

Москва, 10 июля 2014 г.

ПРЕСС-РЕЛИЗ

СОБЫТИЕ ЛЕТА: БАРМЕНСКИЙ ЧЕМПИОНАТ TGI FRIDAYS™



БАРМЕНСКИЙ ЧЕМПИОНАТ TGI FRIDAYS 17 ИЮЛЯ
НАЧАЛО В 19:00
КОМСОМОЛЬСКИЙ ПР. Т. Д. 28 ТЕЛ: +7 (495) 411-61-86

WORLD BARTENDER CHAMPIONSHIP

Соревнования между лучшими барменами TGI FRIDAYS России. 5 шоу-программ.

От каждого бармена:

- приготовление идеальных коктейлей;
- умение общаться с гостем;
- флейринг шоу.

Для зрителей: возможность призов, конкурсов и скандинав. а также выступление музыкальной группы. Встреча гостей и гостей.

КУПИ 2 КОКТЕЙЛЯ JACK DANIEL'S И ПОЛУЧИ 3-й В ПОДАРОК*

Двойной Сокос Jackberry Smash 150мл/20% 395 р.

Лимонный Лимонад Фреш Fresh Limeberg Lemonade 180мл/10% 395 р.

Клубничный Лимонный Лимонад Strawberry Limeberg Lemonade 180мл/10% 395 р.

Бары и бармены в современном понимании появились во времена «Золотой лихорадки», когда на Континент Свободы прибыло огромное количество совершенно разнообразной публики. Предприниматели, шарлатаны, примерные семьянины – всех их объединяла жажда красивой жизни и просто жажда...

В небольших магазинчиках, открытых специально для золотоискателей, можно было купить продукты, товары первой необходимости и, конечно, алкоголь, который там же и пили. А чтобы разделить покупателей от отдыхающих, придумали «барьер», он же “bar”. Вот так, наверное, впервые в истории что-то,

изобретенное, чтобы разделять людей, превратилось в нечто, призванное объединять их!

Барная стойка – центральное место каждого ресторана TGI FRIDAYS™. Гости любят наблюдать, как виртуозно бармены смешивают коктейли и жонглируют бутылками. Каждый бармен, который берет в одну руку более двух бутылок, использует элементы флейринга. Обязательный компонент этой дисциплины – максимально точное наливание напитка без использования мерной посуды, на глаз. Проливание напитков во время исполнения трюков должно быть сведено к минимуму, а в идеале – отсутствовать.

На Чемпионате TGI FRIDAYS™ бармен подбрасывает бутылку около 10-25 раз за выступление, а на подготовку программы уходит в среднем полтора месяца, в течение которых каждый из участников роняет более 700 бутылок!



Флейринг существует уже более 150 лет. Его придумал Джерри Томас по прозвищу «Профессор» – легендарный бармен, который считается отцом американской миксологии. Джерри готовил свой знаменитый коктейль “Blue Blazer”, поджигая шотландский виски и переливая его из бокала в бокал длинной огненной

струей, что крайне впечатляло зрителей.

В 1988 году на большие экраны вышла кинокартина «Коктейль» с Томом Крузом в главной роли. Фильм способствовал резкому росту известности и популярности флейринга. Тренировал Круза Джон Бэнди (John Vandy), победитель первого американского соревнования по флейрингу, которое было проведено знаменитыми ресторанами «Фрайдис». Кстати, первый бар, в котором работал герой Круза, в действительности был нью-йоркским заведением «Фрайдис».

Сегодня и всегда TGI FRIDAYS™ остается мировым трендсеттером в барной индустрии. Именно в ресторанах «Фрайдис» гости имеют возможность насладиться как любимыми классическими напитками, так и попробовать что-то абсолютно новое, имеющее все шансы стать хитом в ближайшем будущем. И, конечно, одной из важнейших составляющих здесь всегда была, есть и будет атмосфера – легендарная атмосфера вечной пятницы!

Только один раз в году у вас есть уникальный шанс погрузиться в легендарную атмосферу безудержного веселья TGI FRIDAYS™, прикоснуться к фантастическому миру барменского искусства, попробовать непревзойденные коктейли, приготовленные лично лучшими барменами у вас на глазах.

Не пропустите – 17 июля 2014 года в 19:00 уникальное шоу пяти лучших барменов TGI FRIDAYS™, конкурсы и призы для гостей, отличная музыка и фирменные угощения!

Место встречи: Москва, Комсомольский проспект, д. 28, ресторан «Фрайдис» (в здании Московского Дворца Молодежи).

* * *

Контакты для прессы:

Елена Мазур,

Директор

по корпоративным коммуникациям

E-mail: pr@rosinter.ru

Тел.: +7 495 788 44 88 доб. 2353

Справка для редактора:

Рестораны TGI FRIDAYS холдинга «Росинтер Ресторантс» работают по стандартам всемирно известного американского бренда, который Компания развивает по франчайзингу согласно договору с компанией Carlson Restaurants Worldwide. В настоящее время Carlson Restaurants Worldwide управляет 399 ресторанами TGI FRIDAYS в 59 странах мира и 546 ресторанами в США. Название сети – это аббревиатура выражения “Thank God, it’s Friday”, т.е. «Слава богу, сегодня пятница», которое передает атмосферу радости, что рабочая неделя закончилась и наконец-то можно отдохнуть и наслаждаться общением с друзьями. В меню преобладают сытные закуски, стейки и широкий выбор оригинальных коктейлей. Отличительная особенность ресторанов этой сети – большие порции. В августе 2012 г. сеть отметила свое 15-летие в России. На 30 июня 2014 года ОАО «Росинтер Ресторантс Холдинг» управляет 25 ресторанами TGI FRIDAYS, расположенными на территории России, СНГ и Европы.

По состоянию на 30 июня 2014 года, ОАО «Росинтер Ресторантс Холдинг» – лидирующий оператор в сегменте семейных ресторанов (casual dining restaurants) в России и СНГ, который управляет 369 предприятиями в 42 городах России, СНГ и Центральной Европы, включая страны Балтии. В состав сети входит 337 семейных ресторана, в том числе 134 ресторанов, работающих на основе договоров франчайзинга, и 32 кофейни Costa Coffee. Компания предлагает блюда итальянской и японской кухни в ресторанах, работающих под собственными товарными знаками «IL Патио» и «Планета Суши». «Росинтер Ресторантс Холдинг» также развивает и управляет по системе франчайзинга сетью американских ресторанов под товарным знаком TGI FRIDAYS и сетью британских кофеен Costa Coffee. В марте 2012 года ООО «Развитие РОСТ» (дочернее предприятие Холдинга) получило право на развитие сети ресторанов быстрого обслуживания «Макдоналдс» по франчайзингу на железнодорожных вокзалах и в аэропортах Москвы и Санкт-Петербурга. Акции «Росинтер Ресторантс Холдинг» котируются на Московской бирже (moex.com) под тикером ROST. www.rosinter.ru