



Сеть городских мясных кафе

## КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

2

Формат мини ресторана – гриль, где мы всегда используем русские локальные продукты, настолько, насколько это возможно.

Использовать идеи натуральности и простоты, транслировать в интерьере и меню

Мы используем качественные свежие продукты, и главная задача готовить вкусно по честной цене.

Мы используем преимущественно

- Гриль
- Фритюр



# ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

## Ядерная аудитория

- Мужчины, мужчины друзьями и своими женами/девушками
- 30-45
- Средний и средне высокий доход
- Доход 60000 и более

## Задачи маркетингового анализа

- Ценности
- Ассоциации с цветами
- Цветовые ассоциации с качеством, натуральностью, уютом, друзьями
- Какие материалы / поверхности ассоциируются с качеством
- Предпочитаемая музыка
- Любимые блюда из мяса
- Смотрят ли спорт и какой?
- Какие предметы ассоциируются с натуральностью?
- Что кажется аппетитным?
- В какое место пошел бы с друзьями?
- Какое вино/пиво пьет за ужином/часто
- Месторасположение на выбор Лубянка, Чистые пруды, Покровка, Арбат
- Какое число блюд в меню? Меню книжкой или на листе
- Какая еда полезна? Едят ли полезную еду?

# АЙДЕНТИ КА

## Фирменный стиль

- Шрифтовой
- 1-2 цвета (базовый и дополнительный) (apple bee)

## Продукция

- Сайт – визитка (лендинг), виджет для бронирования стола LeClick OpenTable видеотзывы, онлайн заказ на дом, раздел отзывы
- Меню (главные блюда центр сверху, расположение блюд в меню: верхнее дорожке, нижнее дешевле, среднее наиболее маржинальное, фото блюд, небольшой формат (а3 на 4 полосы) с текстовым описанием состава блюд грилеванная океаническая кета приправленная лесной можжевельник
- Легенда – правила в начал
- Стакан для кофе
- Подставка под блюдо
- Визитка заведения
- Вывеска
- Заставка для групп вк и фб
- Плакаты на стены
- Фартук для персонала (официанты)
- Униформа для кухни <http://www.bunafortuna.ru/>
- Сумка для продуктов
- Коробка для доставки еды
- Настольный щит
- Навигация по ресторану
- Меню с фото
- Рекламное меню (с доставкой , полуфабрикатами, кейтерингом)

## НАЗВАНИЕ И КОНЦЕПЦИЯ

3

Мясо есть

The meat is what we have

Кафе в котором  
сочетается  
индустриальность и  
природа. Глоток  
свежего воздуха в  
городе и натуральной  
еды. Вкус настоящего  
мяса, травы, овощей.

Кафе для мужчин,  
друзей и их женщин



УТП:

Честная цена для вкусных местных продуктов, приготовленных профессионально и вкусно

Можно поесть недорого и полезно

Время работы

- круглосуточно

Уникальность проекта:

- Локальная еда
- Доступная цена
- Знакомая для людей кухня, понятная простая еда
- Доброжелательный сервис
- Вкусные мясные блюда



Уникальность проекта:

- Качественная еда в кафе
- Продажа еды на вынос
- Кейтеринг (в том числе семейный, на домашние мероприятия)
- Продажа еды на фестивалях (мобильная версия кафе)
- Доставка еды
- Продажа полуфабрикатов для домашнего приготовления



# ФИШК И

1. Месяц оленины / медвежадины / мраморной свинины
2. Меню рассказ о продукте и легенде
3. Колонка в санузле
4. Полочка для телефона и крючок для одежды и сумке в санузле
5. Подача стейков на дереве
6. Кухня с открытым грилем
7. Морковь в стакане на каждом столе в прозрачной гидропонике
8. Вертикальный зеленый сад с зеленью в пластиковых бутылках
9. Персональное обращение от владельца на меню, на барной стойке
10. Бесплатный интернет с предложением пошарить в социальных сетях
11. Правила официанта узнавать имя, рекомендовать блюда, - сервис
12. Облачная АСУ
13. Музыкальная колонка на улице
14. Пепельница и столик на улице
15. Ароматический диффузор на улице с запахом барбекю
16. Бесплатная вода
17. Грубые деревянные поверхности
18. Картины современных художников (абстракционизм, фото)
19. Приготовление еды в перчатках, бейсболки, фартуки
20. Повара на гриле мускулистые мужчины
21. Смешной фартук у горничной
22. Туалетная комната - с мелочами для обуви, кремом для рук
23. Санитель в санузле и у бармена
24. При заказе банкета, человека заказавшего банкет отвезти на юбере бесплатно! (заранее не рекламировать это как акцию)

