

## СЕРВИС СО ВКУСОМ

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР LA MAREE ONBOARD CATERING МАРИНА ПЕРЕПЕЛИЦА РАССКАЗАЛА НАМ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ БОРТОВОГО ПИТАНИЯ, О ПРЕДПОЧТЕНИЯХ КЛИЕНТОВ И О САМОМ НЕОБЫЧНОМ ЗАКАЗЕ.



Что началась компания La Magée, и что повлияло на выбор именно рыбного сектора рынка?

Первый ресторан La Magée распахнул свои двери в декабре 2004 года на углу Петровки и Бульварного кольца, к этому времени уже 15 лет успешно работала одноименная компания La Magée,

поставлявшая в столицу рыбу и морепродукты из разных стран мира. Президент компании и ее идейный вдохновитель Меди Дусс как любитель хорошей кухни и знаток морских сокровищ давно мечтал открыть уникальное заведение и предложил свою концепцию: ресторан с витриной свежих морепродуктов. Для Москвы образца 10–15-летней давности идея была революционной. Свежевыловленную рыбу в ресторан ежедневно привозили из Франции, Италии, Норвегии, Англии, Туниса, Марокко и других стран. На ледяных прилавках и в ак-

вариумах La Magée можно было увидеть редких обитателей морских глубин: австралийскую барамунди, морского черта, тюрбо, рыбу Сен-Пьер, скальную барабульку, ламбуку, меру, морских ежей, ракушки абалон, прер, морского финика и Куто, а также кальмаров, осьминогов, крабов, лобстеров и даже трепангов. Многие жители столицы впервые смогли оценить вкус морепродуктов исключительной свежести. Впрочем, изучение морских сокровищ было не менее увлекательно, чем исследование новых вкусов и поиск гастрономиче-

ских сочетаний. К тому же 15 видов устриц не могли оставить равнодушными даже тех, кто уже относил себя к гурманам. Уникальная концепция, поддержанная европейским уровнем сервиса и великолепной винной картой, в рекордные сроки завоевала внимание публики – через три месяца после открытия в ресторане уже невозможно было заказать столик на вечер. Весть о настоящем рыбном ресторане быстро разнеслась по Москве. Гостей, заходивших пообедать и поужинать, в первую очередь удивляла атмосфера средиземноморской

расслабленности в сердце некогда не засыпающего города. Мозаичные панно, созданные по эскизам тунисского музея «Бардо», старые корабельные доски с рисунками диковинных рыб, канаты и штурвалы, аккуратно вписанные в дизайн помещения, средиземноморские ракушки-номерки в гардеробе и спокойная музыка – все говорило о том, что гость попал в неизведанный мир. Очень быстро La Magée на Петровке стал собирать элиту мегаполиса, по-настоящему увлекающей людей, ищущих новых открытий. Сюда год за годом приводили кол-

лег и партнеров, чтобы удивить, хороших друзей и родственников, чтобы подарить им настоящий праздник.

**Как возникла идея организации бортового питания?**

Идея организации бортового питания для частной авиации появилась три года назад, потому что наши гости стали все чаще говорить о том, что хотели бы питаться на борту самолета так же вкусно, как в ресторанах сети La Magée. Идея начала претворяться в жизнь очень быстро: компания La Magée активно

ГОСТЕЙ, ЗАХОДИВШИХ ПООБЕДАТЬ И ПОУЖИНАТЬ, В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ УДИВЛЯЛА АТМОСФЕРА СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЙ РАССЛАБЛЕННОСТИ В СЕРДЦЕ НЕЗАСЫПАЮЩЕГО ГОРОДА.

вступила в переговоры и начала заключать соглашения с фирмами, обслуживающими частные самолеты, и через них поставлять бортовое питание. Большое внимание было уделено разработке упаковки, в которой поставляются наши блюда, и сохранению свежести и полезных свойств продуктов во время транспортировки: специалисты компании скрупулезно изучили предложение на рынке, посетили все ведущие выставки бизнес-авиации, такие как NNBA Las Vegas, Air Show China, Aero Germany, MEBAA Morocco и другие.



