



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

---



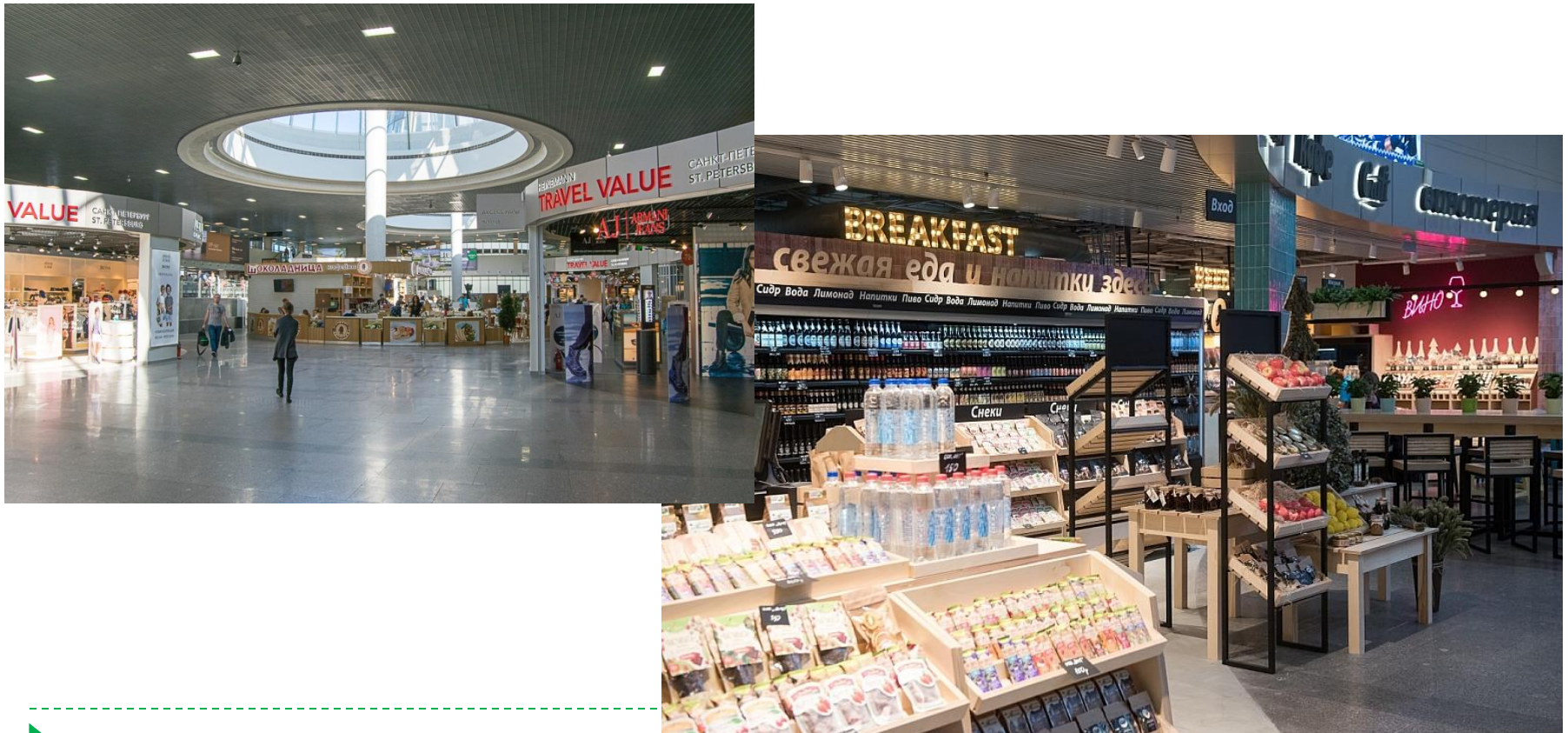
Целевая аудитория достаточно широка. Меню в ресторане придётся по вкусу как веганам, так и людям, просто интересующимся питанием и пробующим разное. В силу постоянного потока людей в аэропорту столы точно пустовать не будут!

---



# 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