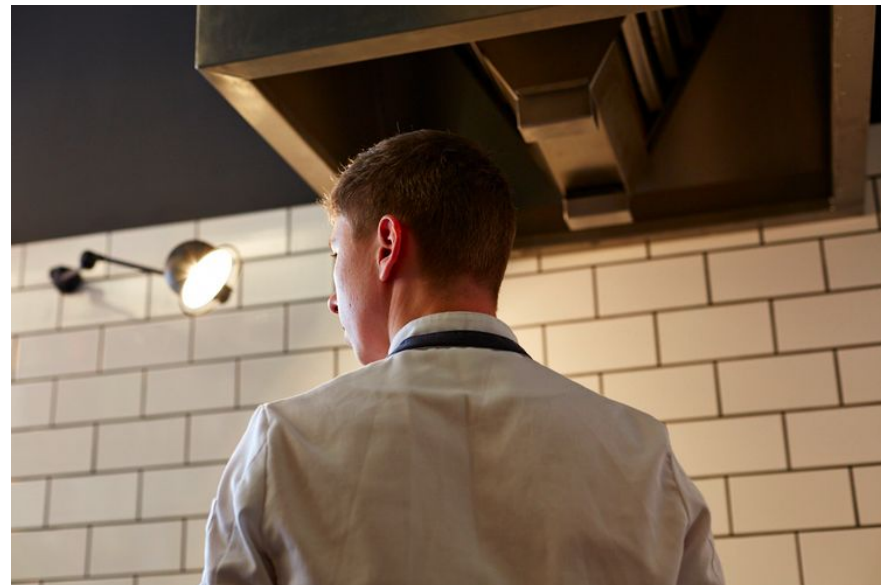




# АВТОМАТИЗАЦИЯ

1. Фронт офис
  - Учет гостей за каждым столом
  - Учет чаевых по каждому официанту
  - Раздельный учет бара и кухни
  - Раздельное меню доставка/кейтеринг/полуфабрикаты
1. Бек офис
2. Видеонаблюдение
3. Арома

# КОНЦЕПТ БОРД



# ВИДЫ МЕНЮ

1. Меню бара
2. Меню кухни (количество видов блюд )
  1. Закуски 7
  2. Салаты 5ъ\\
  
  1. Горячие блюда 10
  2. Десерты 7
4. Меню на вынос
5. Меню кейтеринга
6. Меню полуфабрикатов для продажи и доставки
7. Меню уличное (выездные точки питания на фестивалях)

# ЦЕНОВЫЕ ОРИЕНТИРЫ БЛЮДА И НАПИТКИ

Себестоимость по кухне 20-30%

Горячие блюда стоимостью выше 900 рублей 30-40%

Себестоимость по алкогольным напиткам 40-50%

Себестоимость по безалкогольным напиткам 20-30%

Оформление меню и блюд

- Бракеражный журнал
- Технологические карты с фото
- Полный состав, вес и энергетическая ценность

1. Меню бара
2. Меню кухни
  1. Закуски
  2. Салаты
  3. Горячие блюда
  4. Десерты
3. Меню на вынос
4. Меню кейтеринга
5. Меню полуфабрикатов для продажи и доставки
6. Меню уличное (выездные точки питания на фестивалях)

AAA  
A

1. Меню ресторана
2. Меню на вынос
3. Меню кейтеринга
4. Меню полуфабрикатов для продажи и доставки
5. Меню уличное (выездные точки питания на фестивалях)

# ШТАТНОЕ РАСПИСАНИЕ

## Сотрудники в смену

1. Управляющий (ежеквартальные планы % с оборота)
2. Менеджер зала
  1. Официант
  2. Бармен
  3. уборщица
3. Шеф повар (валовый доход)
  1. Повар
  2. Посудомойщица

# ОБЯЗАННОСТИ ШЕФ ПОВАРА

1. Составление меню кухни
2. Тестирование блюд
3. Подбор поставщиков
4. Соблюдение товарной наценки – отслеживание себестоимости
5. Составление технологических карт с фото калькуляционные
6. Разработка подачи блюд, фото блюд
7. Инструкция по заготовкам
8. Хранение продуктов
9. План закупок
10. Отладка производства блюда,
11. Контроль каждого блюда контроль поваров (стандарт весовой)
12. Самостоятельный вынос блюд дороже 1000 руб клиенту
13. График для кухни
14. Логистика поворов
15. Карта замен (подмены)
16. График вт-сб с 12 до 23-00
17. Контроль качественной работы оборудование
18. Составление графика чистки и обслуживания персоналом и удаленным техником
19. (вентиляция оборудование на котором готовят)
20. Бракеражый журнал  
Участие разработка меню

