

ВОПРОСЫ ДЛЯ АТТЕСТАЦИИ КОНЦЕПЦИИ СВОЕГО РЕСТОРАНА/КАФЕ/БАРА

1	Какую основную причину прихода гостей должно удовлетворять моё заведение? Или таких причин должно быть несколько? Какие именно?	
2	Если выбрал несколько причин, выбранные причины должны быть основными всегда, либо они будут меняться в зависимости от времени дня или сезона?	
	<u>Концепция время.</u>	
3	Достаточно ли быстро кухня отдаёт блюда, бар напитки, а официанты обслуживают гостей? Удовлетворяет ли скорость работы сотрудников моих гостей? Для ответа на этот вопрос придётся пообщаться с гостями.	
4	Есть ли в меню заведения самые популярные в городе блюда и напитки?	
5	Стоимость блюд и напитков в меню моего ресторана не завышена, а порции не занижены по сравнению с конкурентами.	
6	Чем отличается моё заведение от конкурентов? Для ответа на эти 3 вопроса потребуются посмотреть меню (ассортимент и цены) конкурентов в вашем городе, а также определить чем они привлекают гостей. Как это сделать и кто является конкурентом, вы можете подробнее узнать здесь: https://restteam.ru/articles/147-v-mojom-restorane-malo-gostej-a-u-konkurentov-mnogo	
7	Есть возможность раздвигать столы в зале, для увеличения скорости обслуживания гостей и снижения времени ожидания, в часы максимальной загрузки?	
8	Нет препятствий на пути движения официантов при обслуживании гостей?	
	<u>Концепция Цена/качество</u>	
9	Что уникального есть в предложении моего ресторана? Уникальные блюда/напитки составляют большую часть предложения?	
10	Шеф-повар или шеф-бармен моего заведения могут создавать (творить) уникальные блюда/напитки?	
11	Могу ли я удивлять своих гостей при каждом их визите?	
12	Мои официанты красочно презентуют гостям все нюансы уникального предложения?	
	<u>Концепция Внимание</u>	
13	В каждой точке впечатления есть сотрудник, оказывающий гостям персональное внимание?	
14	Процесс обслуживания гостей включает все традиционные элементы премиального формата? Сервировка столов носит строго классический характер?	
15	Интерьер заведения во всех деталях подчёркивает высокий средний чек?	

16	В меню присутствуют блюда/элементы высокой кухни, либо редкие продукты?	
17	Официанты используют только индивидуальный подход в обслуживании гостей?	
	<u>Концепция Зрелище</u>	
18	В моём ресторане есть развлечения, имеющие для гостей большее значения чем еда и напитки?	
19	Обслуживание гостей официантами и другими сотрудниками зала включает в себя элементы анимации?	
20	Интерьер ресторана полностью поддерживает развлекательную составляющую концепции?	
21	Есть отдельный сотрудник, отвечающий за развлекательную составляющую работы ресторана?	
22	Нет технических проблем с оборудованием для выбранного направления развлечения? Его хватает и оно необходимого качества?	
	<u>Для всех концепций</u>	
23	Нет ли диссонансов для гостей в процессе посещения ими моего заведения? <i>Что такое диссонансы вы можете подробно узнать здесь: https://restteam.ru/articles/147-v-mojom-restorane-malo-gostej-a-u-konkurentov-mnogo</i>	
24	Оборудования кухни и бара, инвентаря, посуды и мебели необходимо и достаточно для бесперебойного обслуживания гостей?	