



# RESTORANOFF ЗНАЕТ ВСЕ!

Везде Гипермаркет Новости Работа Недвижимость Форум

 Например, [униформа для ресторана](#) [авторизация](#) | [регистрация](#)

сб, 24 апреля 2010 г.

 Новости Актуальные темы Публикации Вопрос эксперту  
 CHEFART Форум

 РЕСТОРАННЫЕ  
 ВЕДОМОСТИ

## Кто есть кто в ресторанном бизнесе

**Внимание!** Если в этом разделе вы найдете неточные данные, напишите в редакцию портала - [news@restoranoff.ru](mailto:news@restoranoff.ru)

Фамилия:	Последнее обновление:	
Город: (□□□)	<a href="#">Ламыкин</a>	<a href="#">Митчин</a>
Должность: (□□□)	<a href="#">Юрий</a>	<a href="#">Николай</a>
	<a href="#">Миллер Дерек</a>	<a href="#">Дольф Михель</a>
	<a href="#">Гарбар</a>	<a href="#">Бурмистров</a>
	<a href="#">Леонид</a>	<a href="#">Руслан</a>
	<a href="#">Прыжков</a>	<a href="#">Горбунов</a>
	<a href="#">Валерий</a>	<a href="#">Сергей</a>
	<a href="#">Валуев</a>	<a href="#">Жегарс</a>
	<a href="#">Николай</a>	<a href="#">Андрейс</a>

А Б В Г Д Е Ж З И К Л М Н О П Р С Т У Ф Х Ц Ч Ш Щ Э Ю Я

## Мюллер Томас


 Город: Москва  
 Дата рождения: нет данных  
 Должность: Шеф-повар, директор  
 гастрономического факультета  
 Международной академии  
 гастрономии  
 Образование: нет данных

### Дополнительная информация

Томас Мюллер родился в Южной Корее. В 1972 году был усыновлен швейцарской семьей. В ресторанном деле с 1981 г. Обучался в Швейцарии, Малайзии, Англии. Начал работать поваром ресторана при пятизвездном отеле Le Reserve (Швейцария). Открывал рестораны в Греции, ставил кухню целого ряда заведений в Японии, Тайване и Саудовской Аравии. На Филиппинах, в Китае и США предлагал кухню fusion. По собственным словам, «предлагает авторскую кухню, в которой старается использовать как можно больше новых гастрономических веяний. Мои пристрастия — это континентальная кухня и местная кухня».

Член Национальной французской академии кухни и член Швейцарской ассоциации гастрономии. С ноября 2005 года — директор гастрономического факультета Международной академии гастрономии (МАГ), которая открылась в Москве в этом же году.

В академии три факультета — гастрономический, управленческий и факультет барменов и сомелье. Обучение кондитеров производится совместно с Высшей национальной школой кондитерского искусства Франции (Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie ENSP).

Интерьеры ресторанов

Проекты ресторанов

Покупка/Продажа ресторана

Работа

Книги по ресторанному бизнесу

Тренинги персонала

Реклама

**Уличная мебель  
 для  
 летних веранд**

Справочники

Компании-поставщики

Обучение

Кто есть кто

**ГИПЕРМАРКЕТ  
 RESTORANOFF**

- + Оборудование
- + Автоматизация
- + Текстиль и униформа
- + Дизайн и интерьер
- + Посуда и аксессуары
- + Продукты и ингредиенты
- + Б/у оборудование
- Рекламные и тентовые конструкции

Новости компаний

Лидеры продаж

Мини-сайты компаний

Доска объявлений

Реклама

 Автоматизация  
 ресторанов

**iiko**

Складской учет, касса, финансы, зарплата, событийное видео — все on-line!

 тел. 797-67-47  
 restoracia.ru  
 Ресторация

**Компания  
 «Ресторация»  
 мебель и  
 оборудование  
 для  
 ресторанов**

Мебель для HoReCa. Барные стойки. Оборудование. Лучшие цены и условия на рынке!!!

**ПРОДАЖА  
 Б/У  
 ПОКУПКА**
**ТДО –  
 Ресторанное  
 оборудование**

Тепловое, технологическое, холодильное, нейтральное, барное, фаст-фуд. Гарантия. Выгодные цены!


 Sywawa -  
 солнечные

[<< Назад](#)

**в ресторанном бизнесе**


**Нормативные документы по ресторанному бизнесу**

Книги



**«Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн»**

Тренинги персонала



**Продажи в ресторане. Повышение продаж.**

Вопрос эксперту

**Управление ресторанным бизнесом**



**Татьяна Бурделова**  
Управляющий партнер УК «Пять Звезд Менеджмент» (управление ресторанными проектами)

[Перейти на страницу эксперта](#)

Актульные темы

**Александр Филин : «У Российских поваров огромный потенциал!»**




Совсем недавно во Франции, в городе Вильпен, где расположен один из наиболее успешных выставочных центров Европы, прошел Чемпионат Мира Искусства Сладостей 2010. В трехдневном кондитерском марафоне приняли участие команды из 15 стран мира, в том числе и из России.  
[Подробнее >>](#)

Публикации

**“Прихожая” кухни**



Нехватка кухонных площадей — это, как правило, болезнь маленьких ресторанов и результат отсутствия опыта у молодых рестораторов, открывающих первое в своей жизни... [Подробнее >>](#)




**Зонты и навесы. решения для вашей...**

Бельгийское качество. Варианты цвета и текстуры для кафе и ресторана. Выгодная цена.

