

Анализ деятельности компании



СЕТЬ РЕСТОРАНОВ «BEERMAN»

КУТАШОВ ВЛАДИСЛАВ, СВЕТЛОВ НИКОЛАЙ

Деятельность



- Деятельность ресторанов
- Деятельность ресторанов и кафе с полным ресторанным обслуживанием
- Летняя терраса

Основная информация



- Цель:
 - Встать на лидирующие позиции в данном ценовом сегменте до конца года
 - Достижение 100%-го уровня удовлетворения клиента
 - Сохранить годовой прирост на ближайшие годы
- Миссия:** представляет собой глобальное стратегическое видение развития бизнеса в отрасли общественного питания, которая сейчас стремительно идет в гору, увеличивая темпы развития. Предлагать нашим гостям блюда и напитки мирового уровня качества, развивать ресторанный культуру в Новосибирске. Быть самым известным рестораном в каждом городе РФ, а в недалеком будущем и во всем мире
- Задачи:** обеспечение персонала предприятия заработной платой, нормальными условиями

Основная информация



- **Этапы создания:**

- 1. «Веерман&Пельмени» 12 декабря 2009
- 2. «Веерман&Пицца» 12 декабря 2011 года
- 3. «Веерман на Речке» 8 августа 2013
- 4. «Веерман&Grill» 14 декабря 2017 года

- **Адреса ресторанов:**

- 1. «Веерман&Пельмени»: Новосибирск, Каменская, 7
- 2. «Веерман&Пицца»: Новосибирск, пр. Карла Маркса, 7
- 3. «Веерман на Речке»: Новосибирск, Добролюбова, 2а
- 3. «Веерман&Grill»: Новосибирск, Вокзальная магистраль, 1

Основная информация



- Бренд: «Veerman»
- Продукты питания; услуги - бизнес ланч + приложение ассортимента*
- Выручка от реализации: _____;

Описание факторов внешней среды компании

- **поставщики**
 - Всего организаций около **50**. Юридические лица, занимающиеся изготовлением продуктов питания и юр. лица, являющиеся дистрибьюторами компаний, производящих продукты питания и алкогольную продукцию
- **потребители**
 - Средний уровень дохода. Посетители **25-35** лет, как правило, посещают ресторан в обеденное время, которое более подходит для деловых встреч, знакомств с деловыми партнерами. Также для романтических ужинов в вечернее время. Посетители **35-65** лет, в основном, приходят в ресторан в вечернее время. Чаще всего для проведения семейных мероприятий, банкетов.
- **конкуренты**
 - Прямые: 1. Fellini , ресторан 2. Аджикинежалъ, ресторан гостеприимной кухни 3. Rock City Bar 4. Ruby Wine Bar, бар, ресторан 5. Ильин кафе, ресторан 6. Остерия Бергамо – семейный итальянский ресторан 6. Город N, ресторан 7. The Sherbet, ресторан 8. Агарта, ресторан
 - Косвенные: 1. Своя компания, сеть мягких ресторанов 2. Перчини, ресторан итальянской кухни 3. PARK Cafe, ресторан 4. Drovamuka, ресторан итальянской кухни 5. Остерия Бергамо, ресторан итальянской кухни 6. ПИР ТАНДЫР, ресторан русской и узбекской кухни 7. ОМ, вегетарианский арт-ресторан 8. Шанхай, ресторан

• Законы

Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ); Правила оказания услуг общественного питания (утверждены постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036 (с изменениями от 21 мая 2001 г.); ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий; ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению; ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования; ГОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу; ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу; Правила продажи алкогольной продукции (утверждены постановлением Правительства РФ от 19 августа 1996 г. № 987) с изменениями от 16 ноября 1996 г., 14 июля 1997 г., 13 октября 1999 г., 2 ноября 2000 г.

