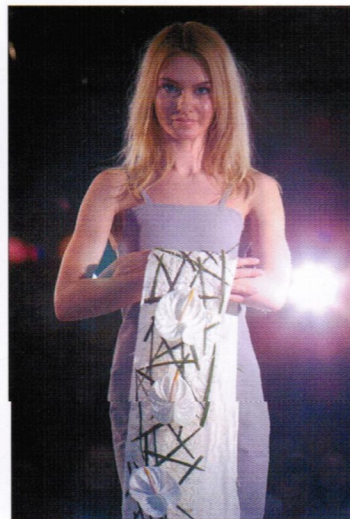




Праздник не для цветов _текст Ксения ФОКИНА

НЫНЕШНЯЯ ВЕСНА ОКАЗАЛАСЬ РАННЕЙ не только по показателям термометра. В марте и начале апреля настоящую весну решили встречать в Москве ведущие мировые производители алкогольных напитков. Иностранные производители и российские поставщики-монополисты угощали Москву новыми винами из Италии и Крыма, российскими ликерами, венесуэльским ромом и новой отечественной водкой.

Цветы весной куда как кстати. Вкусная еда кстати всегда. Красота тоже. Поэтому уже второй раз *Mariott Grand Hotel*, совместно с Цветочным бюро Голландии, провел 27 и 28 апреля так называемое Шоу цветов и моды, а также приуроченный к нему гала-ужин, в исполнении шеф-повара гостиницы Йоханна Штюркнера. Последний постарался выдержать меню из четырех блюд в цветовой гамме флористических композиций, представленных голландскими и российскими флористами. Филе маринованного лосося, креветки с листьями зеленого салата, мусс из голландского шоколада *Van Houten* с лепестками роз в апельсиновом сиропе, а также десерт из настоящих цветов могли заменить гурманам особенно зрелищную часть программы. Три ведущих голландских флориста Мартин ван Берген, Макс ван дер Слус и Йохан Хусман продемонстрировали свои композиции, объединенные, как было объявлено, темой кинематографического «фэнтези». Шоу цветов и моды, в котором приняли участие молодые российские модельеры, представленные Благотворительным фондом «Русский силуэт», состояло из нескольких дефиле, посвященных кинофильмам «Повелитель колец», «Мулен руж», «Перл-Харбор», «Звуки музыки», «Барбарелла» и «Пятый элемент». Хотя большинство из



перечисленных фильмов к фэнтези можно отнести с большой натяжкой, а показы некоторых модельеров отдавали самодеятельностью, всем понравились нежные орхидеи и лилии, искусно вплетенные в замысловатые конструкции из прутьев, кусочков меха и пуговиц. Вот только цветочки жалко.

Цветочное меню

Маринованный в подсолнечном масле лосось, мясо королевских крабов, мусс из авокадо и манго с листьями салата, перепелиными яйцами и листьями хризантемы. Жареное филе телятины с ароматом цветов, с молодой спаржей, картофелем с шафраном и нектаром из цветков вишни с медом и соев. Семифредо из мака и розовой воды с фиолетово-оранжевым соусом и орхидеями в карамели. Пети фур на шоколадно-цветочной подставке.

фото Вильям ВЕБСТЕР



«АСТОР: Ресторан» в ресторанах Москвы

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ УПРАВЛЕНИЯ все чаще и чаще находят свое применение в ресторанном бизнесе. Одним из главных инструментов менеджера теперь является единая информационная система, позволяющая получать оперативные данные о работе ресторана.

Завершены проекты автоматизации кафе и ресторана «Эстерхази» и ресторана «Антонио». В этих ресторанах установлена информационная система на базе типового отраслевого решения «АСТОР: Ресторан» для платформы «1С: Предприятие 7.7». Установленное программное обеспечение позволяет осуще-

ствлять полный цикл производственно-торговых операций и предоставляет руководителю все необходимые данные. Система осуществляет контроль над работой официантов, барменов и кассиров, осуществляет автоматическое списание себестоимости ингредиентов в соответствии с калькуляционными картами,

ведет взаиморасчеты с поставщиками и покупателями. Автоматическое формирование данных о продажах позволяет минимизировать действия персонала. Также компания «АСТОР ВЦ» заключила договор на сопровождение программного продукта «АСТОР: Ресторан» в клубе «16 тонн».

При помощи механизма настройки прав пользователей ограничен доступ в систему различным категориям пользователей: кладовщикам, калькуляторам, бухгалтерам и т.д. Целью внедрения системы «АСТОР: Ресторан» является повышение эффективности работы предприятия.