

**Тема «Развитие  
сетевой концепции  
организации  
ресторанного  
бизнеса»**

**Гаврик Мария  
190-116аГД/17**



## **Оглавление:**

1. Понятия «ресторан» и «ресторанная сеть»
2. Понятие «концепция ресторана»
3. Этапы разработки сетевой концепции ресторанного бизнеса
4. «Brand book»
5. Особенности организации работы сети
6. Документы франшизы
7. Основные преимущества/недостатки сети
8. Сеть ресторанов «Il Patio»
9. Отзывы посетителей ресторанов сети «Il Patio»
10. Заключение
11. Список литературы
12. Глоссарий
13. Тест

## Понятия «ресторан» и «ресторанная сеть»

Рестораны играют довольно важную роль в жизни человека. Кроме удовлетворения физиологических нужд в питании, «выход» в ресторан несет важную социальную функцию.

**Ресторан** - заведение, которое продает готовую еду, и напитки по заказу для употребления в пищу на месте.

Под **ресторанной сетью** будем понимать рестораны, работающие под единым брендом, с единым меню в рамках одной территории, придерживающиеся единых технологических стандартов и стандартов обслуживания.

# Понятие «концепция ресторана»

**Концепция** - это техническое задание, или пошаговая инструкция создания ресторана как бизнеса, с подробной разработкой всех его составляющих.

Грамотная концепция сделает успешным сетевой ресторанный бизнес любого формата.



## Сетевая концепция ресторана

Детальной разработке концепции ресторана, должны предшествовать **маркетинговые исследования!** Они, как независимый объективный источник, подтверждают или опровергают актуальность имеющейся идеи сети ресторанов в конкретном формате, в конкретное время, в конкретном ценовом сегменте.



# Этапы разработки сетевой концепции ресторанного бизнеса

## Обязательные элементы:

- ✓ разработка торговой марки, названия сети;
- ✓ разработка экстерьера и интерьера ресторанов, внутреннего дизайна;
- ✓ подбор мебели и посуды ресторанов, кухонного оборудования;
- ✓ разработка меню ресторанов, его дизайна, общего направления, приблизительного списка блюд, винной и коктейльной карты;



# Этапы разработки сетевой концепции ресторанного бизнеса

- ✓ разработка стиля одежды, квалификационных требований к персоналу;
- ✓ разработка ценовой политики ресторанов сети;
- ✓ привлечение поставщиков и специалистов логистической службы;
- ✓ разработка рекламной стратегии.



# «Brand book»

**Брендбук** — официальный документ компании, в котором описывается концепция бренда, атрибуты бренда, целевая аудитория, позиционирование компании и другие данные, которыми руководствуется отдел маркетинга и руководители бизнеса для построения коммуникации с потребителями и развития компании в целом.

## Логотип > Основной логотип > Цветовое построение логотипа



Монохромное начертание



Инверсное начертание



Расположение логотипа на цветной подложке



Обязательные цветовые сочетания, используемые при воспроизведении логотипа кафе-ресторана «Баако» в монохромном, инверсном, полноцветном начертаниях. Эти сочетания обеспечивают визуальное единство оформления всех рекламно-коммуникационных материалов, повышают узнаваемость фирменной атрибутики.

Вариант с расположением основного логотипа на цветной подложке возможен, но только если цвет фона контрастирует с основным логотипом. Соответственно, если цвет фона недостаточно контрастен или сливается с элементами изображения логотипа, то в этом случае необходимо поместить логотип в белый круг.

Ⓞ .../logo/mainlogo/monohrom.ai

Ⓞ .../logo/mainlogo/inverse.ai

Ⓞ .../logo/mainlogo/color.ai

7

## 1 ЛОГОТИП



ИНВЕРСИЯ  
Размещение на темном фоне.



ОСНОВНОЙ ЛОГОТИП С ФОНОМ  
Размещение на неоднородном фоне



### ОСНОВНАЯ ВЕРСИЯ

Основная версия логотипа представляет собой композицию, состоящую из текстовой части и графического сопровождения - краба. Все элементы неизменяемы. Нельзя масштабировать отдельные части логотипа, а также изменять или переносить их относительно друг друга.