• Рынок труда

Трудоспособные лица, имеющие определённую, в зависимости от выполняемых функций, квалификацию (Официанты, Администраторы, Повара)

Трудоспособные лица, имеющие определённую, в зависимости от выполняемых функций, квалификацию (Официанты, Администраторы, Повара)

Официанты с опытом работы не менее года, образование среднее полное

Повара с опытом работы не менее года, образование высшее профессиональное

Администраторы с опытом работы не менее года, образование высшее

Бухгалтер с опытом работы не менее 2 лет, образование высшее профессиональное

- **ТЕХНОЛОГИИ** Использование современной техники в работе персонала (электронная панель для выдачи чеков и создания заказов, с программой, помогающей учитывать правильную заполненность ресторана), банковские терминалы для осуществления безналичного расчёта, современная кухонная техника).
- **ЭКОЛОГИЯ** Рестораны не приносят никакого вреда окружающей среде.
- **инфраструктура** Существование « такси-сервиса», который осуществляет доставку персонала по домашним адресам после рабочего дня.

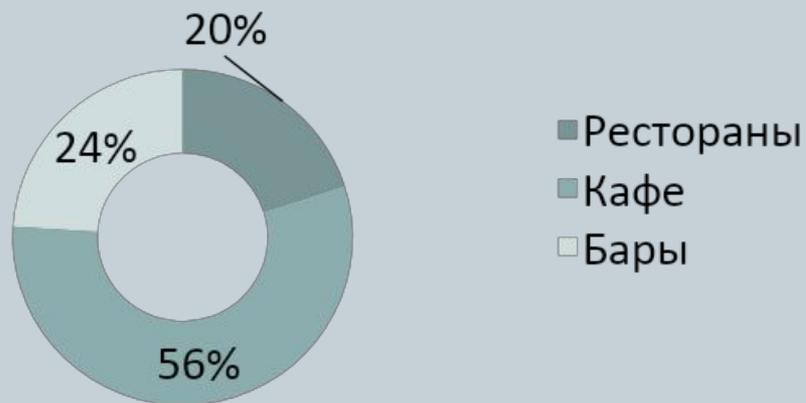
Конкурененты

По среднему чеку (800-1000)/ территории	Летние веранды	Банкет холл
Аджикинежаль, ресторан гостеприимной кухни (расположение – Новосибирск, Красный проспект. 37) Средний чек – 800 рублей	Перчини, ресторан итальянской кухни (Красный проспект, 25/1 — 2 этаж)	Fellini , ресторан (расположение – Новосибирск, Вокзальная магистраль, 15) Мероприятия – Проведение банкетов, танцпол
Ruby Wine Bar, бар, ресторан (расположение - Новосибирск, Ленина 9) Мероприятия - Живая музыка Средний чек - 800 рублей	Drovamuka, ресторан итальянской кухни (Красный проспект, 37 — 1 этаж)	Ильин кафе, ресторан (расположение – Новосибирск, Красный проспект, 22) Мероприятия – проведение банкетов
Сибирский Дворик, ресторан (расположение Серебренниковская ул., 6, Новосибирск)	The Sherbet, ресторан (расположение - Коммунистическая, 3)	Небо, ресторан (расположение - Димитрова проспект, 4/1 — 25 этаж)
Остерия Бергамо – семейный итальянский ресторан (расположение – Новосибирск, Ядринцевская 21) Средний чек – 900 рублей	Peoples, мегаполис-бар, ресторан (расположение - Вокзальная магистраль, 16 — 1 этаж)	Гриль-бар Дружба (расположение - ул. Кошурникова, 39/1 — 3 этаж)
New Mexico, ресторан (расположение - Красный проспект, 17/1 — 7 этаж) Средний чек – 850 рублей)	Штолле, ресторан (расположение - Красный пр-т, д. 63)	Гудман, ресторан (расположение - Советская, 5 — 1 этаж)

