



Кухонные
Инновационные
Технологии

 ТЕХНОЛОГИИ

 ИННОВАЦИИ

 ВКУС

 ВДОХНОВЕНИЕ В ЗНАНИЯХ

 ВООБРАЖЕНИЕ В РАБОТЕ

 ВКУС ВО ВСЕМ

ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ПОРТФОЛИО

**ПРОЕКТИРОВАНИЕ,
ОСНАЩЕНИЕ И ЗАПУСК
ТОЧЕК ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ЛЮБОЙ СЛОЖНОСТИ**



+7 (831) 212 - 37 - 67



kit@kitrussia.com



НАПРАВЛЕНИЯ НАШЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. МЕХАНИЗМЫ И ИНСТРУМЕНТЫ УСПЕХА.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ПРОЕКТИРОВАНИЕ



КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ
ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ



СОБСТВЕННОЕ
ПРОЕКТНОЕ БЮРО
ЛИЦЕНЗИЯ СРО-П-107-25122009



МОНТАЖ
И ПУСКОНАЛАДОЧНЫЕ
РАБОТЫ



СОБСТВЕННОЕ
ПРОИЗВОДСТВО



СЕРВИСНОЕ
ОБСЛУЖИВАНИЕ



РОЗНИЧНАЯ ПРОДАЖА
ОБОРУДОВАНИЯ
ИНВЕНТАРЯ И ПОСУДЫ



ЛОГИСТИКА
ТРАНСПОРТНЫХ
ПЕРЕВОЗОК



ПОСТАВКА ОБОРУДОВАНИЯ ПОД КЛЮЧ

КЛИМАТИЧЕСКИЕ ШКАФЫ
ДЛЯ СУХОЙ ВЫДЕРЖКИ
DRY AGING

ХОЛОДИЛЬНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ
И КОНДИТЕРСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕПЛОВОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

НЕЙТРАЛЬНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ВЕСОВОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

БАРНОЕ И КОФЕЙНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

УПАКОВОЧНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ДЛЯ ВОДОСНАБЖЕНИЯ
И ВОДООТВЕДЕНИЯ

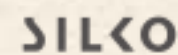
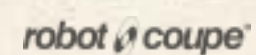
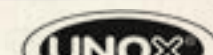
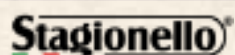
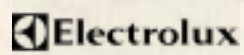
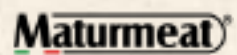
ПОСУДОМОЕЧНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ДЛЯ РАЗДАЧИ
ГОТОВЫХ БЛЮД



ПОСУДА

МЕБЕЛЬ





ПОЧЕМУ ИМЕННО МЫ?

НАША СИЛА В ЛЮДЯХ. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ, КАЧЕСТВО И ЗНАНИЯ – ЭТО ТО, ЧТО ОТЛИЧАЕТ НАС ОТ ДРУГИХ!



01

МЫ НЕ РИСУЕМ, МЫ — ПРОЕКТИРУЕМ

Собственный штат профессиональных проектировщиков. Номер св-ва СРО-П-107-25122009. Все проекты выполняются с учетом требований Роспотребнадзора и соответствуют нормам **ГОСТ, СНиП, СанПиН, СЭС.**



04

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЕКТ— ЭТО ОПРАВДАНЫЕ ВЛОЖЕНИЯ!

Проект — это основа и фундамент для запуска любого объекта. Требуется точных инженерно-технических решений, от которых зависят **общие инвестиции и четкое техническое задание** для подрядных организаций.



07

КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА

Вы хотите открыть ресторан? Мы готовы **разработать концепцию** Вашего будущего заведения с применением инновационных решений и оптимизируя **проект под Ваш бюджет.** При соблюдении норм, установленных на территории РФ.



02

ПРЕДОТВРАЩАЕМ ПРОБЛЕМУ ДО ЕЕ ПОЯВЛЕНИЯ

Понимая цену ошибки, мы осуществляем подбор необходимого оборудования и его **рациональную расстановку** в Вашем помещении.



05

9 ЛЕТ РАБОТЫ С ПРОЕКТАМИ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Наши технологи-проектировщики **специализируются на предприятиях общественного питания.** Выполнили **более 500 успешных проектов** с рациональными решениями и применением современных инновационных технологий.



