

РЕСТОБАР 1828

РЕСТОБАР – МУЗЕЙ для туристов

Позиционирование:

Развлекательный формат, русская кухня, рестобар + отель

Рестобар «РИМ» это 2 зала, танцпол, бар и 1 зал + 2 банкетных зала, изолированных от ресторана с караоке оборудованием

Посадка:

- 2 банкетных зала рассчитанных на 30 и 40 человек, которые служат доп местом для питания туристов, артистов, спортсменов
- 48 чел вместо 24 - Танцпол, бар и зал – посадка
- Зал 3 – еще нет понимания по количеству! Примерно 30 точно!

Итого: общая посадка 150 мест

РЕСТОБАР 1828 - КУХНЯ

ФОРМАТ КУХНИ:

русская

несколько позиций европейской + блюда

от Шеф повара

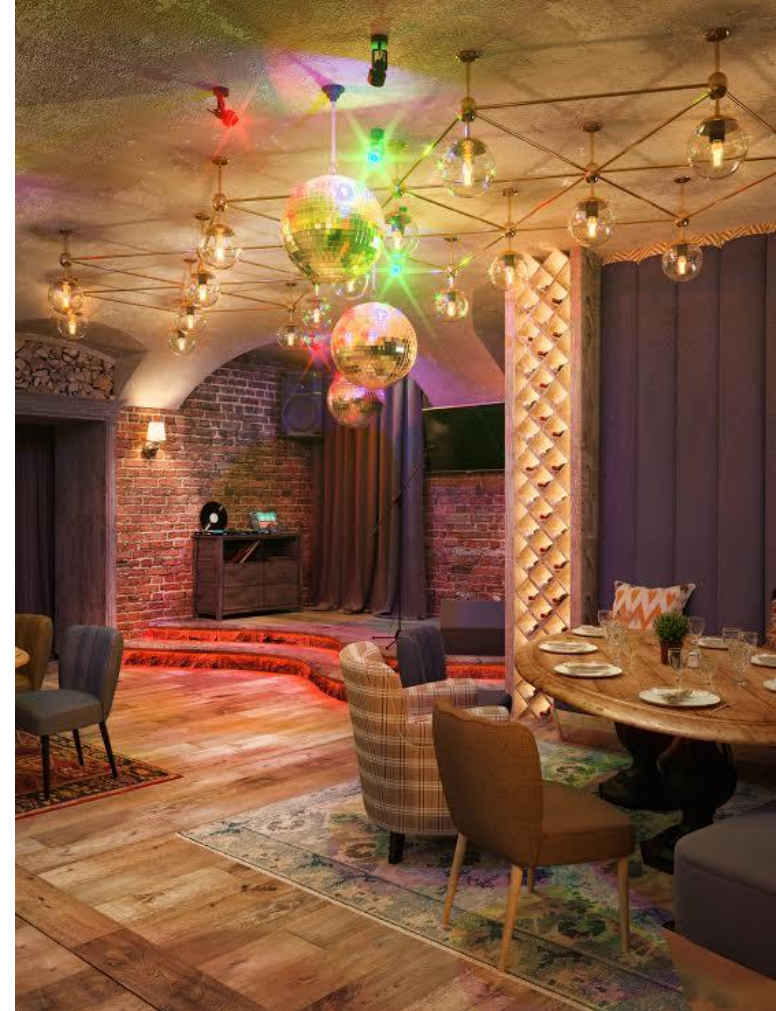
***A la carte* в виде старинной газеты ,
несколько позиций в блоке.** Упрощение по кухне для
сокращения штата поваров

Дополнительно:

- банкетное меню**
- ночное меню**
- меню туристы группы**
- фуршеты**

Уже есть заинтересованность у турфирм и гидов по формату!

Дизайн танцпол с посадкой 20 чел



Дизайн бара

посадка 22 чел можно увеличить до 28 чел

Плюс: средние 2 стола с возможностью раздвинуть и посадить 2+4 / 3+4



Дизайн бара



Дизайн имеет 100% привлекательность

Увеличение посадки при данном проекте **на 24 чел**
что способствует росту выручки,
особенно **В туристический сезон**

Прогнозы на 2017 год и события СПб 2017 – 2018

Переезд ГАЗПРОМ в СПб

Чемпионат МИРА 2018

Большой интерес у туристов к Санкт-Петербургу и растет!

