

# Zelen'

экологический ресторан

Галицкая Мария, Лявинец Наталья, Мигина Диана М1119-38.04.02см



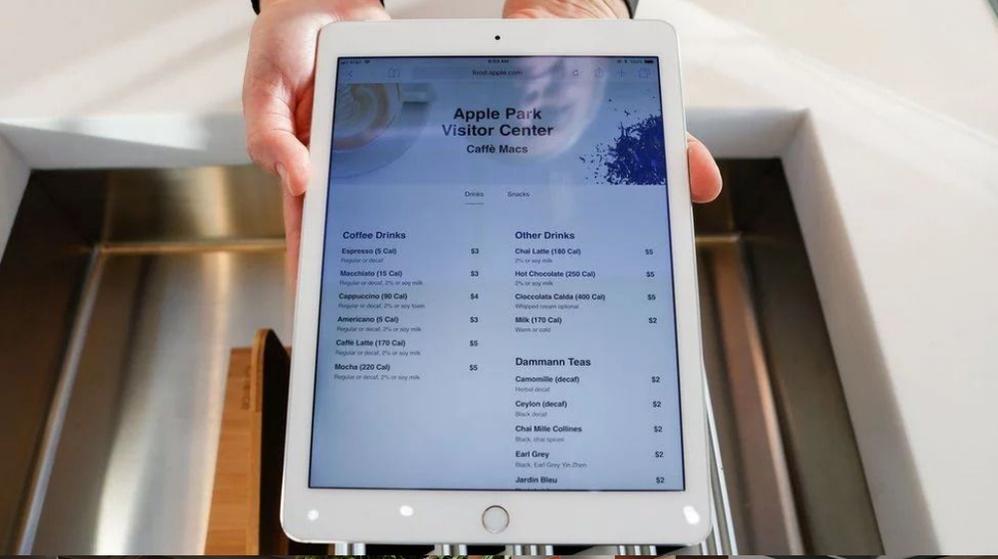


## Ресторан с концепцией «всё только исключительно по правилам экологии»

В нашем экологическом ресторане для приготовления блюд будут использоваться только продукты питания с местных ферм. Т.е. мы будем поддерживать местное сельское хозяйство.

Также вся мебель в экологическом ресторане будет изготовлена из переработанных материалов, подлежащих последующей переработке.

Оправдывая наше название ресторан будет полон растений, которые будут радовать глаз посетителей.



Электронное меню — это сенсорный экран (планшете), к примеру, iPad, на котором у посетителей есть возможность получения детальной информации о всех блюдах на разных языках.

Демонстрируется внешний вид блюда, ингредиенты, количество калорий, необходимое время для приготовления и так далее.

Структура подобного меню напоминает интернет-магазины, поскольку предусматривает возможность сравнить конкретные позиции перед заказом. Когда клиент определится, он подтверждает выбор и заказ автоматически передается на кухню, после чего повара начинают готовить блюда.



*«Эко ресторан позиционирует себя не только как место экологически чистой еды, но и как сочетание в себе технологий и природы. Не смотря на интенсивное развитие технологий человек не должен забывать о окружающем его мире. И Эко ресторан будет напоминать ему об этом»*