08

ИННОВАЦИИ И ТЕХНОЛОГИИ!

Наши технологи следят за **новинками мировых производителей,** участвуют в семинарах, выставках, обучении. Готовы предложить Вам самое инновационное, современное профессиональное оборудование.



03

АУДИТ ПРОЕКТОВ

Проведем полноценную **оценку Вашего проекта,** устраним недостатки. Внесем коррективы, дадим **пояснения и рекомендации.**



06

НАША СИЛА — ЭТО КОМАНДА ПРОФЕССИОНАЛОВ

Результатом нашей работы являются **отзывы наших Заказчиков и рекомендации** для друзей и знакомых.



09

ПРОЕКТЫ ДЛЯ ЛЮДЕЙ

При проектировании учитываются **удобство и условия работы для Вашего персонала.** Настроение повара и грамотная организация пространства кухни всегда отражаются на готовом блюде. **Довольные гости** Вашего заведения — это **прибыль** Вашего бизнеса.

ЧТО ВАМ НУЖНО, ЧТОБЫ ЗАКАЗАТЬ ПРОЕКТ

РЕСТОРАНЫ



КАФЕ



БАРЫ



ПИЦЦЕРИИ



ФАСТФУД



СТОЛОВЫЕ



РЫНКИ



ЗНАТЬ ЧТО ВЫ БУДЕТЕ ГОТОВИТЬ



ЗНАТЬ КАКОЕ КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ
ВЫ БЕДЕТЕ ПРИНИМАТЬ У СЕБЯ



ПРИГЛАСИТЬ НАШЕГО
СПЕЦИАЛИСТА НА ЗАМЕР



НЕМНОГО ПОДОЖДАТЬ



ПОЛУЧИТЬ ГОТОВЫЙ ПРОЕКТ ДЛЯ
СОГЛАСОВАНИЯ



КОМБИНАТЫ ПИТАНИЯ



ФАБРИКИ-КУХНИ



ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ МАГАЗИНЫ



ПИЩЕВЫЕ ПРОИЗВОДСТВА



КЕЙТЕРИНГ



ФУД-ТРАКИ



ПЕКАРНИ

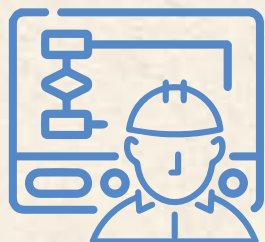


КОНДИТЕРСКИЕ

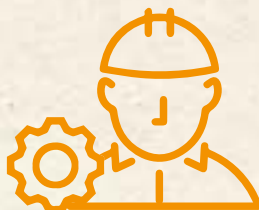




СЕРВИС ПОЛНОГО ЦИКЛА



**МОНТАЖ
И ПУСКОНАЛАДОЧНЫЕ
РАБОТЫ**



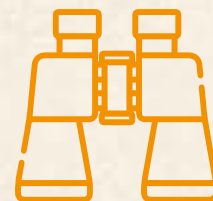
**ГАРАНТИЙНОЕ
ОБСЛУЖИВАНИЕ**

При заключении
сервисного договора

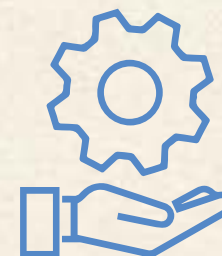


**ВЫЕЗД
И КОНСУЛЬТАЦИИ
СПЕЦИАЛИСТОВ**

В течение суток на всей
территории РФ



**ДИАГНОСТИКА
ОБОРУДОВАНИЯ
ЛЮБОЙ СЛОЖНОСТИ**



**ВСЕГДА В НАЛИЧИИ
ЗАПЧАСТИ И РАСХОДНЫЕ
МАТЕРИАЛЫ**



**ВСЕ ВИДЫ
РЕМОНТНЫХ РАБОТ**



ПРОЕКТ ВОСХОД

РЕСТОРАН

г. МОСКВА | 2017

Вне времени и моды, актуальный и современный ресторан «ВОСХОД» в урбанистическом парке «Зарядье» входит в ресторанный холдинг Александра Раппопорта.