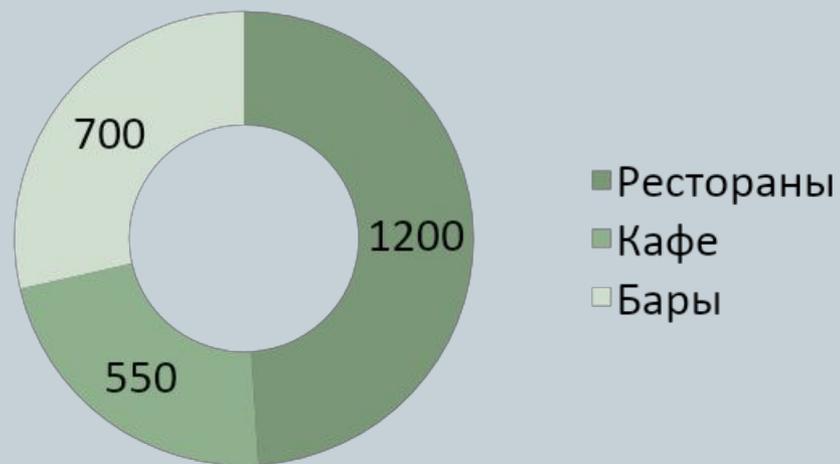
По среднему чеку (800-1200)/ территории	Летние веранды	Банкет холл
Блиндаж, ресторан (расположение - Орджоникидзе, 35 — цокольный этаж) Средний чек – 1000	Мятный карась, ресторан (расположение - Красный пр-кт., д. 37)	Парадиз, банкет-холл, ресторан (расположение - Ядринцевская, 14 — 4 этаж)
Bb Resto, ресторан (расположение - Ленина, 12 — цокольный этаж) Средний чек – 1000	Park Cafe, ресторан (расположение - Красный пр-кт., д. 25/1)	Экспедиция, ресторан (расположение - Железнодорожная, 12/1 — 1 этаж)
У Вацлава, ресторан (расположение - Максима Горького ул., д. 78) Средний чек – 1200	Райский сад, ресторан (расположение - Красный проспект, 218/2 — 1 этаж)	Ватель, рестобар (расположение - Красный проспект, 50 — 2 этаж)
Самарканд, ресторан (расположение - Ленина ул., д. 12) Средний чек - 1000	La Trenta, кафе – ресторан (расположение - Урицкого ул., д. 24)	Город N, ресторан (расположение - Челюскинцев, 14/2 — цокольный этаж)
Сибирская тройка, ресторан (расположение - Красный пр., 17) Средний чек – 1200	Соседи, ресторан (расположение – ул. Красный проспект, 22)	Не горюй, ресторан (расположение - Октябрьская, 49 — цокольный этаж)
Mexico, ресторан (расположение - Октябрьская ул., 49) Средний чек – 1100	Puppen Haus, ресторан (расположение – ул. Чаплыгина 65/1)	5 Элементов, ресторанный комплекс (расположение - Гоголя, 42 — 1 этаж)

Структура сетевого сегмента организаций общественного питания

Процентное соотношение



Средний чек



Кадры и квалификация



Образованный, квалифицированный персонал, имеющий специализацию для работы в сфере предприятий общественного питания. Всего 15 работников, из которых:

4 официанта

1 бармен

1 администратор

1 бухгалтер

1 директор

1 охранник

5 поваров

1 пиар менеджер

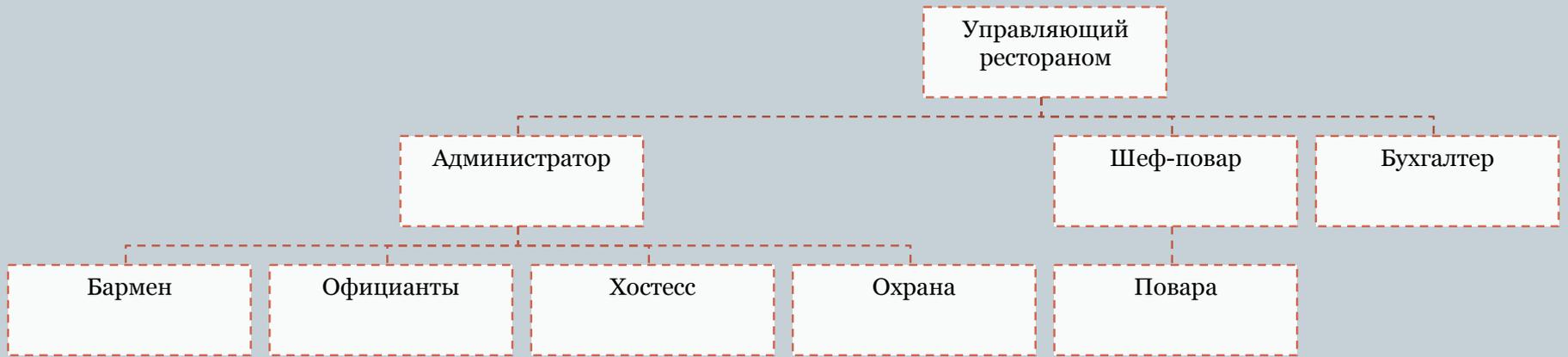
Есть возможность работы официантов-стажеров для получения опыта работы, остальные кадры – в основном, уже имеют профессиональный опыт

