

Ресторан «Dick's Last Resort»

«Последнее пристанище Дика»



Если не можешь быть лучшим из лучших, тогда стань самым лучшим из худших. Такую установку дал себе владелец сети ресторанов «Dick's Last Resort» Стив Шифф, и не прогадал. Его сеть ресторанов, состоящая на сегодняшний день из 18 заведений, пользуется большой популярностью. Владелец взял, казалось бы неприемлемое качество для обслуживающего персонала ресторана – хамство, в концепцию своих заведений. Даже название ресторана говорит само за себя – «Последнее пристанище Дика».



Сюда люди приходят не за любезностями и даже не за вкусной едой, а за новой порцией колкостей и хамства в свой адрес. Здесь Вас не встретят с широкой американской улыбкой, проводя за столик. А наоборот, могут провести лишь презрительным взглядом и даже кинуть Вам вслед пару колких фраз, типа: «Ещё одни пришли. Как же вы меня достали».

Интерьер заведения выполнен в совершенно небрежном и халатном стиле. Как будто над дизайном вообще никто не заморачивался. На стенах можно встретить надписи с нецензурной бранью. Деревянные столы без скатертей. Да и заказ можно ожидать достаточно долго, а если сделаешь замечание официанту на этот счёт – выслушаешь в свой адрес много «приятностей». Принимая заказ, официант может указать на полное отсутствие у Вас вкуса.

Ещё одна интересная фишка заведения — это фирменные колпаки и слюнявчики. Когда посетители садятся за стол, на них одевают бумажные колпаки и слюнявчики.



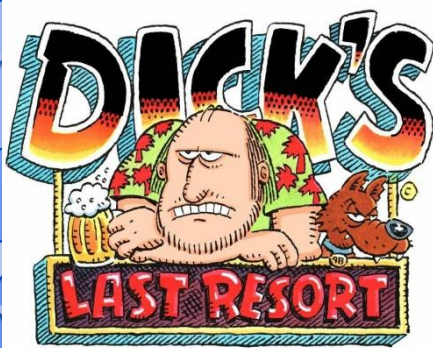
При этом официант каждому индивидуально подписывает колпак. Это надписи на грани хамства и юмора. Здесь Вам могут придумать кличку или написать на Вашем колпаке всё что о Вас думают. Но прелесть в том, что это не заранее придуманные заштампованные фразы, а мнение официанта именно о Вас. Это, своего рода, работа психолога.

Музыка в этих ресторанах хоть и живая, но жутко громкая. Уснуть Вам здесь не дадут.



Несмотря на концепцию хамства и разгильдяйства, кухня в этом ресторане вкусная. Здесь подаётся классическая американская еда: куриные ножки, картошка фри, сэндвичи, салаты и рёбрышки. С этим никаких шуток не допускают. Весь юмор и веселье только в зале.





Дерево целей на примере ресторана «Dick's Last Resort»



Привлечение новых клиентов

Разработка концепции

Расширение сети ресторанов

Контроль
над
качеством
блюд

уникальное
обслужива
ние

расширен
ие
ассортиме
нта

раздача
сувенирнов

Необычная
атмосфера

увеличение
количество
заведений в
разных штатах
Америки

Открытие
точек сети в
разных
странах
мира