

Разработка концепций, дизайн ресторанов

Ресторан «Centre de la terre»

Выполнили студентки группы ФК 5903012
Бережная А. и Потысьева Е

Концепция ресторана «Centre de la terre»

Ресторан создан по мотивам научно-фантастического романа французского писателя Жюль Верна «Путешествие к центру земли».

Главная цель нашего ресторана – это создание мира полного чудес и неожиданностей. Каждый посетитель может ощутить себя сказочным героем, блуждающим в волшебном мире.

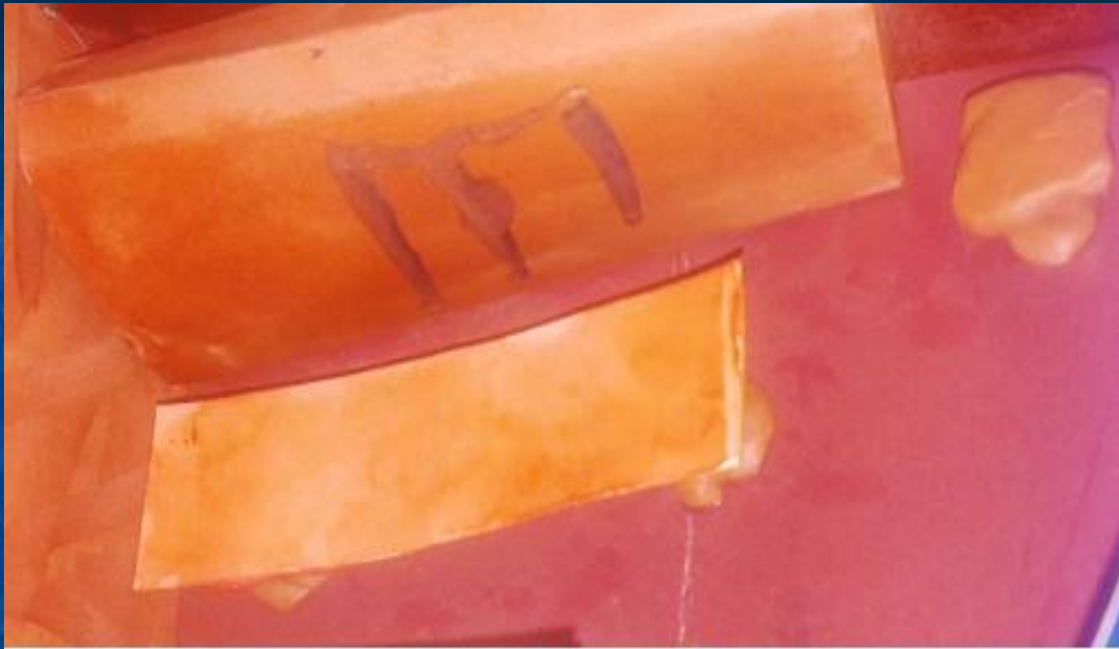
Внешнее оформление и дизайн интерьера

Каждый зал уникального ресторана – это отдельная сцена из романа Жюль Верна. Общая площадь волшебного мира – 300 кв. м. Количество посадочных мест 80.