Корпоративная культура и методы (структура) управления



- Немалая роль в формировании корпоративной культуры данного заведения принадлежит руководителю, которому важно, чтобы подчиненные являлись патриотами своей организации и были готовы самоотверженно трудиться ради ее процветания.
 - позитивное отношение администрации к работникам
 - объективная оценка достижений работника
 - возможность профессионального и карьерного

Структура управления



Возможные пути повышения квалификации работников



- Существует новый вариант адаптации новых работников. Первый рабочий день начать с ознакомительного занятия, на котором рассказывают о работе всех служб;
- Проводят инструктажи по технике безопасности
- Экскурсию по ресторану, новичков знакомят с корпоративными правилами, изложенными в «Корпоративном кодексе».
- После того, как новый работник ознакомился с рестораном и его службами, он приступает к трехнедельному курсу изучения своих непосредственных обязанностей. Данная схема позволит ускорить рабочий процесс и привыкнуть к культуре предприятия.

Также:

Формы переподготовки и повышения квалификации
Семинары, индивидуальные стажировки(повара) ; мастер-классы;
групповые тренинги, собрания (официанты).

Проблемы и конфликты



- Арендодатель не осуществляет должного осмотра за зданием, в котором находится ресторан. Примером этого могут являться проблемы с крышей, а так как здание довольно старое, то они возникают чаще, чем у новых построек. Соответственно, данная проблема ложится как дополнение к полномочиям руководителя заведения.
- Одной из проблем ресторана «Дом Актера» является текучесть кадров. Текучесть кадров в ресторане «Дом Актера» нарушает нормальный ритм работы и мешает работе в деловом окружении. Непродуманность системы управления персоналом служит причиной появления препятствий в карьерном росте сотрудников.
Отрицательные стороны продолжительной высокой текучести: упущенная прибыль из-за медленного вхождения в курс дела новичков, отсутствие лояльности сотрудников, как правило, невысокая квалификация. И как результат – падение эффективности работы.



3. Формула с нормативом

На самом деле, решение довольно просто и давно известно. Для расчета степени выполнения показателя можно и нужно использовать формулу, соотносящую факт не только с планом, но и с критическим значением показателя. Она выглядит следующим образом:

$$R = \frac{\text{Факт} - \text{Критическое_значение}}{\text{Допустимое_отклонение}} = \frac{\text{Факт} - \text{Критическое_значение}}{\text{План} - \text{Критическое_значение}}$$

Смысл формулы в том, что в числителе считается разницу между фактом и критическим значением, т.к. платить надо только за его превышение. Далее эта разница соотносится с допустимым отклонением. То есть за 100% берется факт, равный плану. Это естественно. Если факт сравнивается с критическим значением, степень выполнения будет равна 0% - за такой результат премию платить не нужно. Промежуточные значения рассчитываются линейно и непрерывно. Схематично логика расчета показана на картинке:

Подразделение	KPI	Вес KPI	Цель	Факт	Индекс KPI	Задачи
Бухгалтер	1. Сдача отчетности	0,5	100 % выполнено	100 %	0,5	Добиться стабильности в выполнении целей
	2. Проведение бух. учета	0,5	100% выполнено	100%	0,5	
Администратор	1. Выполнение плана продаж	0,5	Увеличить на 20% за 6 мес	На 14%	1,4	
	2. Выполнение плана установок	0,5	Увеличить на 15% за 6 мес	На 10%	0,75	
Директор	1. Соблюдение эффективности и работы всех отделов	1	Увеличить выполнение на 10% за 6 мес.	На 10%	1	

