

Область исследования

Анализ развития сети ресторанов «Мади»

Капустинская Вера

ЭМБ- 031-3-01

Цель исследования: выяснить каков
успех данного предприятия
Задача: методом исследования,
выявить качества и отличительные
черты

- ▶ Ресторан рассчитан на 26 посадочных мест, он небольшой. На кухне работает 8-9 человек, в основном это люди от 25 до 45 лет. Большая часть из них — это молодые специалисты своего дела, полные энтузиазма и желающие познавать новые методики приготовления еды.
- ▶ Гости ресторана могут заказать у нас:
- ▶ завтраки от 1000 тг
- ▶ меню-сюрприз на одну персону (2 посещения), в которое входят: рыба, мясо, сыр и десерт, за 5000тенге
- ▶ гость может забронировать стол и получить также меню-сюрприз, в которое входят еда и вино, за 10 000тенге. При этом в таком меню даже самое дорогое блюдо не превышает 6000 тенге
- ▶ Блюда из меню , в котором гости могут выбрать для Себя готовые предложения
- ▶ Если раньше было модным направление молекулярной кухни, украшение блюда цветами и зеленью, то сейчас на смену пришло увлечение локальными продуктами, делается ставка на «простоту и натуральность». Сегодня поварам интересно удивлять гостя вкусом простых блюд. К примеру, если в блюде главный ингредиент рыба, то ее вкус не стоит перекрывать соусами, специями, а наоборот, его надо подчеркивать и деликатно дополнять, чтобы он гармонировал со всеми составляющими. Это трудно, но это и есть кулинарное искусство в своем лучшем проявлении.

Итоги исследования:

Выяснив, как работает и чем живёт ресторан «Мади», можно сказать, что как руководство так же и персонал участвуют в развитии предприятия и являются очень даже хорошей, дружной командой . Они обеспечат вам хорошее настроение, порадуют вкусными блюдами и время проведённое в их окружение вам запомнится на долго.