ВЕГАНСКИЙ zero waste РЕСТОРАН В АЭРОПОРТУ на базе аэропорта «Пулково»

Подготовила Дроздова В. Д
ФУВТ, МВТ - 385

- На сегодняшний день людей, не употребляющих в пищу продукты животного происхождения, всё больше, а найти в аэропорту заведение, где можно перекусить вегану, не так просто.
- Особенностью данного проекта является его абсолютная экологичность, так как всё упаковка будет сдаваться на переработку, а недоеденная еда в компост.
- МИССИЯ ресторана: сделать пребывание гостей приятным и вкусным, а главное – отвечающим их вкусовым предпочтениям.

Организация ресторана:

1. **Зал на 15 столов**
2. **Уборная для гостей**
3. **Кухня**

Персонал

- Директор
- 2 менеджера
- 5 официантов
- 2 бармена
- 2 клининговых сотрудника

Затраты

- Оплата труда персонала
- Аренда
- Реклама и продвижение в соц. сетях

- Необход
- Мебель

Потребители

Целевая аудитория достаточна широка. Меню в ресторане придётся по вкусу как веганам, так и людям, просто интересующимся питанием и пробующим разное. В силу постоянного потока людей в аэропорту столы точно пустовать не будут!

Конкуренты

1. Магазины и сувенирные лавки
2. Кафе, кофейни, бары и другие рестораны

Цена предоставляемых услуг:

- Средний чек: 500 – 600 рублей, куда входит напиток и полноценное блюдо