+ календарь событий на 2 месяца вперед

РАБОТА С ТУРИСТАМИ

1. турфирмы

ПЛАН РАБОТ

- 1) Презентация для тур компаний более 100 компаний, часть работает только по питанию (круизы), часть отель + ресторан. Средний чек 550 руб обед и выше, 850 рублей ужин и выше.

Завтрак, обед, ужин, сухой паек

Прогноз – увеличение турпотока, поэтому ранние контракты!

Работа ведется с января!

Питание для тургрупп на сезон 2017 составлено, есть запросы Ресторан и Отель + ресторан

РАБОТА С ТУРИСТАМИ КАК РАБОТАЕТ СИСТЕМА?

1) ВЕЧЕРИНКА ДЛЯ ТУРФИРМ ОБЩАЯ

2) ПРИГЛАШЕНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОЕ,

***ВЫБОР МЕНЮ ДЛЯ ТУРИСТОВ И ТЕСТИРОВАНИЕ
МЕНЕДЖЕРОВ, КТО БУДЕТ НАПРАВЛЯТЬ
ТУРИСТОВ!***

РАБОТА С ТУРИСТАМИ

2. Гиды

- 1) Работа с Гидами СПб база более 300 гидов**
- 2) Работа с консьержными службами крупных отелей + консьержей приглашать на вечеринки и организовывать столы**

Условия: комиссия 10%

РАБОТА С ТУРИСТАМИ

что важно?

По приоритетам:

- Знакомства в этой сфере, личные контакты
- Месторасположение (центр, парковка)
- Бесплатное питание гид + водитель от 10 – 20 чел
- Привлекательность (*интерьер, историческая составляющая, кухня*)
- Стоимость питания
- Быстрота обслуживания
- Адекватный менеджмент принимающей стороны

Посуда остается для туристов действующая!

ПРОГНОЗ?

МОЙ ЛИЧНЫЙ ОПЫТ:

100 Туристов в день с перенакрытием в ресторане с максимальной посадкой 60 человек

х 20 дней

х 550 рублей

= 1 200 000 – 1 600 000 р / месяц туристы

1) Увеличение количества чел

2) Увеличение цены

Это только турфирмы без Гидов! Гиды и консьержи от 2 до 10 человек доп привозят

РАБОТА С ТУРИСТАМИ НА МЕСТЕ

1) **СРЕДНИЙ ЧЕК – УВЕЛИЧЕНИЕ = ОФИЦИАНТ!**
НАПИТКИ ПИВО И ВИНО ПО СПЕЦ ЦЕНЕ ВСЕГДА ЗАКАЗЫВАЮТ НА МЕСТЕ! Увеличивается чек

2) **КАЖДОМУ ТУРИСТЫ БУДЕТ ВЫДАВАТЬСЯ «ВЕЛКОМ карта» КАК ДЛЯ ОТЕЛЯ Гоголь.**

+ этой акции в том, что туристы боятся самостоятельно передвигаться и доверяют только тем местам, где они были.

1000 чел в месяц получают карты велком и часть вернется на наш развлекательный вечерний формат, о котором они будут знать у нас на месте!

РАБОТА С ТУРИСТАМИ «До»

- ❑ Путеводители, карты, интернет
- ❑ Бортовой журнал реклама
отель + рестобар
- ❑ **TRIPADVIZOR!!!!!!**