ОЛА КРАБ

РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕМЕНТОВ ФИРМЕННОГО СТИЛЯ

# Особенности организации работы сети

В отличие от одиночных заведений, обычными условиями работы ресторанных сетей являются:

- стандартизация работы;
- централизованная работа с поставщиками;
- внимание к эффективности меню;
- организация системы скидок для всех ресторанов сети;
- единые корпоративные стандарты производственных процессов, уровня сервиса.



# Документы франшизы

Франчайзинговый пакет – это совокупность документов, которые по функционалу можно разделить на несколько категорий:

- договоры, описывающие юридическую сторону соглашения;
- стандарты, которым обязуется соответствовать франчайзи;
- руководство по франшизе – свод правил и рекомендаций;
- документы, помогающие франчайзеру продавать свой продукт.



## **Основные преимущества сети перед одиночными заведениями:**

- привлечение дополнительных клиентов за счет узнаваемости бренда
- эффект масштаба
- большая устойчивость в кризисные периоды
- возможность привлечения высококвалифицированных специалистов
- возможность развития по системе франчайзинга. Как результат: ускоренное продвижение, в том числе и в других странах
- усиление рекламной кампании за счет центрального бюджета
- лучшие места для аренды по приемлемым ценам для ресторанов, входящих в сеть. Арендодатели дожат сетевыми клиентами.

## **Недостатки:**

- сложность для маневра.

## Преимущества сетевого ресторанного бизнеса для посетителей:

- возможность посещения знакомого, «проверенного» заведения вдали от дома (другой город, страна);
- возможность получения скидки по программе лояльности;
- примерно фиксированные цены в любом ресторане сети и тд.



# Сеть ресторанов «IL Патио»



- **IL Патио** – сеть итальянских ресторанов от ресторанного холдинга Росинтер. В «Иль Патио» угощают гостей блюдами традиционной кухни Италии. «Звезды» меню – пицца и паста.

Шеф-повар IL Патио – Ренцо де Саро, контролирует соблюдение всех традиций приготовления пиццы: технологию, рецептуры, ингредиенты и процесс выпечки.

Рестораны могут осуществить адресную доставку блюд своего меню, которую можно оформить на сайте или в мобильном приложении.

The screenshot displays the IL Патио mobile application interface. At the top, there is a navigation bar with icons for Menu, Delivery, Promotions, Restaurants, Guest of Honor, and Home Delivery, along with the phone number +7 (495) 781-0-781 and the region: Moscow and Moscow Region. Below the navigation bar is a search bar for restaurant addresses. The main part of the screen is a map of Moscow and its surrounding areas, with numerous red circular icons containing a white flame symbol indicating the locations of IL Патио restaurants. On the left side, a list of restaurant addresses is visible, including:

1. IL Патио, Москва, Ленинский проспект, 68/10
2. IL Патио, Москва, проспект Мира, 33к1
3. IL Патио, Москва, улица Удальцова, 40А
4. IL Патио, Москва, улица Земляной Вал, 33
5. IL Патио, Балашиха, улица Энтузиастов, 36
6. IL Патио, Москва, Волгоградский проспект, 119А
7. IL Патио, Одинцово, Можайское шоссе, 18А
8. IL Патио, Котельники, 1-й Покровский проезд, 1
9. IL Патио

**Иль Патио - очень достойное заведение для Москвы. Вкусная еда, иногда улыбчивый персонал, хорошее месторасположение каждой точки, а главное приятные бонусы + МНОГО ФОТО**



**Вита Астер**



+11 фото

05.06.2015

Доброго времени суток барабанная дробь Наконец-то я решилась написать на этот ресторан. Сколько месяцев я уже с ним знакома, хотела написать сразу, после первого посещения, но что-то удержало меня и сейчас я понимаю, что не зря.

[Читать далее \(33\) >>](#)

**..\*o` ☆ Попасты в Италию на несколько часов и получить заряд положительных эмоций на долгое время? Определенно IL Патио, без проблем для кошелька + фотки блюд ☆`o\*o`.**



**Космонюхатель**



+8 фото

24.01.2016

Могу сказать, что скорее всего именно в сети ресторанов IL Патио я являюсь постоянным гостем, так как по соотношению цены и качества данные рестораны самые приемлемые для любителей итальянской кухни. Из плюсов могу отметить: почти ко всем горячим блюдам сразу идет гарнир. блюда красивые и свежие.

