



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



- Необходимы
 - Мебель
-

Потребители



Целевая аудитория достаточно 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!



Конкурененты

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