Ассортимент



Ресторан «Дом актера»

Меню



ул.Серебренниковская, 35
Тел. (383)222-444-0
www.domaktera-nsk.ru

Холодные закуски	
Ассорти бутербродов	560 руб.
Ассорти мясных деликатесов	490 руб.
Ростбиф, маринаованный в ароматных специях	360 руб.
Нежнейший отбивной язык	260 руб.
Сочная буженина	260 руб.
Деревенское сало	250 руб.
Рыбные ассорти	560 руб.
Угорь домашнего копчения 40 гр.	380 руб.
Рудеткин из семги х/к	390 руб.
Лосось шеф-повара	390 руб.
Селедочка пришкол pasado	280 руб.
Ониошная мозлика	250 руб.
Закусочная под водочку	440 руб.
Грудки соевые	330 руб.
Шампиньоны шеф-повара	200 руб.
Икра красная	290 руб.
Пивной сет на компанию	490 руб.
Острые куриные крылышки	300 руб.
Сырные палочки	230 руб.
Пельмени жареные	230 руб.
Кольца кальмара и лука	220 руб.
Гренки чесночные	150 руб.
Чипсы «Начос»	100 руб.
Арахис	100 руб.
Салаты	
Салат из трех видов мяса	330 руб.
Салат с языком и ониоши	320 руб.
Телячий салат с телятиной	390 руб.
Салат с ростбифом	380 руб.
«Цезарь» с курочкой-гриль	350 руб.
Салат «Богма»	400 руб.

Нежные котлетки из щуки	380 руб.
Драники картофельные	200 руб.
Салат с ониоши	170 руб.
Селедочный кашан	130 руб.
Паста с соусом и шампиньонами	450 руб.
Паста с шампиньонами, беконом и шампиньонами	330 руб.
Пельмени в горчичном соусе	250 руб.
Ониоши на гриле	180 руб.
Снежные ониоши	150 руб.
Острые капусточки	150 руб.
Борокочко и цветная капуста	150 руб.
Картофельные дольки в специях	150 руб.
Картофельные пирожки	140 руб.
Стручковая фасоль с яйцом	140 руб.
Рис с ониоши и свежим соусом	140 руб.
Десерты	
Фруктовые ассорти	360 руб.
Ассорти сырков	480 руб.
Каубиничный суп	230 руб.
Шоколадный пирог с каубиничным конфитуром	220 руб.
Ароматный цитрусовый	230 руб.
Тар-тар из клубники и киви	200 руб.
Фруктовый рататуй	200 руб.
Запеченное яблоко	200 руб.
Мороженое в ассортименте	150 руб.
Хлеб, соус	
Хлебная корзина	100/20 руб.
Лаваш	50 руб.
Соус «Авокад»	30 руб.
Соус «Тар-тар»	30 руб.
Соус «Горчицный»	30 руб.
Соус «Самоничный хрен»	30 руб.
Соус «Ирси»	30 руб.
Соус «Брусничный»	30 руб.
Соус «Самонично-грибной»	30 руб.
Соус «Самонично-ягодный»	30 руб.