Новинки компаний

19.04.2010  
**Компания METALCARELLI представляет широкий модельный ряд тележек для сервировки**



Сервировочные тележки, мусорные баки, урны, пепельницы, тележки для посуды, канатные ограждения, тележки для багажа и многие... [Подробнее >>](#)

Мини-сайт компании

[РК «ВИЗАНТ»](#)  
[«1С-Рарус»](#)  
[«AVIK|uniform factory»](#)  
[«Ina international»](#)

Реклама



Товары для HoReCa

**Манхеттен-2 диван 1,4 м**



Цена: 12700 рублей  
Поставщик: **Ресторация**  
Производитель: Ресторация

Proton ICS-1100 (USB-KB)

## Интерьеры ресторанов

## Кафе "Pit Stop"



Современный мир полон людей, вся жизнь которых - безостановочное движение. Именно для энергичных особей...  
**Подробнее >>**

## Проекты ресторанов

Ресторан с национальной кухней

**Проект разработан:** Перфи  
Сложность проекта. заключалась в том что ресторан располагается в подвальном помещении, площадь кухни была ограничена Заказчиком. Площади под кухню выделены небольшие - при большом количестве посадочных мест, дополнительно на кухне присутствовали большие колонны...  
**Подробнее >>**

## Недвижимость

**Продажа ресторана (Предложения)****Продам сеть кафе фаст фуд**

Город: другой город  
Площадь (кв. м.): 405+200  
Цена: 30000000 торг  
Контактное лицо: Оксана Сергеевна  
Телефон: 89654652858  
E-mail: oksbez2006@mail.ru  
Дата размещения: 24.04.2010

**Подробнее описание**

## Работа

**Резюме Ресторан****Администратор, менеджер по персоналу**

Город: другой город  
Контактное лицо: Давлетова Гуля  
Телефон: 89618139505  
E-mail: Gulden2005@mail.ru  
Зарплата от: 25000  
Дата размещения: 22.04.2010

**Резюме Ресторан****Руководитель в сфере общепита**

Город: Москва  
Контактное лицо: Ярослав  
Телефон: 916-676-17-85  
Дата размещения: 20.04.2010



Цена: в розницу — 3915 руб.,  
оптом — 3760 руб.  
Поставщик: 1С-Рарус

**Морозильный ларь б/у**

Цена: Уточняйте у поставщика  
Поставщик: Торговый Дом Оборудования

**Ванна моечная двухсекционная ВСМ 2/530**

Цена: 9 316 руб.  
Поставщик: Компания БИО  
Производитель: ATESY (Россия)

## Davi LCD 12"



Цена: в розницу — 19500 руб.,  
оптом — 18900 руб.  
Поставщик: 1С-Рарус

## Реклама



РЕСТОРАНОВ.РУ ЗНАЕТ ВСЁ!

## Доска объявлений

Ремонт оборудования:  
**Ремонт компьютерных панелей управления печей: MIWE и др.**

## Ближайшие мероприятия

19.05.2010-22.05.2010  
Магазин, Отель, Ресторан  
г. Белгород

## Форум

► [Как выжить ресторану в условиях кризиса?](#) (в форуме "Ресторанный бизнес") ➔  
► [Проектируем кухни любой](#)

Личный кабинет

Имя:

Пароль:

[Забыли свой пароль?](#)

[Регистрация](#)

Запомнить меня

Реклама



**RESTORANOFF.RU** ЗНАЕТ ВСЁ!

[сложности и любых объемов кафе, ресторанов, го](#) (в форуме "Открытие ресторана") ➔  
[Сотрудничество с порталом](#) (в форуме "Вопросы к Restoranoff.ru") ➔

Курсы валют на 24.04.2010

**Курс ЦБ РФ:**

\$1 = 29.27 руб.

€1 = 38.74 руб.

**Конвертор валют**

\$

Статистика посещений

Статистика за сегодня  
(24.04.2010 17:34:25):

Просмотров.....7788

Посетителей.....2506

[О портале](#) | [Рекламодателям](#) | [Партнеры](#) | [Мероприятия](#) | [Энциклопедия ресторатора](#) | [Карта портала](#)

Copyright © 2005-2010 Restoranoff.ru

Все права защищены.

Перепечатка и использование любых материалов, размещенных на портале возможно лишь с указанием активной гиперссылки [Restoranoff.ru](#) и с указанием автора

[Реклама на портале](#) · [Обратная связь](#)



Restoranoff.ru не несет ответственности за содержание информации, размещаемой пользователями ресурса.

[Техническая поддержка портала](#) — Метамакс

