

Comunicat de presă

București, joi, 27 februarie 2014

10 ani de existență și peste 500.000 de clienți pentru restaurantul The Harbour din capitală

Situat în zona pieței Amzei, din București, restaurantul The Harbour împlinește în luna martie un deceniu de existență pe piața HoReCa din capitală. Fiind unul dintre cele mai longevive restaurante din peisajul bucureștean, The Harbour este și printre primele restaurante care a investit în designul interior tematic.

„The Harbour a luat naștere după o expediție prin Europa. Este ca atunci când te oprești într-un port și îți dorești o mâncare gustoasă, într-un mediu care să te facă să te simți bine-venit. Tema restaurantului este maritimă, un port din care nu lipsesc hublourile, detaliile marinărești sau mâncarea variată, care să acopere gusturile cât mai multor călători. Ne-am dorit să oferim publicului bucureștean un concept bine încheiat, la pachet cu servicii la standarde europene și o calitate constantă a preparatelor din meniu.” a declarat Ioana Istrati, General Manager al restaurantului The Harbour.

The Harbour a fost inaugurat pe 18 martie 2004, după o investiție de 240.000 euro. Trei ani mai târziu a urmat acoperirea și închiderea terasei, proiect ce a presupus o nouă investiție de 130.000 euro.

În cei 10 ani de funcționare, restaurantul a întâmpinat mai mult de jumătate de milion de oaspeți, a organizat și a găzduit peste 150 de petreceri private (botezuri, aniversări sau petreceri surpriză), peste 280 de petreceri corporate, precum a și inițiat diverse evenimente. Dintre acestea din urmă, cele mai cunoscute și apreciate au fost: „Nopti albe la The Harbour” alături de vedete autohtone, „Portul navigatorilor internetului”, „Gala Blogourmet” (la care au fost premiate cele mai bune bloguri culinare) sau „Călătoriile gastronomice în jurul lumii” – pe parcursul cărora Chefi consacrați în diferite bucătării internaționale au gătit pentru o seară la restaurantul The Harbour.

„Picătura de suflet” pusă în tot ceea ce facem la The Harbour a fost probabil ingredientul-minune de-a lungul celor 10 ani și ne-a ajutat să ne diferențiem și să ne loializăm oaspeții!”, a mai adăugat General Managerul restaurantului The Harbour.

În prezent, colectivul restaurantului este de 33 de angajați – cu o medie de vechime în echipa The Harbour de 6 ani. Clienții The Harbour sunt atât români, cât și străini, din mediile business, politic sau artistic, precum și persoane care aleg restaurantul ca pe o alternativă zilnică pentru prânz și cină. Cele mai apreciate preparate de-a lungul celor 10 ani au fost: Pulpa de rață pe varză călită, Borșul de găscă dolofană, Tocăniță marinărească, Tiramisu și Tortul casei.

În 2013 restaurantul The Harbour a primit Certificatul de excelență din partea portalului internațional de călătorii Tripadvisor, iar în 2014 același portal a inclus restaurantul The Harbour în lista „Trending Now in Bucharest, by TripAdvisor” (lista restaurantelor bucureștene la modă).