Чай черный	
«Ассам» 400 мл.	180 руб.
«Селад» 400 мл.	200 руб.
«1000 видов» 400 мл.	200 руб.
«Ассамский базар» 400 мл.	200 руб.
Чай зеленый	
Зеленый чай с мятой 400 мл.	180 руб.
«Сенча» 400 мл.	250 руб.
«Моношный уауи» 400 мл.	250 руб.
«Китайский жемчуг» 400 мл.	250 руб.
«Иво осежающий» 400 мл.	200 руб.
Чай из трав	
Ромашковый 400 мл.	200 руб.
«Ройбуш» 400 мл.	200 руб.
«Добрых спов» 400 мл.	200 руб.
«Сладкожост» ароматный чай 400 мл.	200 руб.
Фирменный чай	
«Питаминский» 400 мл.	200 руб.
Ирбино-медовый 400 мл.	250 руб.
Добавки к чаю	
Лимон 10 гр.	10 руб.
Мед 30 гр.	40 руб.
Молочко 30 мл.	30 руб.
Сироп «апельсиновый» 10 мл.	30 руб.
Сироп 40 мл.	30 руб.
Эспрессо 40 мл.	120 руб.
Американо 120 мл.	100 руб.
Капучино 120 мл.	200 руб.
Латте/Алате-франко 300 мл.	200 руб.
Пажет 200 мл.	200 руб.
Какао 200 мл.	150 руб.
Безалкогольные напитки	
Морс ягодный 300 мл.	60 руб.
Квас домашний 300 мл.	60 руб.
Сок Ябл. и апельсиновый 200 мл.	60 руб.
Вода ВодаАqua 300 мл.	100 руб.
Боржом мин. вода 300 мл.	150 руб.
Кол. Фанта, Спайрут 300 мл.	100 руб.
Энергет. напиток «ХВ» 200 мл.	150 руб.
Молочный коктейль 200 мл.	200 руб.
Смузи «Жюльен-апельсин» 200 мл.	200 руб.
Смузи «Клубника-банан» 200 мл.	200 руб.
Смузи «Ванна-грушан» 200 мл.	200 руб.
Аммонд «Тархун» 200 мл.	180 руб.
Аммонд «Грушевый» 200 мл.	180 руб.
Аммонд «Черусовый» 200 мл.	180 руб.
Аммондный фреш 100 гр.	130 руб.
Апельсиновый фреш 100 гр.	180 руб.
Яблочный фреш 100 гр.	120 руб.
Грушевый фреш 100 гр.	130 руб.
Грейпфрутовый фреш 100 гр.	180 руб.
Морковный фреш со сельдеем 100 гр.	100 руб.
Алкогольные коктейли	
Техика Саврич 100 мл.	280 руб.
Техика «из апельсинового, Гренадин, лайм»	250 руб.
Техика-Бум 100 мл.	280 руб.
Мокито кальсический 200 мл.	340 руб.
Мокито каубиничный 200 мл.	340 руб.
Куба-Либре 200 мл.	250 руб.
Лонг Авокад 300 мл.	440 руб.
«Питаминский» 400 мл.	200 руб.
Виски с колой 200 мл.	230 руб.
Алепа 200 мл.	200 руб.
Голубой Авокад 200 мл.	230 руб.
Белый русский 100 мл.	270 руб.
Пина Колада 210 мл.	260 руб.
В-52 60 мл.	300 руб.
Маргарита 300 мл.	350 руб.
Маргарита каубиничная 110 мл.	350 руб.
Куржак 100 мл.	240 руб.
Коронава Мэри 170 мл.	200 руб.
Коронава ХВ Энергет 200 мл.	260 руб.
Пиво бутылочное	
Хайнекен 500 мл.	150 руб.
Златый Балзет 500 мл.	160 руб.
Экстра 500 мл.	230 руб.
Бакавар 6/а 500 мл.	200 руб.
Аперитив	
Мартини 40 мл.	100 руб.
Портвейн 40 мл.	180 руб.
Jägermeister 40 мл.	200 руб.

