

РАЗРАБОТКА ПРОЕКТА КАФЕ ВОСТОЧНОЙ КУХНИ

А. Г. Назаретян, магистрант гр. 141-ГдМ
О. К. Прончева, канд. пед. наук, доцент
Омский государственный институт сервиса,
644043 г. Омск, ул. Певцова, 13
г. Омск

Ресторанный бизнес – является одной из самых перспективных и интересных областей деятельности. Сфера общепита довольно сложна для начинающего предпринимателя. Одной из главных проблем при открытии заведения общественного питания является отсутствие нишевания. Бизнесмены просто открывают кафе или ресторан без какой-либо направленности. Они ничем не выделяются на фоне конкурентов, им нечем привлечь внимание потенциальных посетителей.

Совсем другое дело – рестораны и кафе, которые имеют какую-то свою изюминку. Это может быть необычная концепция, нестандартное оформление или что-то еще. Но самым простым способом отделиться от многочисленных конкурентов, наверное, является склонение в сторону той или иной кухни.

Армянская кухня – одна из древнейших кухонь в Азии и самая древняя в Закавказье. Традиционность и преемственность армянской кулинарии проявляются весьма многообразно – и в использовании старинной кухонной техники, и в технологии приготовления блюд, и в составе пищевого сырья, и в сохранении вкусовой гаммы, и типе любимых блюд.

Технология приготовления армянских блюд, как правило, сложна и в ряде случаев трудоемка. Приготовление большого количества мясных, рыбных и овощных блюд армянской кухни построено на фаршировании, взбивании, приготовлении пюре и суфлеобразных масс, требующих больших затрат времени и труда.

Другой характерной особенностью технологии армянской кухни, как и других восточных, является раздельность операций с последующим объединением разных частей блюд, многократная смена операций.

Открытие проектируемого предприятия, кафе на 50 мест, планируется в спальном районе центрального округа города. Для проектирования данного кафе, в городе были проведены маркетинговые исследования территории для строительства, были изучены действующие предприятия общественного питания, а также изучен контингент потребителей.

Название заведения: «Восточная сказка». В этом кафе все подчиняется основной идее: обаянию востока, его влекущей таинственности и роскоши.

Миссия деятельности кафе – обеспечить жителей района услугой качественного питания и приятного времяпрепровождения в умеренном ценовом сегменте в стилистике лучших заведений в центре города.

Ценности заведения: радушие, внимание, дружелюбность, искренность, гостеприимство; уважение к своему труду и к коллегам; профессионализм во всем; командная работа, энтузиазм.

Тип заведения: кафе на 50 мест, атмосферное колоритное заведение в спальном районе для аудитории от 18 лет, рассчитанное на высокую частоту посещения среднего гостя.

Кухня – армянская кухня, европейская кухня.

Кафе планируется открывать в спальном районе на территории Центрального административного округа города Омска в спальном районе.

Центральный административный округ расположен в центральной части города Омска. Граничит на северо-западе с Советским округом, северо-востоке с Омским районом, юго-востоке с Октябрьским, на юге с Ленинским округами, на западе граница проходит по реке Иртыш. Площадь территории округа составляет 105,2 км².

Отличительная особенность округа – это административный центр города и области, где расположены органы представительной и исполнительной властей города и области [1].

В Центральном административном округе сосредоточены наиболее крупные объекты культуры города и области, и поэтому неудивительно, что округ является местом отдыха омичей и гостей города.

В округе самая насыщенная социальная инфраструктура. Он занимает первое место по численности населения среди административных округов города Омска. В округе проживает около 276 тыс. человек. Численность экономически активного населения – более 160 тыс. человек. В настоящий момент на территории округа расположено более 4,5 тыс. многоквартирных домов [1].

Аудитория – люди, желающие получить в спальном районе столь же качественную услугу гостеприимства, уровень обслуживания и еды, как в центре города.

Один из стимулирующих аудиторию мотивов посещения – это профессионализм специалистов, работающих в кафе. Специалисты представлены двумя направлениями – армянской кухней и русской кухней. Уровень качества блюд можно позиционировать как премиум.

Основа стратегии формирования лояльности гостей – поддержание высоких стандартов блюд за счет применения инновационных технологий и методов мотивации персонала кухни, взвешенное ценообразование в меню, наличие блюд «шаговой ценовой доступности».

Для проведения успешной PR-политики необходимо проводить маркетинг гостя – система непрерывного мониторинга потребительских предпочтений гостей, выявление психологических, социальных, ментальных закономерностей их поведения в процессе потребления продукта.