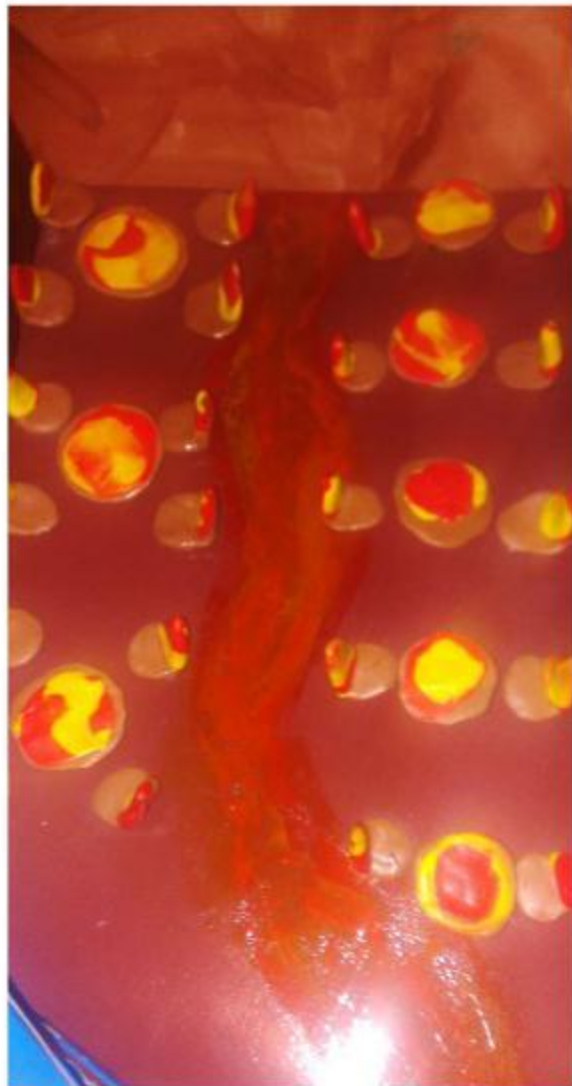


Холл.

"Чудеса гуляют по свету,
Ночь запрягая в карету.
Чудеса живут на полянах,
И в нашем ресторане."



Первый зал - потухший вулкан Снефельс



Описание

**"Выход из кратера очень
нам нужен,
И если проход на
поверхность нам дан
Значит, еще не проснулся
вулкан."**

- Цветовая палитра: коричневый, желтый, красный
- Оформление: Столы в виде горной плитки с текуей лавой ,Стулья в виде самого вулкана

Второй зал- центр земли



Описание

**"Этот зонт укроет от дождя,
Но зато не уместится он в
лукошке.**

**Увидал не только это чудо я
Шляпку метра в три
На пятиметровой тонкой ножке."**

- Цветовая палитра: Зеленый, Белый, Красный
- Оформление: Столы в виде грибов (каки открыли наши путешественники), Стулья в виде ножки от грибов.

Банкетный зал.



Описание

**"Много живности бывает,
Разных видов и пород,
Есть морские — кто не
знает,
500 лет уж проживают."**

- Цветовая палитра: коричневый, зеленый
- Оформление: Стол оформлен в виде доисторической большой черепахи. Стулья в виде лап черепахи.

