



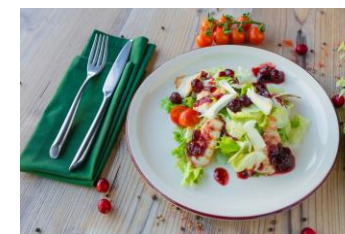
# Концептуальный Рестобар «Грибы да Ягоды»

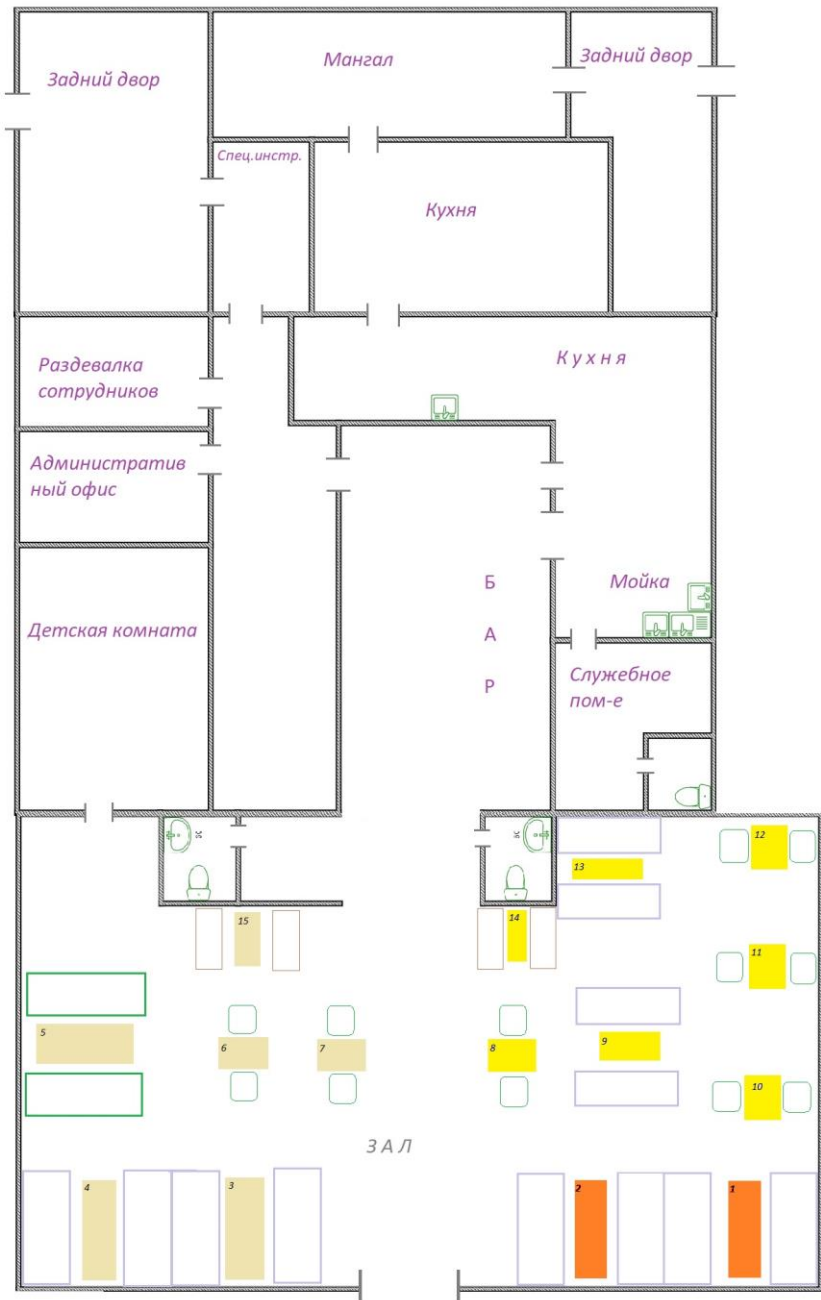
ИНВЕСТИЦИИ 3.5 МЛН

ПРЕДПОЛАГАЕМАЯ ДОЛЯ 60%

**Концепция заведения** – Ресторан, современный сказочный лес, расположенный в самом центре города, где гости могут насладиться расслабляющей атмосферой и отведать блюда, в состав которых обязательно будут входить натуральные грибы и ягоды.

- ▶ Позиционирование заведения Casual dining с собственным производством крафтово-сувенирной продукции (настойки, масло, соусы)
- ▶ Заведения, которые по ценовой политике являются демократичными, так как определяют стоимость своих блюд таким образом, чтобы она была доступна как можно большему количеству гостей. А вот по ресторанному дизайну, качеству сервиса и уровню и подаче блюд в сегменте премиум-класса.
- ▶ Формат совмещает, казалось бы, мало совместимые у нас вещи — высокий уровень дизайна и сервиса с массовой доступностью. Мой проект развивается в направленности на повседневное потребление, и если не упускать качество продукта или сервиса, можно получить очень хорошие результаты, которые будут касаться дальнейшей выручки и рентабельности заведения.