Компания «КИТ» провела сложную, профессиональную работу по проектированию, оснащению и монтажу ресторанной и барной зоны ресторана «ВОСХОД» в парке «Зарядье». Стояла задача тесно сотрудничать с дизайнерами интерьера и гармонично вписать технологические решения в изначальный дизайн-проект. Для барной зоны ресторана мы спроектировали, изготовили и смонтировали радиусную столешницу с подводом коммуникаций. Инженеры-проектировщики ГК «КИТ» разработали гриль с подъемным механизмом и шамотным камнем. Мы выбрали наиболее эффективное и надежное профессионально оборудование, которое способно обеспечить бесперебойную работу на кухне ресторана в режиме нон-стоп. Монтажные работы по данному проекту были выполнены в кратчайшие сроки.



Технологическое проектирования



Поставка оборудования



Монтажные и пусконаладочные работы



Александр Раппорт

Александр Раппорт — создатель объединенной компании «Рестораны Раппопорта», превративший ее в ресторанный империю с двумя десятками успешных проектов.

Он не только шеф в своей компании, где каждый технологический проект утверждается им лично. Он также шеф и на своих кухнях.

Все рестораны в компании разные, но все они создаются, исходя из принципов исключительного отношения к кухне в целом, к продуктам и к каждому блюду в частности.





ПРОЕКТ БЕЛУГА

РЕСТОРАН

г. МОСКВА | 2017

Первый проект русских деликатесов расположен на втором этаже гостиницы «Националь» с фантастическим видом на исторический центр Москвы. Спустя всего лишь полгода после открытия авторитетные критики присвоили «Белуге» титул лучшего ресторана России.



Технологическое проектирования



Поставка оборудования



Монтажные и пусконаладочные работы



ТО, ЧТО ЗАСТАВЛЯЕТ НАС ГОРДИТЬСЯ ПРОДЕЛАННОЙ РАБОТОЙ

“

Модный, красивый и стильный ресторан. Кухня шикарная. Икра и алкоголь два мощных плюса этого места. Вид из окна на Красную площадь и приемлемые цены делают своё дело. Сюда, всегда хочется возвращаться.

”





ПРОЕКТ ЗАРЯДЬЕ

ФУДМАРКЕТ

г. МОСКВА | 2017

Для гастроцентра «Зарядье» ГК «КИТ» разработала концепцию и полное технологическое решение, выполнила проектирование, подбор и поставку технологического оборудования, а также весь комплекс монтажных и пусконаладочных работ. Монтажные работы были выполнены в кратчайшие сроки.

Гастроцентр «Зарядье» — это современный фуд-маркет с 9 ресторанными концепциями, где готовят блюда по рецептам кухни российских регионов — от устриц до супов. Каждый ресторан имеет собственную зону посадки, обслуживающий персонал и меню. Для открытой кухни гастроцентра ГК «КИТ» спроектировала так называемые радиусные столы, по периметру которых идет посадка, а внутри они оснащены всем необходимым оборудованием для приготовления блюд. Комплект оборудования зависит от ресторанной концепции и меню. Также по индивидуальному проекту были изготовлены и смонтированы приточно-вытяжные зонты островные круглой формы. Технологические решения, выполненные компанией «КИТ», прекрасно вписались в дизайн-проект гастроцентра.



Технологическое проектирования



Поставка оборудования



Монтажные и пусконаладочные работы



ПРОЕКТ СООК КАРЕКУ

ПРОЕКТ МИКОЯН

ПРОЕКТ КИТАЙСКАЯ ГРАМОТА

РЕСТОРАН

КОГДА ЛЮБОВЬ И МАСТЕРСТВО СОЕДИНЯЮТСЯ, РОЖДАЕТСЯ ТВОРЕНИЕ И ИСКУССТВО

г. МОСКВА | 2016



Технологическое проектирование



Поставка оборудования



Монтажные и пусконаладочные работы



«Что было вначале: курица или яйцо?» — эту извечную проблему ресторан «Сook'kaгеки» решил для себя однозначно. Точка поставлена, — конечно, яйцо! И двадцать семь «яичных» позиций основного завтрака «Вокруг света» подтверждают это.