Детская комната

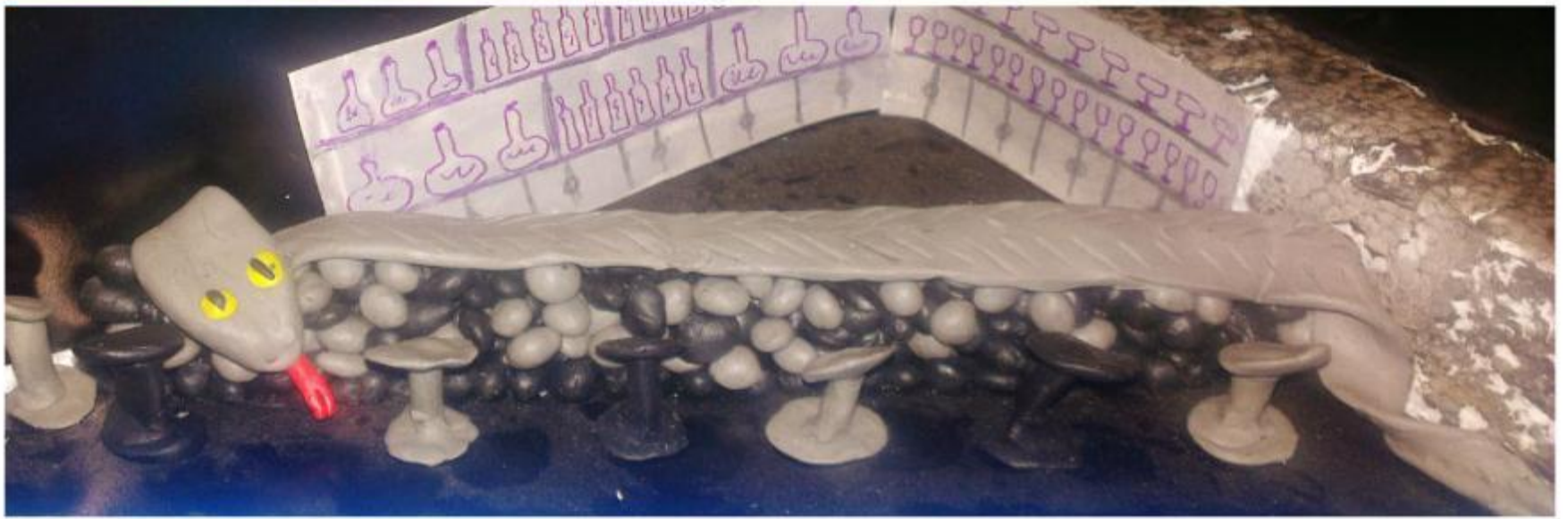


Описание

**"Когда приходят взрослые,
Уставшие от дел,
Детишек отправляем мы
В игрушечный отдел,
Пусть смехом заливаются,
Они ведь малыши,
Пусть громко-громко ахают:
— Игрушки хороши!"**

- Цветовая палитра: серебряный, золотой
- Оформление: В наличии имеется Игровой уголок(комнатка) наполненная шарами.
- В детской комнате располагаются и мирно сосуществуют мягкие игрушки :мамонты, саблезубый тигр, динозавр и все виды доисторических и необычных животных.