# МЕНЕДЖЕР ЗАЛА/ БАР МЕНЕДЖЕР/

3

1. Составление меню
2. Тестирование блюд
3. Подбор поставщиков
4. Соблюдение товарной наценки – отслеживание себестоимости
5. Составление технологических карт
6. Разработка подачи блюд, фото блюд
7. Инструкция по заготовкам
8. Хранение продуктов
9. План закупок
10. Контроль оборудование стейшена
11. Распределение столов между официантами
12. Отпускать, вызывать дополнительных официантов
13. Тестирование новых блюд
14. Этикет
15. Журнал резервации (кол-во персон, номер стола, время банкета, прдзаказ, особые пожелания, дата приема заказа, имя гостя, телефон, е мейл, фамилия работника принявшего заказ) сразу в гуглодокументы
16. Журнал менеджера (передачи смены) кто работал, время выхода, время реального выхода, банкеты, список поломок, вызовы доставок ремонтных фирм, дисконтные карты, внештатные ситуации и напоминания на завтра
17. После обслуживания гостя пришедшего в первый раз, подойти к нему и поболтать, предложить печенье/грэнки/хлеб с маслом с собой бесплатно в качестве комплимента



# ОФИЦИАН Т

## 1. Стандарты обслуживания

Как принять заказ, с какой стороны, сервировать стол подходить, справа, выносить алкоголь как  
Не вкусное блюдо, гость говорит что заказывал не это блюдо – убирается из чека, выносятся другие

Принять заказ

Выполнить сервировку

Принести бесплатную воду

Принести другие напитки

Подача меню, подача блюд справа от гостя, правой рукой

После подачи блюда подойти и спросить понравилось ли оно? (уточнить что понравилось соус, прожарка и тп)

Спросить предварительно можно ли убрать тарелки  
Убирать стол после того как доел последний гость  
(если гость отодвинул тарелку сам – тоже убирать)

Сметать крошки после горячих блюд с помощью сложенного ручника

Не забирать чашку или последний бокал со стола – только после ухода гостя

1. Сценарий разговора для принятия заказа – продажа блюд

2. Нормы расчета времени – в р кипер

3. Когда заказывать закуски, когда убирать со стола

4. Информацию о продуктах и блюдах

5. Процедура открытия и закрытия

6. Побочная работа (протирать тарелки, проверять подачу блюда)

Официанты обслуживают свои столы полностью, а так же все остальные столы если видят что клиент зовет, или на них грязно. Передает заказ сразу официанту второго?

1. Регламент взаимодействия с кухней

2. Процедура образования с наличностью

3. Чем убирать разлитое? Не выбрасывать вилки

4. Натирать вилки, накручивать в салфетки, соуса, протирать столы

5. Утро с брифинга

6. Сервис который продается –

7. Зарплата раз в месяц, чай каждый день

# НАЧАЛО СМЕНЫ

1. Брифинг
2. Душ, глажка одежды
3. Проверка внешнего вида (маникюр, убранные волосы)
4. Подготовка стейшена (натирать приборы, соусы, соль/перец/сахар), проверка столов
5. Распределение столов между официантами
6. Блокноты для официантов (как записывать большой стол – блокнот расчерчивать в круг, 12 – это кухня)

# БАРМЕ Н

1. Стандарты обслуживания
2. Стандарты порций
3. Информация о напитках
4. Информация о том как делать заказ заканчивающегося напитка кому передавать
5. Открытие / закрытие смены
6. Процедура инвентаризации
7. Процедура обращения с наличностью
8. Правила ответственной продажи алкоголя (такси, безопасность клиента, возраст клиента)
9. Специальные вакуматор и пробка для вина (дешевые)
10. Предлагать людям открытое вино

# ПОВА Р

1. Открытие и закрытие кухни
2. Рецепты технологические карты с фото
3. Объем пищи для предварительного приготовления
4. Процедура заготовок
5. График уборки и генеральной уборки
6. Процедура заказа продуктов
7. Инструкция по работе оборудования