Кюбак, бренди	
Хувиески В.С. 300 мл.	370 руб.
Курвуале В.С. 40 мл.	330 руб.
Адретт 300 мл.	230 руб.
Вальсера д'анж 40 мл.	170 руб.
Ром	
Каштан Морган 180 руб.	180 руб.
Каштан Морган 200 руб.	210 руб.
Ваварин черный 40 мл.	200 руб.
Ваварин белый 40 мл.	170 руб.
Виски	
Белас Орижанина 40 мл.	160 руб.
Девелопен 40 мл.	260 руб.
Девелопен Уокер Ред Айлз 40 мл.	240 руб.
Девелопен Уокер Блэк Айлз 40 мл.	350 руб.
Джек Девил 40 мл.	300 руб.
Апереры	
Вейкас 40 мл.	180 руб.
Кауза 40 мл.	300 руб.
Масбу 40 мл.	160 руб.
Самбука 40 мл.	160 руб.
Водка	
Абсолют 40 мл.	170 руб.
Финляндская каюк 40 мл.	160 руб.
Русский Стандарт 40 мл.	120 руб.
Хаски 40 мл.	100 руб.
Белая Березка 40 мл.	110 руб.
Беленкава 40 мл.	80 руб.
Ликеры	
Горичное 40 мл.	200 руб.
Техника	
Салмева белая 40 мл.	250 руб.
Салмева золотая 40 мл.	230 руб.
Игристые вина	
Виноса Кавачевская 100 гр.	200 руб.
Амбаруско 700 мл.	1150 руб.
Прессовое Дюк Белая 700 мл.	1850 руб.
Дюк 700 мл.	870 руб.
Ан Винос 700 мл.	750 руб.
Вино по бокалам	
Жан Бонивин 200 руб.	200 руб.
Тышамин 120 мл.	220 руб.
Гато Negro Мерло 120 мл.	240 руб.
Розовые вина	
Кот д'ю Валуэ Ан иель ферма 1550 руб.	1550 руб.
Белые вина	
Жан Бонивин 980 руб.	980 руб.
Ан Кавачевская Пино Гриволаво 1250 руб.	1250 руб.
Нак Эстернамо 1480 руб.	1480 руб.
Гато Negro Совиньон Валан 1350 руб.	1350 руб.
Масбу 1200 руб.	1200 руб.
Тышамин 800 руб.	800 руб.
Амбарусская долина 800 руб.	800 руб.
Амбарусские Мускет 800 руб.	800 руб.
Амбарусские Шардоне 800 руб.	800 руб.
Красные вина	
Жан Бонивин 980 руб.	980 руб.
Каштан ДОСС Мелани 1480 руб.	1480 руб.
Гато Negro Мерло 1350 руб.	1350 руб.
Силверин 1370 руб.	1370 руб.
Амбарусские Сатурни 800 руб.	800 руб.
Амбарусские Каберне Совиньон 800 руб.	800 руб.

Ресторан «Дом Актера» - это и классический ужин и ресторан, и светское изобретение театра, и праздничное, яркое настоящее самодвижение. Приятно не только посмотреть спектакль, но и провести время за уютной трапезой в ресторане.

Салат «Министерский»	250 руб.
Салат с курочкой и виноградом	300 руб.
Салат с ветчиной, шампиньонами, помидорами	430 руб.
Салат с угрем и авокадо	300 руб.
Копченая ветчина с помидорами в авокадо	250 руб.
Салат с кальмарами и яблоком	300 руб.
Салат «Греческий»	280 руб.
Водоросли «Цука» с ореховой заправкой	180 руб.
Супы	
Мексиканский	260 руб.
Салмака мисина	260 руб.
Уха «рыбачья»	300 руб.
Суп-крем сырный	250 руб.
Суп-пюре со шпинатом и брокколи	230 руб.
Окрошка мисина	200 руб.
Горячие блюда	
Мясное ассорти на гриле	1250 руб.
Кальсический гриль	270 руб.
Телячий язык на гриле	400 руб.
Стейк (или медальон) из телятины	650 руб.
Медальоны из телятины «по-аргентински»	490 руб.
Телятина в соусном тесте	400 руб.
Стейк (или медальон) из свиной шейки	390 руб.
Курицы сочной свиными	420 руб.
Домашние котлетки из телятины и свинины	320 руб.
Самоничный пельменек с ониоши и грибами	320 руб.
Кескалда с шпиком	280 руб.
Дорда на гриле	580 руб.
Скумбрия на гриле	380 руб.
Стейк из аlasses на гриле	600 руб.
Рудеткин из семги	660 руб.
Фаршированный судак	400 руб.