ТУРИСТЫ 2016 статистика

май

405 чел **средний чек** **260** рублей **Итого:** **91 000 р**

июнь

362 чел **средний чек** **387** руб **Итого:** **135 000 руб**

июль

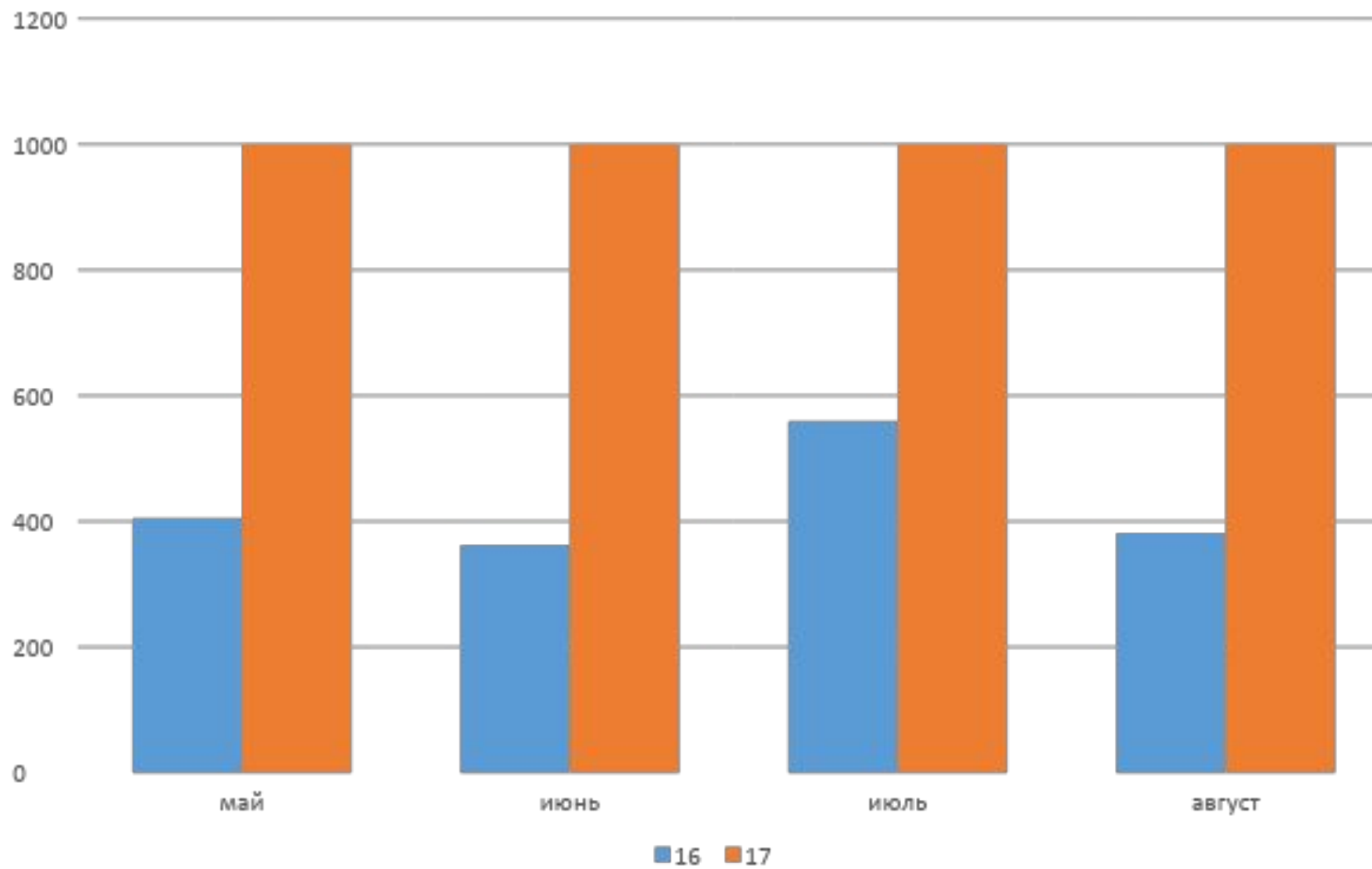
559 чел **средний чек** **449** рублей **Итого:** **242 000**

