

Колеж по мениджмънт, търговия и маркетинг

ДОКЛАД

от маркетингово проучване на тема:

“ Стокова политика на био-ресторант Парми “

Разработил (и):

.....
(Име, курс, група)

Ръководител практика:

(гл. ас. М. Данчева)

София

Дата:

1.Характеристика на стоката.

Според Наредбата за категоризиране на туристически обект ресторантите са общодостъпни заведения за хранене и развлечения, в които се предлага кухненска и сладкарска продукция, алкохолни и безалкохолни напитки. Различаваме класически ресторанти, специализирани, с национална кухня и атракционнo-тематични.

Класическият ресторант предлага широк и разнообразен асортимент от висококачествена кухненска продукция, сладкарска продукция, десерти, плодове, специалитети, ястия, тестени изделия, безалкохолни и алкохолни напитки и създава условия за хранене и развлечение.

Специализираните ресторанти са тясно профилирани. Те могат да бъдат за риба, дивеч, птици, като асортиментът им се базира на даден основен продукт. В тази група попадат и ресторантите за барбекю, грил и скара, чийто асортимент се основава на печени меса на скара или плоча.

Ресторантите с национална кухня, са заведенията с основен асортимент българска и чуждестранна кухня. Ресторантите с българска кухня предлагат предимно българска национална и регионална кухня и напитки. Тук спадат механа, гостилница, странноприемница, битова къща, ханчето. Към ресторантите с чуждестранна кухня отнасяме тези с френска, италианска, китайска, японска и друга кухня.

За отличаване предлагането на био ресторант „Парми”, който би следвало да спада към специализираните ресторанти с оглед на типа продукти, които ще се предлагат, от това на конкурентите, посланието на заведението към потребителите се заключава в следния слоган : “Храненето при нас е удоволствие и здраве”.

Заведението за диетично и здравословно хранене “ Парми “ предлага:

- достъпна диетична храна, която осигурява необходимата енергия и хранителни вещества за поддържане на организма, както за болни, така и за здрави клиенти, които държат на здравословния начин живот;
- висококачествена селекция от органични и био храни за задоволяване изискванията и на най-взискателните клиенти на ресторанта.
- задоволяване на потребителското търсене чрез оригинално изработени лист-менюта;
- карта за напитки с ниско съдържание на захари и билкови напитки, приготвени в домашни условия.

- поддържане на бутиков асортимент от кулинарна продукция;
- изготвяне на тематични менюта и индивидуални програми за здравословно хранене;
- готови продукти и тяхното красиво порционно оформление;
- директно приемане на поръчката;
- безплатна поръчка и доставка на кулинарна продукция по домовете;
- уютна атмосфера, релаксираща музика и звуци от природата.
- предоставяне на компетентна консултация на клиентите при избора на подходяща храна за дадената диета и за технологията на нейното приготвяне;
- безплатен паркинг;

В ресторант “ Парми “ се предоставя на клиентите възможност за среща с главния готвач, който демонстрира на гостите приготвянето на някоя от рецептите. Предвижда се също организирането на беседи, свързани със здравословния начин на живот от компетентни специалисти в тази област.

Всяка рецепта в заведението е създадена и въведена в менюто от самия собственик. Той лично контролира продуктите, от които се приготвят ястията, като по-голямата част от тях са Био. Поради липсата в България на някои продукти, те биват внесени от чужбина. Забележителното е, че се готви изцяло с кокосово масло, което запазва своите полезни свойства дори и при по-висока температура. В ресторанта не се предлагат пържени ястия. В ресторанта клиентите могат да опитат „пържени картофки без пържене”.

Освен основните услуги, характерни за всеки ресторант, бутиков ресторант „Парми” предлага на своите клиенти още:

- възможност за пакети-1,2,3 ястие в менюто, като по този начин менюто става по-балансирано, съобразено с диетата и същевременно по-евтино;
- безплатна част от менюто (например напитка)
- в определени дни от седмицата 10% намаление от цената;
- клиента може да вземе участие в услугата, т.е. предлага му се възможност да вземе участие в приготвянето на ястието, ако желае разбира се. По този начин той има взаимодействие и с персонала и с клиентите;
- в началото на всеки месец ще се раздават талони на клиентите, на които ще се отбелязват посещенията им. Те ще са индивидуални за семейство. Всяка 4-та неделя ще се провежда томбола. За участие в нея ще са необходими 5 посещения. Ще

се раздават награди като бесплатна вечеря за 4-ма, фитнес карти, талони с 20% намаление и др.

За да бъдат клиентите максимално удовлетворени, към ресторанта се изгради лятна градина с подходящи условия за забавление на децата. Градината се изгради в средновековен стил – дървени маси и скамейки, фенери, специално озеленяване, мини езеро с корабче до което децата ще имат достъп.

Персоналът е избран с изискването да е компетентен на тема здравословно и диетично хранене, за да може да отговаря на всички въпроси, които вълнуват клиентите.

Всички услуги, които се предлагат в ресторанта допринасят не само за повишаване качеството на обслужване, но и за конкурентноспособността и просперитета на заведението.

Един от основните проблеми, с който се сблъсква съвременната ресторантьорска индустрия, е организацията и поддържането на успешен бизнес в условията на стремително изменящ се пазар и делова среда.

Като всяка стопанска дейност и в ресторантьорството се използват определени ресурси – човешки, финансови, времеви. Краен резултат от тяхното използване е създаването на ресторантьорски продукт, предназначен за потребление от туристи и клиенти чрез пазара.

По своята същност ресторантьорският продукт представлява съвкупността от ресторантьорски стоки и услуги, които се предлагат на потребителите по време на тяхното пребиваване в заведенията за хранене и развлечение.

Ресторантьорският продукт задоволява желанията и очакванията на туристите при тяхното посещение в заведенията за хранене и развлечение. Следователно ресторантьорското предлагане трябва да съдържа всички елементи на ресторантьорския продукт. Липсата на някой продуктов елемент води до намаляване на потребителската полезност на ресторантьорския продукт, а в повечето случаи той става и непродаваем на туристическия и на ресторантьорския пазар.

Ресторантьорството, под формата на различни субектни и пазарни структури, като фамилията ресторантьорски бизнес, частни и държавни ресторантьорски фирми, дружества и други, се явява важна и неразделна част от съвременния туристически бизнес и модерния смесен пазар.

В туристическата индустрия ресторантьорският бизнес заема особено важно място – туристите физически нямат възможност да си готвят самостоятелно, затова