### Что представляет собой компания сегодня?

На сегодняшний день La Magée Onboard Catering — это сертифицированный бортовой кейтеринг, квалифицированная команда поваров и менеджеров, это участник международных выставок и постоянно развивающаяся отрасль компании La Magée. Сотни бортов ежемесячно отправляются в полет с нашим питанием. Примерное количество заказов, обрабатываемое компанией в месяц, — 300–350. К настоящему моменту нам удалось отработать и довести практически до идеального уровня работу системы получения и обработки заказов, а также доставки питания до аэропортов. Благодаря этому налаженному процессу La Magée Onboard Catering имеет возможность экстренно реагировать и выполнять заказы даже в более гибкие сроки, чем заявленные восемь часов, которые мы просим клиента оставить нам на подготовку заказа. Но неред-

ки случаи, когда на обработку, приготовление и доставку заказа дается всего три часа, и мы с этой задачей успешно справляемся.

### Какие аэропорты вы обслуживаете?

На сегодняшний день наша компания обслуживает аэропорты Москвы: Внуково-3, Шереметьево, Домодедово, Астафьево; Санкт-Петербурга: Пулково. Планируется запуск сервиса бортового кейтеринга в Монако — тогда доставка будет осуществляться в аэропорт Ниццы Cote d'Azur.

### Какие блюда в меню La Magée Onboard Catering? Кто его разрабатывал?

В меню бортового кейтеринга широко представлена европейская и средиземноморская, а также японская, паназиатская кухня. Помимо этого, La Magée Onboard Catering с легкостью берется за исполнение специальных заказов: безлактозные или безлактозные блюда, детское меню, вегетарианская кух-

ня и другие. Ограничения, конечно, тоже есть: так, на борт не могут быть поставлены рыба и мясо, не прошедшие термическую обработку, так как подача сырого продукта требует мгновенной подачи клиенту, напряженно развивающегося и обновляется: так, теперь клиентам La Magée Onboard Catering доступны меню завтраков, доставка свежей выпечки, дополнительные услуги, такие как доставка свежей прессы, полотенец, а также необходимых мелочей (зубных щеток, тапочек и прочего). Кроме того, клиентам доступны сезонные и специальные предложения от шефа согласно тематике и сезонности продуктов. Например, во время Чемпионата мира — специальные блюда для просмотра футбольных матчей. Меню бортового кейтеринга, как и меню всех ресторанов La Magée, разработано бренд-шефом Зитуни.

### Какие предпочтения у ваших клиентов?

#### Назовите три самых популярных блюда.

Бортовое меню работает на все 100%, но, конечно, у каждого борта свои предпочтения. В целом клиенты La Magée Onboard Catering отдают предпочтения здоровой и вкусной пище. Фаворитами наших пассажиров являются такие блюда, как салат с тайским манго, спаржей, артишоками и камчатским крабом, запеченное дикое тюрбо с томатами, оливками и каперсами и авторские десерты нашего шеф-кондитера, такие как торт «Нежное шоколадное трио».

### Вспомните самый необычный заказ в своей практике.

Совсем недавно перед La Magée Onboard Catering встала задача приготовить за 15 часов 2000 десертов по специальному заказу — и все они были разных наименований! Компания с этой задачей справилась на отлично!

НА СЕГОДНЯШНИЙ ДЕНЬ НАША КОМПАНИЯ ОБСЛУЖИВАЕТ АЭРОПОРТЫ МОСКВЫ: ВНУКОВО-3, ШЕРЕМЕТЬЕВО, ДОМОДЕДОВО, АСТАФЬЕВО; САНКТ-ПЕТЕРБУРГА: ПУЛКОВО.