# Помещение 250м<sup>2</sup>

в самом центре города ,ежедневная проходимость от 7000 чел.

Многофункциональная планировка

## ► «Левый зал» (не курящий):

- В бежевой зоне №1 находится 6 столов: 2 стола на 8 человек, 1 стол на 6 человек ,1 стол 4 человека, 2 стола на 2 человека итого: 40 посадочных мест в зоне. Каждый из столов расположен так, что создает дополнительный уют для компании гостей;

-Столы можно сдвинуть и проводить на этом месте какие-либо событийные мероприятия, например, игры или детские утренники так как расположены рядом с детской комнатой

- В зоне №1 так же можно сдвинуть столы и принять банкет до 30 чел .

## ► «Правый зал» до 42 человек (курящий):

- Оранжевая зона находится 2 гриль стола до 8 человек где гости могут сами себе приготовить блюда.,

-Желтая зона расположена рядом с выставочными витринами , где можно провести мини экскурсию или шоу ,столы: 4 по 2 человека ,3 стола по 6 человек

► Зона Бара– бар, где мы планируем проводить мастер классы по приготовлению напитков

# Концепция проекта

## Социальный статус аудитории

-Чиновники (руководители гос. структур ,министерств)

-Бизнесмены (учредители юр.лиц)

-Малый бизнес (предприниматели)

-Работники банков и страховых

-Медийные люди (блогеры, лидеры мнений , тусовочные люди,работники информации и связи )

-Люди творческих профессий(актеры, артисты , музыканты)

-Работники недвижимости

Строительные компании (договора корпоративного питания )

-Работники общественного питания

-Работники государственного управления ,военные ,безопасности

-Туристы

-Командировочные

-Семьи

ВСЕГО : Основная: 173 159

Туристы и командировочные: 325 000

Данные <http://ryazan.gks.ru>

**-Средний чек без алкоголя 400р.**

**-Часы работы 11:00-до последнего гостя**

**-Посещение с детьми, наличие игровой комнаты**

**-Пол официантов : мужчины и женщины**

**-Страна происхождения шеф-повара: Россия , мастер-классы с именитыми поварами.**

**-Наличие открытой кухни/шоу кухни: гриль столы**

**-Винная карта**

**-Блюда народов мира**

Новая русская кухня

Фьюжен

Итальянская кухня

## Шоу программы

-Тематические вечеринки вальяжной стилистики

-Розыгрыши

-Анимация с гостями

-Видеопрезентации

-Трансляция рекламы «Канские львы»

-Черно-белые короткометражные фильмы

-Шоу-пародии

-Стенд ап комеди

-Презентации табака, алкоголя

-Дегустации

-Презентации одежды

-Презентации часов, украшений, элитарных товаров

-Анимация официантов у стола

-Маскарады

-Гоу-гоу

-Чтение стихов

-Чтение юмористических текстов

-Живое исполнение на акустических инструментах

-Живое исполнение на электронных инструментах

Световые инсталляции

DJ-сеты

Бек-вокалисты



# ПРОДУКТЫ УТП(уникальное торговое предложение)

-Программа лояльности  
«Дорогой гость» CRM

-подарки (фирменные  
наборы) в праздники при  
сумме месячного чека свыше  
10 000 р.

-Фирменные  
наборы(настоек, масла, чая,  
ягод,) скидка 30% с собой по  
предварительному заказу

-Корпоративное питание

-Банкетное меню (можно с  
своим )

-Детское меню

-Детские праздники в игровой

-Шоу программа

-Деловой обед

-Деловые ужины

-Гастро ужины

-Банкет(корпоратив, ДР,  
назначение на должность)

-Вечеринки

-Презентации(автомобили,  
предложения туристических  
агентств, агентств  
недвижимости)

-Дегустации

-Концерты

-Демократическое меню

-Собственное производство  
(масла грибного)

-Предложения тур .фирмам

-Гриль стол -гости готовят  
сами себе

-Тематические праздничные  
мероприятия

-Деловой завтрак

-Блюдо по заказу гостя за 1  
час (по рецепту гостя)

-Скидка на еду на вынос 20%

-Специалитеты (настойка на  
мухоморах, можно с  
своим)только для членов  
клуба