# УПРАВЛЯЮЩ ИЙ

3

1. Правила открытия закрытия всего ресторана
2. АСУ
3. Процедуры обращения с наличностью
4. Расчет зарплат
5. Внесение закупок
6. Журнал бракеражный контроль
7. Журнал медицинского осмотра
8. Журналы по охране труда (журнал инструктажа на рабочем месте по охране труда, журнал инструктажа по противопожарной безопасности, журнал регистрации несчастных случаев)
9. Журнал осмотра противопожарного состояния помещения перед их закрытием
10. Журнал учета присвоения группы 1 по электробезопасности неэлектрическому персоналу
11. Журнал учета проверки весоизмерительного оборудования
12. Журнал контроля холодильного оборудования
13. Журнал инспекторских проверок (контрольный журнал)
14. Кассовый журнал
15. Журнал по коммунгальным службам (учет водомера, учет показаний электричества)

## РАБОТА С ПЕРСОНАЛОМ

1. Тренинги раз в две недели по меню и бару
2. Ежемесячный тест по инструкциям
3. Начало дня планерка

# СОДЕРЖАНИЕ РУКОВОДСТВА

1. Приветствие
2. Обязанности, график работы
3. История компании
4. Политика коммуникации
5. Стандарты работы
6. Этические нормы
7. Политика конфиденциальности
8. Чрезвычайные ситуации
9. Политика компании по отношению употребления алкоголя и наркотиков
10. Программа работы с клиентами
11. Процедуры решения проблем
12. Меры безопасности
13. Обучение
14. Критерии оценки работы
15. Поощрение и вознаграждение
16. Работа с АСУ

# ПРОБЛЕ МА

1. Потеря мелких предметов (случайное выбрасывание ножей и тп)
2. Использование в личных нуждах канцелярии
3. Запасов ресторана – продукты, порча, использование в личных целях
4. Если отравился человек?



## ПОДАЧА БЛЮДА НА СТОЛ

3

1. Фото сервировки стола
2. Подача приборов
3. Правила очередность приема заказа

# СЕРВИСЫ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ

1. Delivery club

[http://www.delivery-club.ru/landings/eda/?utm\\_source=admitad&utm\\_campaign=main\\_page&utm\\_medium=cpa&uid=4ae7fbef97b008ba4dcd3f37eeb76b2](http://www.delivery-club.ru/landings/eda/?utm_source=admitad&utm_campaign=main_page&utm_medium=cpa&uid=4ae7fbef97b008ba4dcd3f37eeb76b2)

1. <http://restoran.guru/>

2. [https://gettable.ru/msk/restaurants?utm\\_source=yandex\\_ppc&utm\\_medium=cpa&utm\\_campaign=12620614\\_booking\\_general&utm\\_content=874672564\\_3515231686\\_%D0%B7%D0%B0%D0%B1%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D1%8C%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD\\_premium#!/search?filter=popular,restaurants](https://gettable.ru/msk/restaurants?utm_source=yandex_ppc&utm_medium=cpa&utm_campaign=12620614_booking_general&utm_content=874672564_3515231686_%D0%B7%D0%B0%D0%B1%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D1%8C%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD_premium#!/search?filter=popular,restaurants)

3. <http://www.gurmanization.ru/>

4. <http://stoliki.ru/>

5. <http://leclick.ru/>

6. <https://gettable.ru/>

7. <http://www.restoranmenu.ru/restorany.html>

# СЕРВИСЫ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ

1. <http://www.restoran.ru/>
2. <http://msk.resto.ru/>
3. <http://kudago.com/msk/restaurants/>
4. [http://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g298484-Moscow\\_Central\\_Russia.html](http://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g298484-Moscow_Central_Russia.html)
5. <http://menu.ru/>
6. <http://www.restorate.ru/>
7. [gettable.ru](http://gettable.ru)

# МАРКЕТИ НГ

1. PR

Инфоповоды?

1. Facebook
2. Vkontakt
3. Instagramm

Официанты и бармены постят в сеть

1. Tripadvisor
2. Работа с сообществом
3. Рекламные акции
4. E мейл маркетинг
5. SMS рассылка – по району где ресторан

# ПОСТАВЩИ КИ

1. <http://restorder.ru/>

# ДОКУМЕНТЫ В РЕСТОРАНЕ

1. Уголок потребителя
2. Папка с копиями документов (учредительные, ИНН, ЕГРЮЛ, карточка о постановке кассы, приказ о назначении директора, договор аренды и копия свидетельства о собственности, лицензия, документы подтверждающие форму налогообложения,
3. Документы подтверждающие соответствие ресторана нормам сзс и мчс
4. Журнал учета проверок контролирующих органов