

---

# **Ресторанный бизнес в маркетинге от и до**

# Концепция



- Успешные концепции:  
пивной ресторан  
фри-фло  
стильные заведения  
стейк-хаусы  
итальянские траттории
- Проигрышные концепции:  
винные рестораны  
шоу-рестораны  
рестораны высокой французской кухни

# Целевая аудитория

---



Потенциальный посетитель:

- пол
- возраст,
- семейное и социальное положение

# Кухня



Модные кухни:

- Японская
- Итальянская
- Fusin

Стабильно доходные

- Славянская
- Fast-food

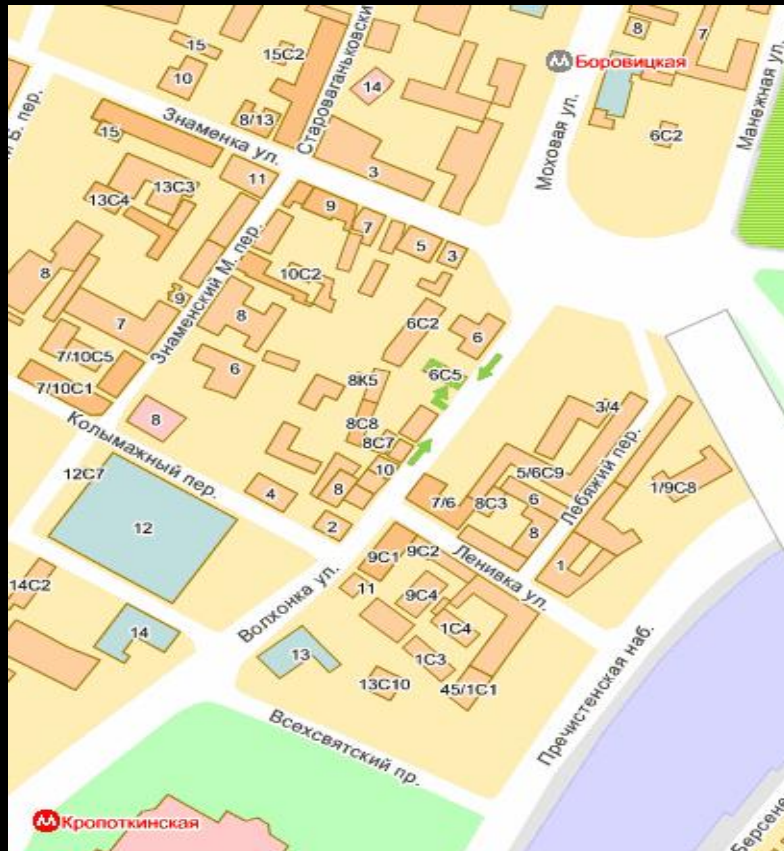
# Сервис

---



- Скорость
- Учтивость
- Предусмотрительность
- Радушие

# Местоположение



- Наличие высокого трафика
- Соответствие выбранной концепции



# Цена

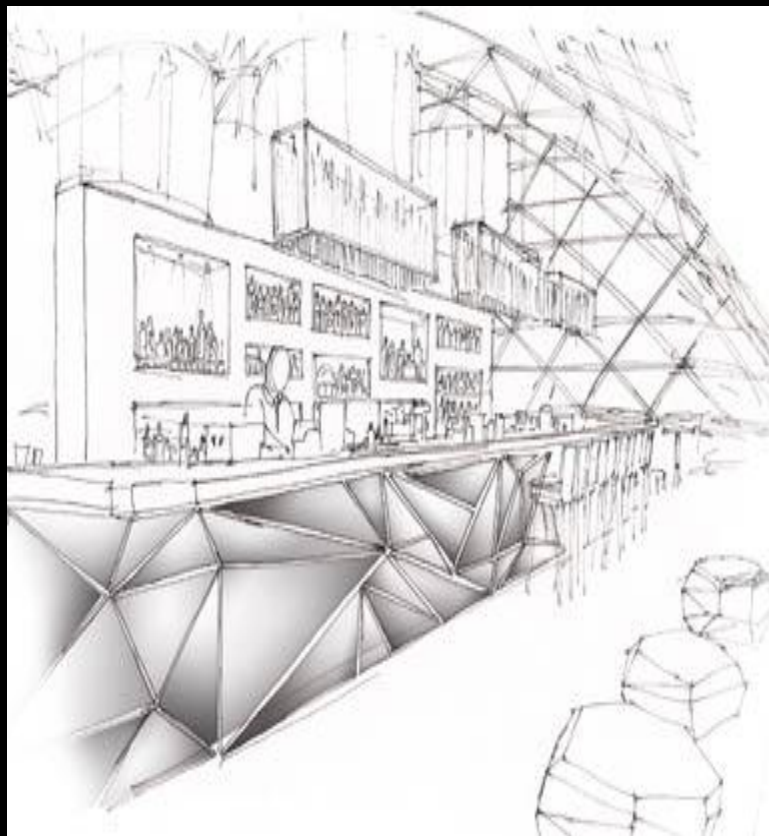
---



- Адекватность

# Дизайн

---



- Красиво
- Функционально
- Бюджетно



# Фишка



- Дать людям что-то такое, чего нет ни у кого другого.
- Дать людям то же самое, что есть у всех, но сделать это по-особенному.

# Атмосфера



- Создается:  
непосредственно  
посетителями
- Означает:  
быть в тусовке  
быть в теме