-Предложение на 3, 5, 7, 9  
человек

-Повар к вам домой или на  
мероприятие, воскресный  
ужин для семьи



# ПРЕИМУЩЕСТВА перед конкурентами

## Уникальность формата: премиум-сегмент для массового гостя

### Внедрение механизма активных продаж официантов

- внедрение техники продаж по методу кросс-селлинга
- обучение официантов основам товароведения гастрономических продуктов питания и способам их приготовления;
- повышение мотивации сотрудников за счет внедрения новой системы материальной и нематериальной мотивации
- изменение отношения официантов к понятию «зарплата-доход», получаемые в заведениях
- фиксирование сумм получаемого «чая»
- увеличение «чая» официантов
- увеличение продаж позиций группы «В» с помощью начисления дополнительных бонусов от продаж блюд
- повышение коэффициента удовлетворенности гостей





# Изучение потребительских предпочтений аудитории и детальный анализ рынка

- ▶ анкетирование и интервьюирование гостей
- ▶ анализ чеков заведений
- ▶ анализ статистики бонусного клуба
- ▶ мониторинг цен и предложений на рынке общественного питания
- ▶ разработка стратегии конкурентного поведения
- ▶ выработка действий по корректировке позиционирования заведений
- ▶ внедрение программы продакт – менеджмента в заведениях
- ▶ Ранжирование гостей по типу чека
  - Grand guest (Гранд гест) – гость, заказавший более 4 позиций в меню
  - Average guest (Эвередж гест) – гость, заказавший не менее 3 позиций, но не более 4 позиций меню
  - Budget eater (Баджет итер) – гость, заказавший менее 3 позиций в меню
  - Lonely (Лонли) – гость, посетивший заведение один



# Целевая аудитория

Основная : 173 159

Туристы : 325 000

Чиновники : 6855

Бизнесмены: 28166

Работники банков и страховых: 7571

Работники информации и связи: 9978

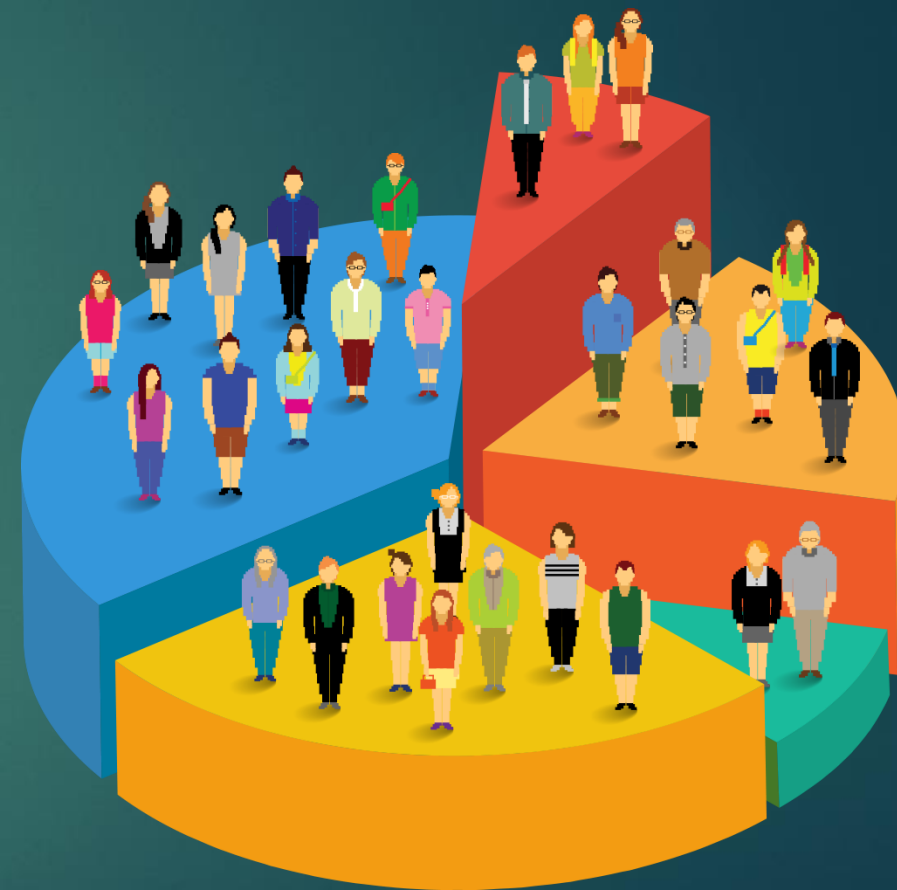
Люди творческих профессий: 7071

Работники недвижимости: 13657

Строительные компании: 44855

Работники общественного питания: 11158

Работники гос. Управления : 28877



Всего инвестиций 6,9 млн.

Собственные средства 3.4 млн

Необходимое соинвестирование 3.5 млн.

- ▶ Предлагаемая доля 60 %
- ▶ Возврат через 18 месяцев
- ▶ Рентабельность проекта 58%





ГРИБЫ  
да  
ЯГОДЫ

Спасибо за внимание