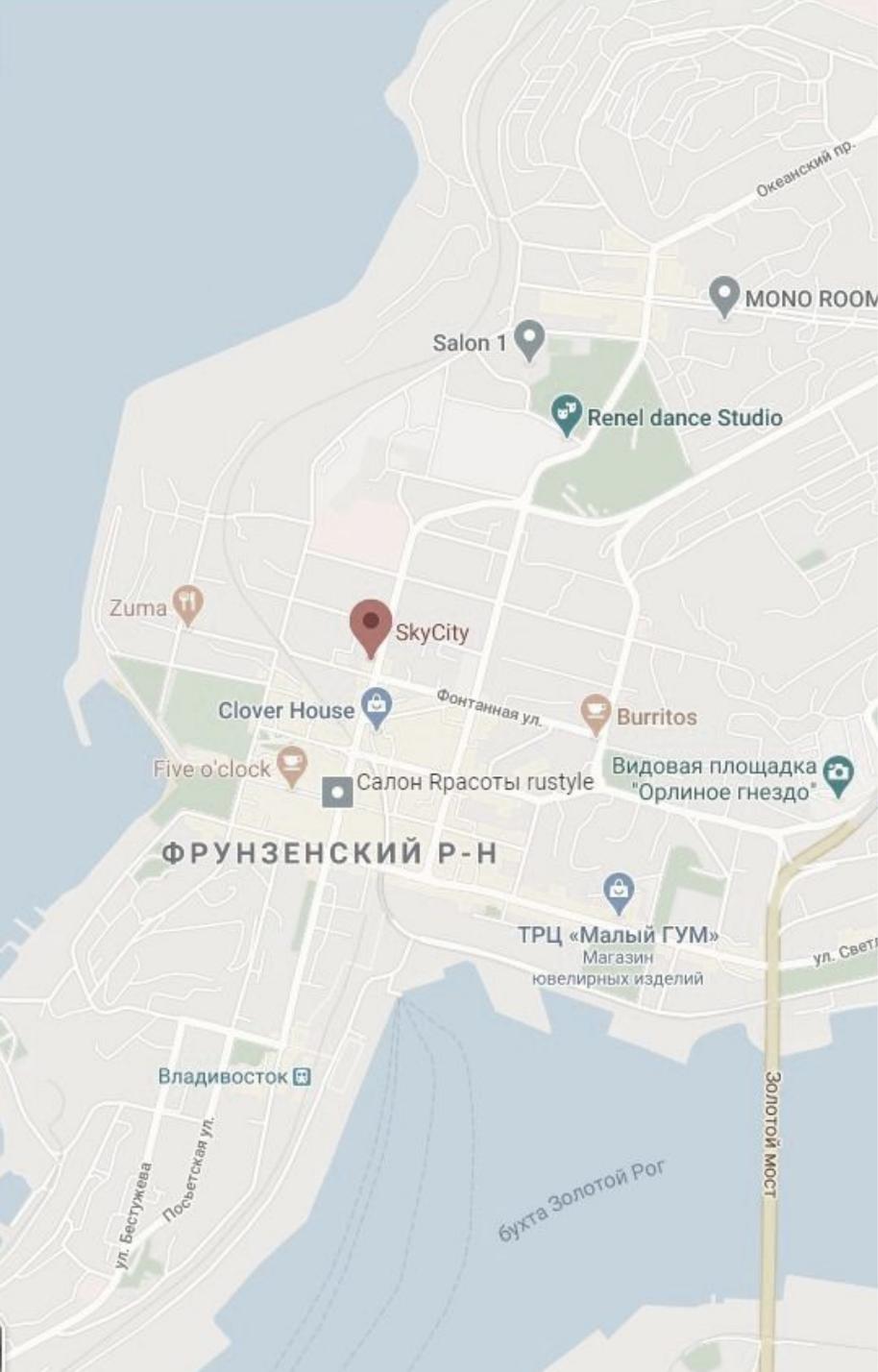


## Целевая аудитория

Основные посетители – молодые люди со средним и высоким уровнем достатка. Это связано с тем, что вести здоровый образ жизни – модный тренд. Но при этом не самый доступный. Ведь правильная пища не может стоить дешево в отличие от суррогатов и полуфабрикатов.

Еще одна категория посетителей – семьи. Родители хотят видеть деток здоровыми, потому походы в фаст-фуды перестают быть популярным видом досуга.

Третья категория посетителей – бизнесмены. В ресторане можно проводить деловые встречи и обеденные перерывы. Потому размещение заведений возле бизнес-центров позволит увеличить число посетителей.



## Месторасположение

Бизнес-центр SkyCity

ул. Алеутская, 45, Владивосток, Приморский край

## Прямые конкуренты

Moloko&Mëd и Огонек объединяет то, что оба этих кафе используют фермерские продукты. А ресторан Koonjoot позиционирует себя как эко-ресторан.

Moloko&Mëd



Koonjoot



Огоне  
к