Еда, как женщина: она сначала должна с тобой познакомиться, затем поцеловать, а после постоянно надоедать воспоминаниями о себе, вызывая желание поскорее вернуться.

Меню ресторана — это эксперименты китайской кухни в рамках правильной техники: воки, димсамы, битые огурцы, свиные уши, говяжьи языки, куриные лапки и телячьи желудки.





ПРОЕКТ ROSSINI

РЕСТОРАН

г. МОСКВА | 2019



Ресторан Rossini окунает вас в атмосферу любимых вкусов. Достойные конкуренты и равнодушные посетители — вот силы, приводящие к тому, что уровень пищи, которую готовят здесь, становится все выше и выше.



Технологическое проектирования



Поставка оборудования, инвентаря,
расходных материалов



Монтажные и пусконаладочные
работы

ПРОЕКТ ЖЕРАЛЬДИН

РЕСТОРАН

г. МОСКВА | 2017

Французское небистро от Владимира Познера и Александра Раппопорта на Остоженке. Ресторан назван в честь француженки Жеральдин Люттен — матери Познера. Среди постоянных позиций — устрицы монклер, бургундские улитки с чесночным соусом, традиционные итальянские ризотто и паста, а также китайская лапша, спринг-роллы и бургеры.



Технологическое проектирования



Поставка оборудования



Монтажные и пусконаладочные
работы






ПРОЕКТ ПЕТЕРБУРГСКИЙ МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ФОРУМ

г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

В качестве специальной услуги для участников Форума на площадке ПМЭФ работает 3 ресторана высокого уровня под управлением Александра Раппопорта, в которых отражены концепции успешно действующих в Москве и Санкт-Петербурге ресторанов «Китайская грамота», «Блок» и гранд-кафе «Dr. Живаго».

2016 | 2017 | 2018 | 2019



-  Технологическое проектирования
-  Поставка оборудования, инвентаря, расходных материалов
-  Монтажные и пусконаладочные работы





ПРОЕКТ ФЕСТИВАЛЬ МОЛОДЕЖИ | 2017

г. СОЧИ

14 - 22 Октября 2017

Участниками XIX Всемирного Фестиваля молодежи и студентов стали более 30 000 молодых людей в возрасте от 18 до 35 лет из более чем 150 стран мира, среди которых лидеры молодежных НКО и политических партий, молодые журналисты, творческая и спортивная молодежь, молодые преподаватели вузов, молодые ученые, лидеры студенческого самоуправления, а также молодые соотечественники за рубежом и иностранцы, изучающие русский язык и интересующиеся российской культурой.

А теперь представьте, что всех этих людей нужно было накормить.



Технологическое проектирования



Поставка оборудования



Монтажные и пусконаладочные работы



ПРОЕКТ ЦЕНТР ХУДОЖЕСТВЕННОЙ ГИМНАСТИКИ «ЛУЖНИКИ»

г. МОСКВА

2019

В центре художественной гимнастики проходят соревнования самого высокого международного уровня. Это место подготовки будущих звезд российского и мирового спорта.

Пятиэтажное здание рассчитано на 4 тысячи посетителей. Дворец оснащен всем необходимым по последнему слову техники и в полном соответствии с международными стандартами. В нем можно проводить соревнования мирового уровня – олимпиады, чемпионаты Европы и мира.



Технологическое проектирования



Поставка оборудования



Монтажные и пусконаладочные работы

- Характеристики проекта:
- Площадь здания - 23,5 тыс м²
 - Размер арены - 54×36 м
 - Вместимость трибун - 4000 чел





ПРОЕКТ ЛАХТА ЦЕНТР

г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

2018

Лахта Центр – многофункциональный комплекс в Санкт-Петербурге со штаб-квартирой группы «Газпром» и общественными пространствами, занимающими около трети площадей. Строительство завершено в октябре 2018 года, ведутся работы по обустройству деловых и общественных зон. Технологическое проектирование и оснащение 2-х ресторанных зон на 128 и 1130 после проведенного тендера, было отдано компании ГК «КИТ». В первую очередь, заказчик искал компанию-подрядчика с положительной историей, способную выполнять сложные задачи в рамках сжатых сроков. Собрав отзывы и рекомендации, выдвинув сложные критерии отбора подрядчика, Лахта-Центр остановил свой выбор на ГК «КИТ».