Открытие кафе требует значительных первоначальных вложений в его продвижение. Рекламные мероприятия характеризуются локальным действи-

ем, так как основными посетителями кафе будут местные жители. Для «раскрутки» заведения можно предложить такие мероприятия:

- наружная реклама – стилизованная световая вывеска над входом, стационарные рекламные конструкции типа «ситилайт» в двух–трех точках в непосредственной близости к кафе – на ближайших перекрестках, аллеях или на других хорошо просматриваемых местах;
- печатная реклама в журналах («Дорогое удовольствие», «Выбирай» и др.);
- разработка фирменного сайта в Интернете и его продвижение.

Для стимулирования интереса потенциальных гостей необходимо внедрять следующие методы:

1. Промо-акции. Это эпизодические акции, которые призваны поддерживать спрос гостей и поддерживать новое предложение меню:

- бесплатный десерт при покупке нового напитка;
- каждый пятый кофе в подарок – эта промо-акция направлена на раскрутку такого предложения, как напиток с собой.

2. Кроме того так же не лишним будет введение «Карты постоянного гостя» предполагающей получение бонусов в размере 5-10% при каждой оплате.

3. Скидки, на какую-либо категорию меню. Например, скидка 20% на десерты в вечернее время (с 22.00 вечера). Данная акция хорошо стимулирует «поздних гостей», весьма актуальное предложение для тех, кто любит вечерние прогулки.

4. Акции меню. Сезонное меню – предлагаются сезонные блюда, закуски. Так же можно приурочить к началу сезона выход новых напитков.

5. Обратная связь с гостем: анкетные опросы, книга жалоб и предложений.

Рассмотрим меню кафе восточно-европейской кухни «Восточная сказка».

Меню кафе «Восточная сказка» представлено армянскими блюдами, как на компанию, так и порционными, и блюдами европейской кухни.

Меню включает следующие категории:

1. Армянская кухня представлена следующими блюдами:

а) на мангале – шашлыки из баранины и свинины, а также мяса птицы и рыбы, овощной шашлык, чалогач и др.;

б) фирменными горячими блюдами, такими как Долма – вкуснейшие армянские голубцы из виноградных листьев, Кюфта – нежные мясные шарики из отбитого особым образом мяса и отваренные в бульоне и др.;

в) супами – хаш, лобио и др.;

г) салатами и холодными закусками (салат «Армения», бастурма и др.);

д) десертами – пахлава, гата и др.

2. Европейская кухня представлена следующими категориями: закуски; супы; салаты; горячие блюда; десерты;

3. Барная карта представлена широким ассортиментом безалкогольных напитков, чаев, кофе и алкоголя.

Основные аспекты, принимаемые во внимание при создании продуктов заведения:

- предназначено для вечернего и ночного посещения;
- ориентировано на постоянных гостей;
- имеет демократичный ценовой сегмент;
- меню содержит все современные гастрономические тренды.

Продукты кафе «Восточная сказка»:

- основное меню, представленное двумя направлениями кухни (армянская и европейская);
- бизнес-ланч;
- тематические вечеринки;
- банкеты (до 50 человек) с закрытием и без закрытия заведения.

Часы работы кафе – будние дни с 10.00 до 24.00, пятница и суббота – 11.00 до 3.00.

Средний чек: 1000 руб.

В качестве дополнительных услуг в кафе будут предложены:

- музыка (в пятницу и субботу – «живая»);
- кальян;
- Wi-Fi.

Интерьер кафе «Восточная сказка» будет выполнен в стиле классического востока. Интерьер призван создавать хорошее позитивное настроение за счет сочетания ярких цветов, необычных разно фактурных поверхностей, стилизованных изображений. Акцент делается на центр зала. В зале представлены несколько графических панно, выполненные в восточном стиле.

Стены, пол, потолок представлены бледными тонами, призванными оттенять яркие краски центральных композиций. Стены, выполненные из фальш-полениц, призваны придавать интерьеру уют.

Мебель в основном будет представлена комбинациями дерева и текстиля, декорированная яркими текстильными подушками с вышивкой. Все элементы интерьера лаконичны, занавески – без кисточек и ламбрекенов. Интерьер кафе не перегружен деталями. Главная идеология интерьерных решений – создание спокойной, расслабляющей и уютной атмосферы.

В настоящее время сфера ресторанного и гостиничного бизнеса является одним из самых перспективных в России. Данное направление деятельности требует пристального внимания к возможностям и перспективам его использования на российском рынке.

Список литературы:

1. Официальный портал Администрации города Омска [электронный ресурс] // URL:

<http://www.admomsk.ru/web/guest/government/districts/tsentralniy/info>. – Дата обращения 09.02.2015.