<http://www.domaktera-nsk.ru/>

Сильные стороны

- Местоположение (центральный район города)
- Наличие проф. оборудования и фирменных блюд
- Система скидок и акций
- Квалифицированный персонал
- Индивидуальный подход к гостям (к примеру, поздравление с др)
- Наличие сайта
- Предоставление услуг вида: бизнес-ланч, проведение банкетов и тд
- Наличие летней террасы рядом со сквером

Слабые стороны

- Недостаточно эффективный менеджмент ресторана
- Нехватка денежных средств для развития и расширения бизнеса
- Слабая рекламная кампания
- Отсутствие паркинга
- Работники не проходят курсы по повышению квалификации
- Высокие цены
- Отсутствие должного осмотра за зданием, в котором находится ресторан
- Не большая клиентская база

Возможности

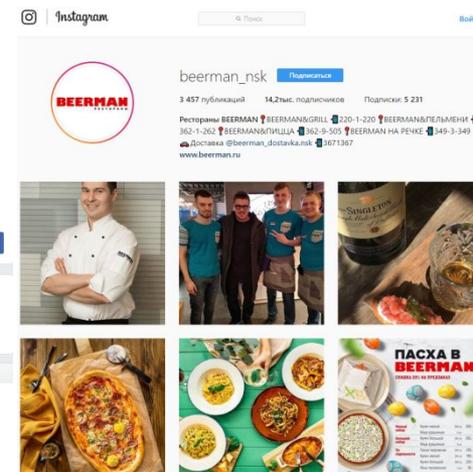
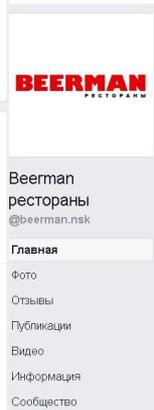
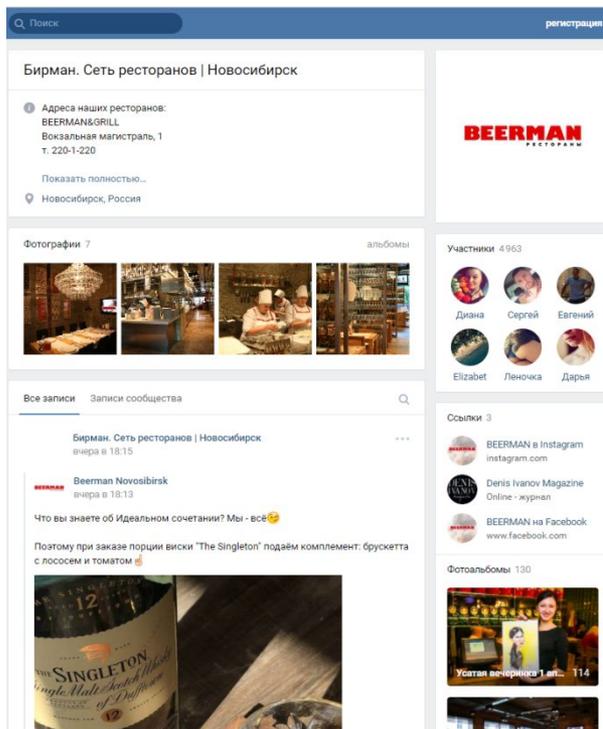
- В скором времени один из ближайших конкурирующих ресторанов будет закрыт собственником, что даст нам привлечь дополнительных гостей
- Реконструкция
- Открытие нового филиала

Угрозы

- Жесткая конкуренция на рынке
- Нестабильность курса рубля
- Закрытие ряда офисов, расположенных рядом с рестораном, что приведет к уменьшению количества гостей

Рекламная политика

- Каналы продвижения - НГС
- Соц. сети - ВК, instagram, Facebook





Оборудование

- Холодильное оборудование (холодильные установки, поддерживающие постоянный температурный режим и герметичность)
- Тепловое оборудование (плиты, пароконвектоматы, нарочные шкафы и конвекционные печи)
- Технологическое оборудование (миксеры, блендеры, тестомесы, мясорубки, овощерезки, слайсер, кондитерское оборудование, просеиваетесь муки тд)
- Барное оборудование (кофемашина, ледоизмельчитель, кофемолка, холодильная витрина, шейкер, патимейкер)
- Нейтральное оборудование (столы, стулья, стеллажи, стенды, транспортеры и многое другое)

Ресторан вкладывает часть прибыли в инновационные технологии, чтобы получить конкурентное преимущество.