

О РЕСТОРАННОЙ КОМПАНИИ «РЕСТА»

Ресторанная компания «Реста» занимается созданием и управлением ресторанов с 1993 года (до 2005 года — «Драйв-Ин»). На сегодняшний день в структуру компании входят рестораны «Дача», «Стейкхаус. Мясо и вино», «Тавернетта», три кафе «Компот» и сеть пиццерий «Пан-Пицца». До июня 2008 г. в управлении компании находились ресторан «Гринвич» и пражский ресторан «La Veranda».

В 1993 году компанией «Драйв-Ин» запущен первый проект — продажа пиццы в авто, который, благодаря своей новизне, стал значимым шагом в дальнейшем позиционировании компании на рынке общественного питания Одессы.

В 1995 году было открыто первое кафе «Пан-Пицца». Применение новых технологий и анализ рынка, осуществленные на этом этапе, стали своеобразным трамплином для построения будущей ресторанной сети.

В 1998 году компанией «Драйв-Ин» были запущены следующие проекты: первый концептуальный ресторан «Стейкхаус» и аристократический ресторан «Гринвич Кафе».

В 2001 году был создан ресторан «Cafe La Veranda» в Праге. В основе проекта — еда, приготовленная на основе продуктов, поставляемых малыми фермерскими хозяйствами из экологически чистых районов Чехии. В этот год компанией «Драйв-Ин» также было запущено четыре кафе «Пан-Пицца» в Киеве.

В 2002 году ресторан «Стейкхаус» перепозиционирован в «Стейкхаус. Мясо и Вино». Также в 2002 году в рамках корпорации стартовала программа франчайзинга бренда «Пан-Пицца», что поспособствовало открытию кафе в Херсоне и Днепропетровске.

В 2004 году в старинном особняке на Французском бульваре открылся ресторан «Дача». К этому году общее число заведений сети «Пан-Пицца» в Украине достигло 18 кафе.

В 2005 году компания «Драйв-Ин» была преобразована в корпорацию «Реста».

В 2006 году к помещению ресторана «Стейкхаус. Мясо и Вино» был добавлен зал на 30 посадочных мест — Wine Room.

В 2007 году корпорацией «Реста» были открыты два кафе «Компот» на улицах Пантелеймоновской и Дерибасовской.

В 2008 году ресторанная компания «Реста» запускает новый проект — кулинарную школу «Meat&Wine» при ресторане «Стейкхаус. Мясо и вино».

В 2009 году кулинарная школа «Meat&Wine» открывает новые факультеты: «Одессика» и детская кулинарная школа «Milk&Cheese».

В 2011 году Одесское представительство международной некоммерческой эко-гастрономической общественной организации Slow Food и ресторанная компания «Реста» провели ярмарку местных продуктов и вкусной еды в лучших традициях Одессы.

2012 год был ознаменован открытием провинциального итальянского ресторана «Тавернетта», а также появлением третьего кафе «Компот» на Одесском Морском вокзале.