

На глубине



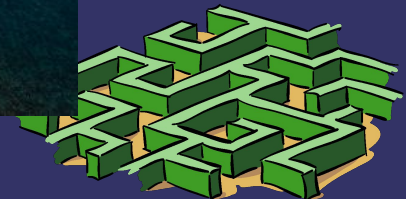
Выполнили ученики 9 «Б» класса
Кураков Никита и Дубровицкий Илья



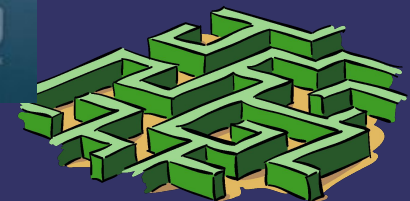
Наш ресторан специализируется на блюдах из морепродуктов. Это связано в первую очередь с популярностью данного направления. Находится он в городе-курорте Сочи. Все туристы любят вкусно покушать, да и местное население, привыкшее к морской кухне, будет обеспечивать нам постоянную прибыль



Главным фактором размещения производства в нашем случае будет потребительский, поэтому ресторан располагается в густонаселенном районе города. Так же очень удобно то, что город Сочи находится прямо на берегу черного моря. Благодаря этому все блюда у нас будут только из свежих продуктов, да и обходиться они нам будут дешевле



Первый шаг — аренда помещения и подготовка документов. Очень важно чтобы помещение находилось не только в густонаселенном районе, но и чтобы людям не приходилось его долго искать. Ресторан должен постоянно попадаться на глаза, и приманивать клиентов своим внешним видом.

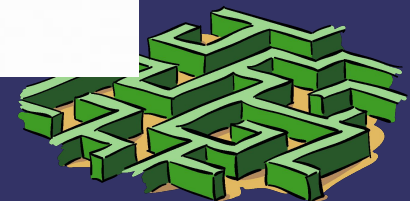


Этот этап сейчас продолжается. Поэтому на этом этапе мы закупаем все необходимые декорации, оборудование и прочую мелочь (посуда, салфетницы и т. д.).

Так же сейчас самое время начинать распространять информацию о открытии нового



Третий шаг — поиск персонала и поставщика продуктов. На этом экономить ни в коем случае нельзя, так как несвежие продукты, плохой шеф или невежливая официантка не позволят нашему делу развиваться



В общем, наш ресторан уже может нормально работать, но большой прибыли мы не увидим без самого главного.

Заключительный этап — реклама.

Распространять информацию нужно везде, где только можно. Социальные сети, баннеры на улицах города, вплоть до банальных листовок. Все это поможет нам набить клиентскую базу.



***Вот и все! Наш ресторан готов на все 100%
Но это не значит, что работа окончена, каждый день
нужно продумывать пути для привлечения новых
клиентов, рассматривать все жалобы и предложения
гостей, и главное — стремиться к расширению
предприятия! Сеть ресторанов — вот наша цель))***

***Подробнее о всех затратах и прибыли вам расскажет
Илья.***