[Читать далее \(15\) >>](#)

**Приятные ресторанчики с вкусной едой - были уже в двух городах: Нижнем Новгороде и Новосибирске**



**Anastella**



+44 фото

21.10.2017

В сети ресторанов "Иль Патио" были уже несколько раз и в разных городах. Везде есть своя изюминка, но вкусно одинаково. Хотя ждать любое блюдо приходится долго. Первый раз мы познакомились с этим рестораном в аэропорте Стригино (Нижний Новгород). Заказали пиццу и чуть на самолёт не опоздали.

Подтверждающие документы

[Читать далее \(10\) >>](#)

# Заключение

Разработка сетевой ресторанной концепции начинается с формирования идеи, зарождается на уровне мыслительного процесса и рассуждений, продолжается четким построением, воплощением, развитием реального единичного ресторанного объекта и заканчивается организацией сети ресторанов со схожим замыслом.

# Список литературы

- ✓ Курсовая работа по теме «Концепция ресторанного бизнеса» - [https://knowledge.allbest.ru/marketing/3c0b65635a2ad78b5c53a88521216d27\\_0.html](https://knowledge.allbest.ru/marketing/3c0b65635a2ad78b5c53a88521216d27_0.html) («Этапы разработки концепции ресторана», «Понятие «концепция ресторана»»)
- ✓ Статья «Развитие ресторанного бизнеса» - <http://www.reste.ru/consulting/razvitie.html> («Brand book»)
- ✓ Интервью с Сергеем Мироновым (генеральный директор компании «Ресконсалт», г. Москва) <http://www.to-ural.ru/horeca/zapusk-restorannoy-seti> («Преимущества и недостатки сети»)
- ✓ Статья «Методы централизованного управления сетью ресторанов» [http://www.soft-servis.ru/statya/metody\\_centralizovannogo\\_upravleniya\\_setyu\\_restoranov/](http://www.soft-servis.ru/statya/metody_centralizovannogo_upravleniya_setyu_restoranov/) («Особенности организации работы сети»)
- ✓ Сайт сети ресторанов «Il Patio» <http://ilpatio.ru/>
- ✓ Отзывы посетителей ресторанов сети «Il Patio» <http://irecommend.ru/content/il-patio-moskva-0>

# Глоссарий

- **Ресторан** (от лат. *restaurare*, восстановить, крепить) — предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные.
- **Ресторанная сеть** - рестораны, работающие под единым брендом, с единым меню в рамках одной территории, придерживающиеся единых технологических стандартов и стандартов обслуживания
- **Концепция** – особый способ трактовки, точка зрения, система взглядов, особый способ понимания автором явления, события, предмета. Термин концепция происходит от латинского *conceptio* — «понимание», «система».
- **Маркетинговое исследование** — это систематический поиск, сбор, анализ и представление данных и сведений, относящихся к конкретной рыночной ситуации, с которой пришлось столкнуться предприятию.
- **Эффект масштаба** связан с изменением стоимости единицы продукции в зависимости от масштабов её производства фирмой. Рассматривается в долгосрочном периоде.
- **Брендбук** — официальный документ компании, в котором описывается концепция бренда, атрибуты бренда, целевая аудитория, позиционирование компании и другие данные, которыми руководствуется отдел маркетинга и руководители бизнеса для построения коммуникации с потребителями и развития компании в целом.
- **Франчайзинг** — вид отношений между рыночными субъектами, когда одна сторона (франчайзер) передаёт другой стороне (франчайзи) за плату право на определённый вид бизнеса, используя разработанную бизнес-модель его ведения.

# Тест

Концепция ресторана должна быть основана на

1. личных наблюдениях владельца
2. маркетинговых исследованиях
3. записях в книге жалоб и предложений
4. веянии моды.

Главной особенностью сетевого ресторанного бизнеса является

1. стандартизация работы
2. наличие более 100 ресторанов в одной сети
3. ориентация только на определённого потребителя
4. наличие одного единственного владельца.

***Спасибо за внимание!***