август

831 чел **средний чек** **416** рублей **Итого:** **400 000р**

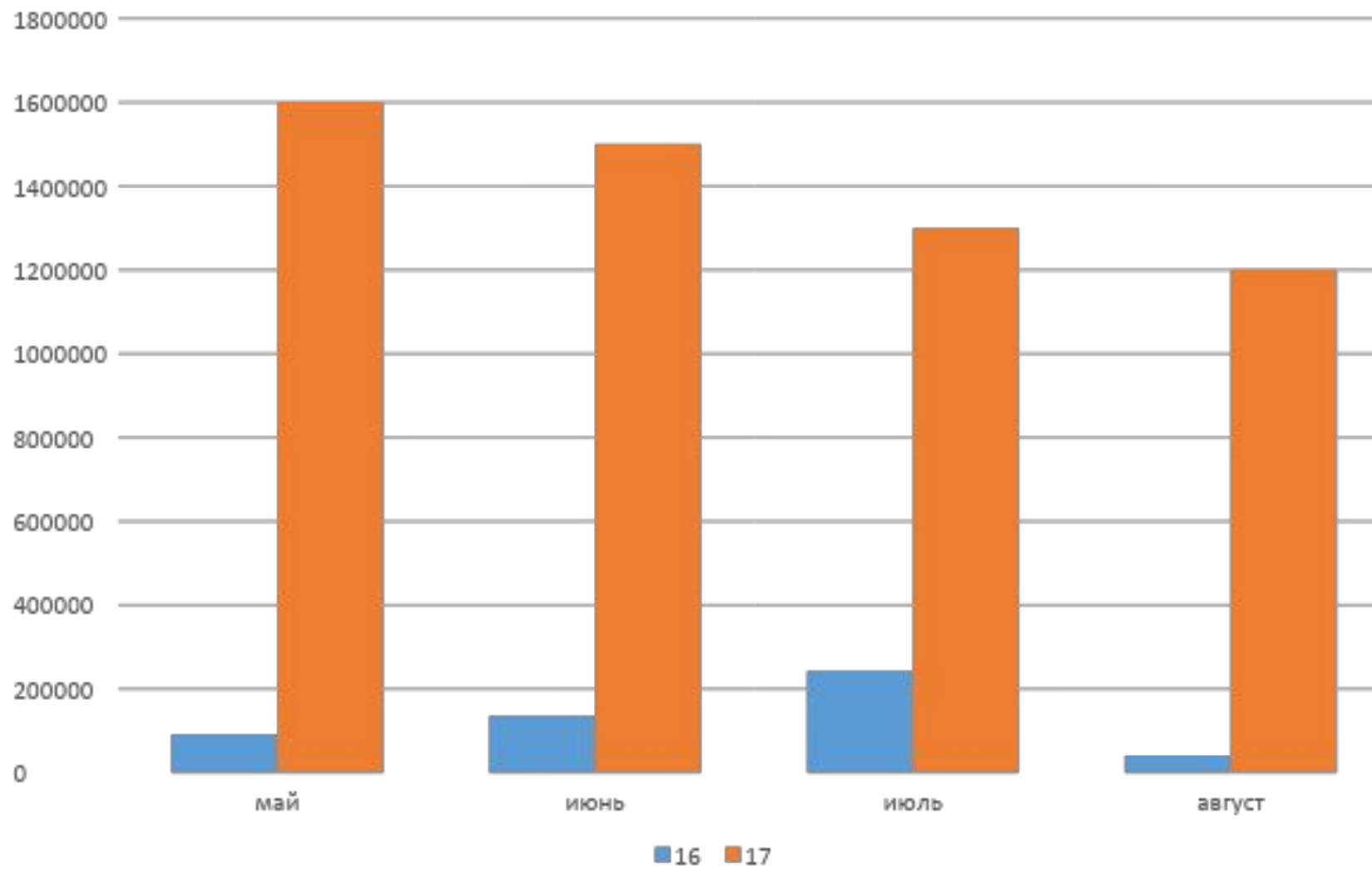
СИНИЙ – кол во туристов 2016 прогноз

Оранж 2017



СИНИЙ – выручка туристы 2016 прогноз

Оранжеж 2017



Результаты сравнительного анализа:

**За счет увеличения турпотока
и среднего чека**

**Выручка пропорционально меняется
в 1,5 – 2 раза выше к росту количества
туристов**

**ОТЕЛЬ АЛЕКСАНДР – ДОП
ЗАВТРАКИ!**

Средняя выручка 250 000 месяц

ОТДЕЛ ПРОДАЖ ОТЕЛЬ + РЕСТОБАР

КАЛЕНДАРЬ СОБЫТИЙ:

все что происходит в городе! Концерты, спектакли, конференции, спорт мероприятия

Мониторинг 2 раза в месяц

Обзор конференций: портал выдает обзор 2 раза в месяц по всем новым конференциям, которые планируются в СПб с прямыми контактами организаторов

Радио МЕТРО и др.