Технологическое проектирования





ПРОЕКТ ВОРОНЕЖ НА ПРЕЧИСТЕНКЕ

РЕСТОРАН

МЫ ГОРДИМСЯ БЫТЬ ЧАСТЬЮ УСПЕХА НАШИХ ЗАКАЗЧИКОВ!



Самый грандиозный мясной ресторан столицы занял особняк конца XVIII века на Пречистенке. При 1 000 квадратных метров площади и 250 посадочных местах предварительная бронь стола обязательна.

Масштабный мясной ресторан, в котором тема отечественного мяса раскрыта максимально подробно.



ПРОЕКТ ВОРОНЕЖ НА ДМИТРОВКЕ

г. МОСКВА | 2015



“ Вкусно. Стейки хорошо готовят, порции достаточно большие, но специализируются в основном на бургерах - есть из чего выбрать и по виду выглядят очень аппетитно и достойно. ”

“ Хорошая винная карта, хорошая терраса на улице, в общем сидишь, ешь, пьешь вино и гладишь любимую по коленке! Очень душевно! ”



Технологическое проектирования



Поставка оборудования, инвентаря,
расходных материалов



Монтажные и пусконаладочные
работы



Технологическое проектирования



Поставка оборудования, инвентаря,
расходных материалов



Монтажные и пусконаладочные
работы

ПРОЕКТ ПРАЙМБИФ

МЯСНОЙ БУТИК ПРАЙМБИФ | ПРАЙМБИФ БАР НА ДАНИЛОВСКОМ РЫНКЕ | СИТИ | 2017

Мясные бутики представляют собой новый формат торгового пространства со ставкой на мясную и фермерскую продукцию класса «премиум», селективные вина, крафтовый алкоголь и безупречный сервис.

«КГ КИТ» осуществила проектирование и оснащение мясных бутиков «ПРАЙМБИФ». В магазинах оборудованы мясные цеха с двумя стеклянными витринами, через которые можно свободно наблюдать за работой мясника. В зале установлены шкафы сухого вызревания Maturmeat. Впервые в магазинах были поставлены холодильные витрины Hillphoenix (США) с инновационной технологией сохранения свежести сырья.



Технологическое проектирования



Поставка оборудования



Монтажные и пусконаладочные работы



КОГДА НАШЕ ОБОРУДОВАНИЕ ВЫРАБАТЫВАЕТ ВКУС

“

Мы рекомендуем наш фирменный стейк рибай с перечным соусом. Используем только отборное мясо от ПРАЙМБИФ, созревшее в климатических шкафах Maturmeat, а соус дополняем пряными азиатскими нотками. Прожарку стейка вы можете выбрать сами, просто сообщите о своём любимом уровне «кровавости» официанту.

”

Андрей Ниценко

Благодарим ГК «Кит» за профессиональный и крутой подход к реализации всех наших проектов. Задачи решаются быстро, самые неожиданные и креативные идеи встречают поддержку, а слова «невозможно» не существует! Плодотворное сотрудничество!



ПРОЕКТ UMI

РЕСТОРАН

г. МОСКВА | 2018



ПРОЕКТ ДАЛЬНИЙ ВОСТОГ

РЕСТОРАН

г. МОСКВА | 2018



ПРОЕКТ ТРЕСКАТЬ

РЕСТОРАН

г. МОСКВА | 2018



Евгений Мещеряков

Для меня гастрономия — это безграничная свобода, которая позволяет воплотить в реальность все свои задумки и фантазии. Это сфера деятельности, где человек предоставлен только сам себе.

С трудностями я справляюсь благодаря своему характеру. Если я поставил цель — всегда достигну ее! Так меня воспитали родители.



Технологическое проектирования



Поставка оборудования



Монтажные и пусконаладочные работы



Крутой опыт работы с крутым подрядчиком. Когда перед вами стоит цель не только потратить свои деньги на проектирование и весь комплекс последующих работ, но и окупить вложенные средства как можно скорее, то ты вы смело можете выбрать себе в качестве надежного подрядчика ГК «КИТ».