Барная стойка

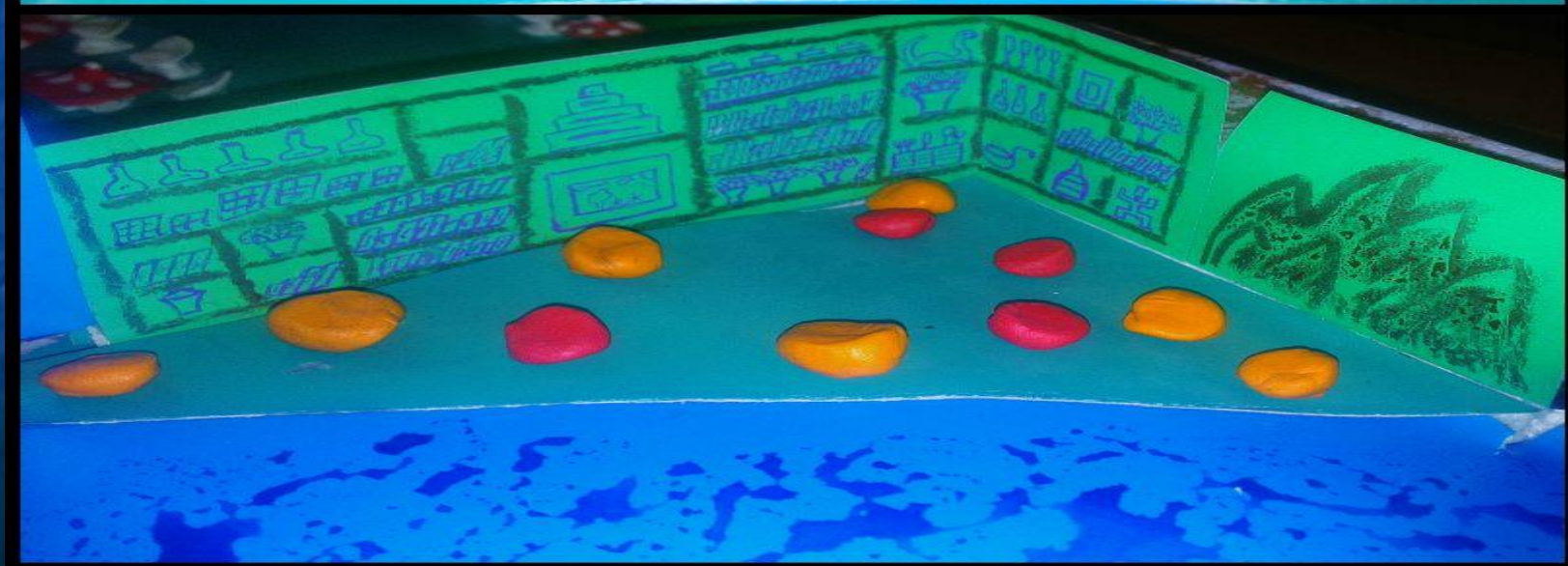


Описание

**"Шелестя, шурша травой,
Проползает кнут живой.
Вот он застыл и зашипел:
Подходи, кто очень смел"**

- Цветовая палитра: Черный, Серый
- Оформление: Барная стойка выполнена в виде морской змеи лежаей на груди камней. Стулья выполнены в обозначенной цветовой гамме.

Чиллаут



Описание

**"За веру в книги Жюль Верна
Даруем вам отдельный зал
Все собраны у нас тут книги,
В их мир мы погружаем вас,
Судите, люди, беспристрастно.
Кусочки сказочной души
Жюль Верн вложил ведь не напрасно
Свои фантазии в листы."**

- Цветовая гамма: Зеленый, Оранжевый, Красный.
- Оформление : Пуфики красного, оранжевого цвета.
Книжный стелаж наполненный всеми изданиями Жюль Верна (коричневого цвета.)



Вид сверху:
проход

Меню

- Общее направление кухни- Исландская
- Традиционная исландская кухня представляет собой коктейль из кулинарных традиций французской, итальянской и восточной кухонь.
- Средний чек – 1200 руб. на чел.

Блюда-изюминки.

Основой исландской кухни служат морепродукты и рыба

Среди блюд-изюминок можно выделить такие:

- Маринованный лосось «гравлакс»
- Сушеная рыба «хардфискур»
- Маринованная сельдь и мясо морских млекопитающих.

Состав Меню

Черничный пирог

- Калорийность: 555 ккал
- Ингредиенты: готовое песочное тесто , виски или водка, черника (или черная смородина ,сливки ,миндальная стружка ,сахарная пудра.

Бреннивин (Brennivin)

Бреннивин (Brennivin) главный национальный напиток Исландии. В дословном переводе brennivin означает «горящее вино». Бреннивин изготавливают из картофеля и семян тмина, которые используются для ароматизации напитка.



Организационная структура



Сотрудник и

- Женщины- черная рубашка, серая длинная юбка, черные балетки.
- Мужчины – черный костюм, белая рубашка, черная шляпа, черные ботинки.



Посетители ресторана

Целевая аудитория - средний класс. Экономически стабильный слой общества.

Нацелен на возрастную группу мужчин и женщин от 23.

Психологические характеристики целевой аудитории:

- 1- Энергичные, эмоциональные, авантюристы. Открытые и любознательные.
2. Образованы, имеют широкий кругозор и круг интересов
3. Их интересует литература, культура и искусство.
4. Не экономные, тратят деньги не только на себя, но и на близких.

Отзывы первых посетителей

Неужели моя жена довольна) Как же вкусно, дома конечно так не поешь, дети тоже в восторге, супер!

какой классный ресторан, вкусно, деткам понравилось, наконец-то я отдохнула.

надеюсь мы будем ходить сюда каждый день

хочу, хочу еще!
хочуууууу



Конкуренты

1-Ресторан Ирландский Домик

Интерьер ресторана — типичный ирландский паб с деревянной и кожаной мебелью, зелеными стенами и резной барной стойкой.

2- Ресторан Жадина-Говядина

Интерьер ресторана выдержан в кантри-стиле с позитивным декором на сельскую тему, даже на парковке при ресторане места для гостей отмечены стойками с коровой.

Дизайн и стиль ресторана покажет посетителям разнообразный мир. Чувство сказки и первобытности должно оставлять только положительные эмоции.

Общая информация

Режим работы:

Будни – с 11.00 до 01.00

Выходные- с 11.00 до 03.00

Место расположения:

Центр или Уралмаш

<http://prezentacija.biz/>

Отличные **ИСКУССТВО ПРЕЗЕНТАЦИИ**
для всех