Договоренность с Радио метро –
друзья ведущие =
реклама Отеля и рестобара

розыгрыши и подарки!

PR

! Селебрити

! Блоггеры

! Ресторанные критики и журналисты – тестинг нового меню! – едят бесплатно!

! Салоны красоты, магазины одежды, кинотеатр, ювелирные салоны и т.д.

! Фото и видео отчеты на тематических порталах

! Промоутеры, кто приводит друзей и тусовку за определенные привилегии (клубная программа)

СММ – социальные сети

Ежедневные тематические посты + подписка на аудиторию конкурентов + работа с блоггерами и тематическими порталами

Желтые страницы

Ближайшие офисы – список + обзвон:

Бизнес ланчи / кейтеринга / дни рождения / банкеты

Деловые мероприятия:

- Бизнес тренеры
- Тренинговые центры (база + новая)
- База организаторов конференций

Доставка еды

ДЕЛИВЕРИ клуб

+ доп реклама

Еще не связывались!

Инфо: курьеры сами забирают и берут % от заказа

Смета

- ✓ Лого 8 000 рублей
- ✓ Вывеска наружная ?
- ✓ Фотосессия интерьера 20 000
- ✓ Фотосессия блюд 30 000
- ✓ Меню 4000 дизайн
- ✓ Алко карта 2 000 дизайн
- ✓ Печать + дубль в номера 2-х отелей
- ✓ Новая посуда? Максим
- ✓ Барная посуда
- ✓ Форма персонала

МИНИ БАРЫ В НОМЕРА

Статистика:

Встреча с коллегой

Отслеживание запросов в контакте

- 1) группы ресторанов и банкетных залов
- 2) группы баров
- 3) группы ведущих

R keeper 7

- 1) Удобный функционал = сокращение времени ожидания гостя
- 2) Подробная статистика! Т.к. разделы блюд по категориям мероприятий – для аналитики!
- 3) Возможность использования промо карт + депозитов

И многое другое, чего нет в версии 6, которая усложняет работу и контроль над действиями персонала

Station Hotel Premier S10 4 ****

НОВЫЙ ОТЕЛЬ КОНКУРЕНТ: + или -?

Маркетинговый анализ:

4* , 42 номеров, парковка, очень красивые , стильные номера.

Продажа от 2500 до 6 000 руб Демпинг в 2017 г. неизбежен!

Очень большое внимание уделено интерьеру!

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА С РЕСТОБАРОМ:

Много корпоратов, кто ищет отель + ресторан с питанием и банкетом

Нужно добавлять преимущества

+ Отель новые номера = всем фотографам и моделям для фотосессии!







**ГРОМКОЕ ОТКРЫТИЕ, О
КОТОРОМ ДОЛЖНЫ ПИСАТЬ И
ГОВОРИТЬ!**

- 1) ПРИВЛЕЧЕНИЕ СЕЛЕБРИТИ**
- 2) СПОНСОРСКИЕ ПАКЕТЫ**

Чт / пт / сб – развлекательная программа

- Пт/сб с 22:00 также остаются караоке вечеринки
- Мафия, Быстрые свидания – есть
- Планируется - Что Где Когда

- Планируем организовывать конкурсы для вокалистов на баре Ресторбара, а также, конкурсы красоты и другие мероприятия!

БАЗЫ ГОСТЕЙ

- Собрали и систематизировали в эл виде базы гостей из книги резервов = 387 чел
- База запросов от ресторанного рейтинга с сентября – очень много корпоративных компаний! *Еще не систематизирована*
- *267 чел – входящие звонки на тел партнеров – с вопросами о караоке вечеринках*

ДЛЯ ЧЕГО?

Для рассылок e mail и смс

Базу гостей, у кого карты дисконт нам никто не передал!

БАЗЫ

Рекламные агентства – обзвон!

Проводился,

80% отказ интерьер, 20% готовы рассмотреть сотрудничество.

Еще не приглашали.

Планировали вечеринку

Большие базы: корп компании, турфирмы, event агентства

...