ПРОЕКТ РОСАТОМ

г. НИЖНИЙ НОВГОРОД

2014

В 2014 году в АО «Инжиниринговая компания «АСЭ», которое входит в состав госкорпорации «Росатом», была открыта корпоративная столовая на 1200 человек и комплекс для приема иностранных делегаций. ГК «КИТ» занималась проектированием, комплексным оснащением и вводом в эксплуатацию всего технологического оборудования. Тепловое, холодильное, нейтральное, посудомоечное, электромеханическое оборудование представлено всемирно известным брендом Electrolux. Это ведущий мировой производитель для профессиональной кухни. В столовой АО «Инжиниринговая компания «АСЭ» был установлен первый в Нижнем Новгороде тепловой модуль этой марки.



Технологическое проектирования



Поставка оборудования



Монтажные и пусконаладочные работы





ПРОЕКТ TIGRE DE CRISTAL

г. АРТЕМ

2015

Развлекательный комплекс «Tigre de Cristal» располагается на территории интегрированной развлекательной зоны «Приморье» вблизи г. Владивосток. «Tigre de Cristal» включает в себя казино, комфортабельный отель, высок-классный SPA, а также 2 роскошных ресторана и 7 тематических баров. «ГК «КИТ» победила в конкурсе по выбору подрядчиков на проектирование и оснащение ресторанной зоны «Tigre de Cristal», обойдя российские и европейские компании. В рамках проекта специалисты ГК «КИТ» выполнили технологическое проектирование и комплексное оснащение ресторанной и барной зоны, а также провели монтажные и пусконаладочные работы.



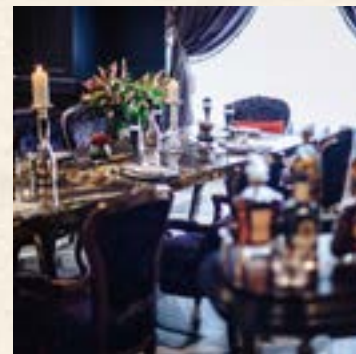
Технологическое проектирования



Поставка оборудования



Монтажные и пусконаладочные работы





MITRICH

СТЕЙК ХАУС

г. НИЖНИЙ НОВГОРОД | 2015

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ — ЭТО ВСЕГДА ИЗЫСКАННОЕ МЕНЮ

Ресторан Mitrich Steakhous — место, которое в корне отличается от всего, что есть в Нижнем Новгороде. Это ресторан, где акцентом в меню являются стейки из нежной мраморной говядины.



Технологическое проектирования



Поставка оборудования, инвентаря,
расходных материалов



Монтажные и пусконаладочные
работы



Дмитрий Дмитриенко

Благодарим за подготовку проекта по комплексному оснащению ГК «КИТ». Монтаж, сборка и установка были выполнены профессионально и в срок. Отдельное спасибо за экспертные консультации и полезные рекомендации!



“

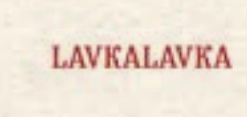
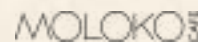
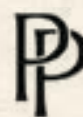
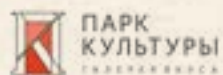
Кухня Дмитрия Дмитриенко тяготеет к направлению Nordic Cuisine - стиль современной кулинарии скандинавских стран. Вдохновляясь кухней северных народов и используя знакомые всем продукты, шеф воссоздает вкусы и сочетания из детства, пробуждая самые сокровенные воспоминания.

”





НАШИ КЛИЕНТЫ





Кухонные
ИННОВАЦИОННЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ

ТЕХНОЛОГИИ

ИННОВАЦИИ

ВКУС

ГЕОГРАФИЯ НАШИХ ПРОЕКТОВ



ШВЕЙЦАРИЯ

Женева
Давос

БОЛЕЕ 500 УСПЕШНЫХ ПРОЕКТОВ



Н. Новгород,
ул. Нестерова, 22



+ 7 (499) 520 - 96 - 67
+ 7 (831) 212 - 37 - 67
+ 7 (831) 430 - 15 - 15



kit@kitrussia.com
kitrussia.com
@kitrussiz_com