул., 8, Пушкин +7
(812) 33-505-33
Анисимова ул., 5, к. 5, Колпино +7
(812) 640-00-90
Нововетинская ул., 2-а, Тярлево +7
(812) 244-28-44
(https://gutsait.ru/uno_momento)
+7 (812) 244-28-88

РЕСТОРАН PIZZA UNO MOMENTO В
ПУШКИНЕ
Генерала Хазова ул., 8, Пушкин,
Санкт-Петербург
+7 (812) 335-05-33
KRUSHKA_PUSHKIN@GUTSAIT.RU

КЕЙТЕРИНГ ПРЕМИУМ-КЛАССА
OSCAR CATERING
Фильтровское ш., 16, Тярлево,
Санкт-Петербург
+7 (812) 240-10-10
OSCAR@GUTSAIT.RU

КЛУБ-РЕСТОРАН БОРЩ
Оранжевая ул., 1, Пушкин,
Санкт-Петербург
+7 (921) 582-84-75
OFFICE@GUTSAIT.RU

КУЛЬТУРНОЕ ПРОСТРАНСТВО
ЦАРСКОСЕЛЬСКИЙ
ПУБЛИЧНЫЙ ДОМ
Московская ул., 20, Пушкин,
Санкт-Петербург
+7 (999) 118-08-08
OFFICE@GUTSAIT.RU

ПРАВАЯ СТОРОНА СТОЛОВАЯ
GUTSAIT GROUP
Московская ул., 20, Пушкин,
Санкт-Петербург
+7 (921) 406-30-90
STOLOVAYA@GUTSAIT.RU

ПАРНАЯ БАНЯ GUTSAIT GROUP
Северо-Западный федеральный
округ, Санкт-Петербург, Пушкин-
ский район, Павловск, Надгорная
улица, 16В
+7 9312828200
OFFICE@GUTSAIT.RU


СОВРЕМЕННАЯ ВЕРСИЯ ЦАРСКО-
СЕЛЬСКОГО ЛИЦЕЯ ШКОЛА ИМ.
А.М. ГОРЧАКОВА
Елизаветинская ул., 2, Павловск,
Санкт-Петербург
+7 (812) 465-18-18
GORCHAKOV@GORCHAKOV.SPB.RU

ПИВНАЯ КРУЖКА В ПУШКИНЕ
Генерала Хазова ул., 8, Пушкин,
Санкт-Петербург
+7 (812) 476-66-22
KRUSHKA_PUSHKIN@GUTSAIT.RU

ПИВНАЯ КРУЖКА В КОЛПИНО
Анисимова ул., 5, к.5, Колпино,
Санкт-Петербург
+7 (812) 635-03-99ц
KRUSHKA_KOLPINO@GUTSAIT.RU



RR
ROLLS-ROYCE



*С первого дня лета
во всех заведениях Gutsait Group
вводится новое сезонное меню
под названием «Здравствуй, лето»:*

*Салат из сезонных овощей «Метёлка»;
Овощное рагу из сезонных овощей «Метёлка»;
Суп из сезонных овощей «Метёлка».*

*Несмотря на единство названий в меню
всех ресторанов, сами блюда могут
отличаться.*

*Каждый шеф-повар проявит свою
индивидуальность, готовя
их по авторскому рецепту.*

**ЕСТЬ КУДА
РАСТИ**

*ресторан в парке
Адмиралтейство*

**ЦАРКОСЕЛЬСКИЙ
ПУБЛИЧНЫЙ ДОМ
МОСКОВСКАЯ, 20**

oscar
CATERING


**Эрмитажная
кухня**

**ЕСТЬ КУДА
РАСТИ**

**ЕСТЬ КУДА
РАСТИ**

**ЕСТЬ КУДА
РАСТИ**

**ЕСТЬ КУДА
РАСТИ**

**ЕСТЬ КУДА
РАСТИ**

**ЕСТЬ КУДА
РАСТИ**

**ЕСТЬ КУДА
РАСТИ**