Обзвон не делали. Планировалось во время ремонта!

Staff party

По воскресеньям

Сайт – SEO продвижение

Реклама сработала плохо!

Будем менять подрядчика

ВУЗЫ СПБ

Работа со студентами!

Дни / часы / акции для студентов

Квесты спб

Обработаны крупные квесты!

Готовы к сотрудничеству: обмен флаерами,
совместные конкурсы, репосты

Порталы – рекомендуют рестораны

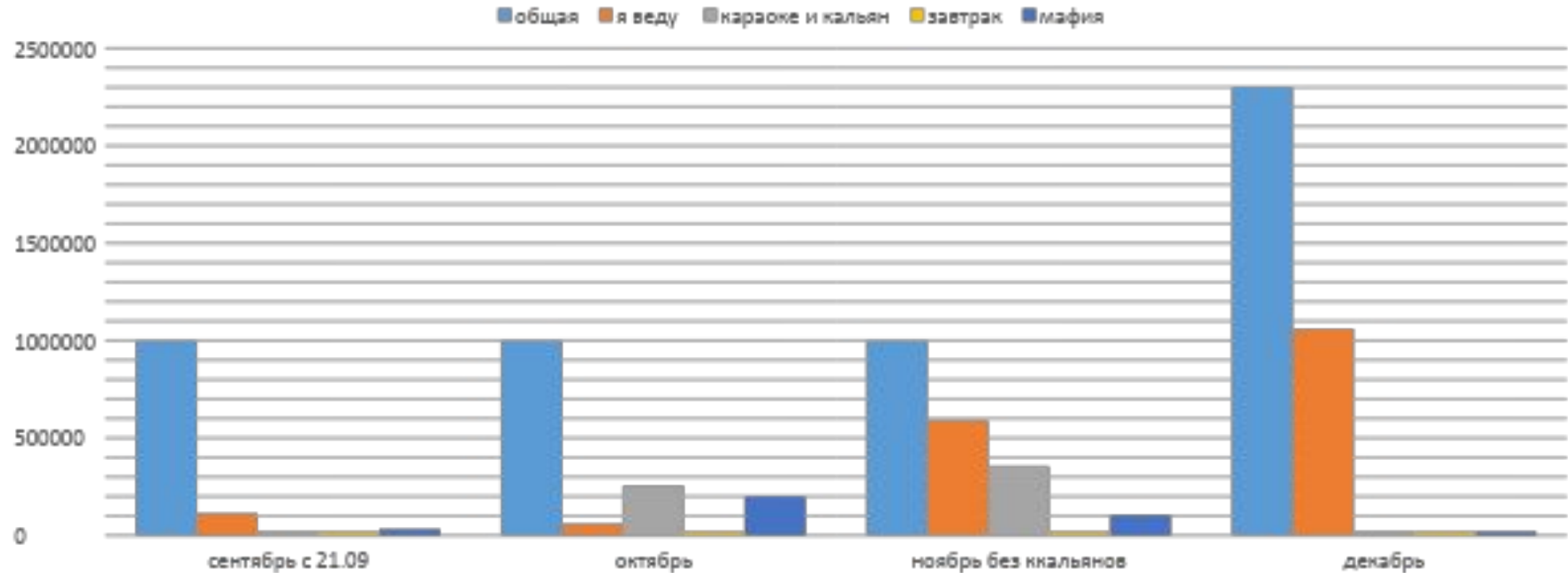
*Заключено несколько договоров, не со
всеми!*

Отель + Ресторан

Артисты и спортсмены (проживание + питание)
Несколько партнеров! Планируем выйти на договор!

ПОКАЗАТЕЛИ ВЫРУЧКИ 2016 сентябрь - декабрь

Общая выручка ресторан и % отдельного дохода



Я веду: все кроме завтраков, a la carte и гостей отеля

Почему убыток?

- 1) Большой штат и з/пл
- 2) Неоптимизирована рабочая сила
- 3) Отсутствие общей концепции : интерьер / меню / концепция / целевая АУ / выходная группа
- 4) Отказ гостей, те кто «видит глазами» фото в интернете и кто приходит!

Очень много отказов по броням и заходам посетителей наблюдалось с сентября

- 5) Не возвращаются гости