



Международно Висше Бизнес Училище
International Business School

КУРСОВА РАБОТА
ПО
МАРКЕТИНГОВО ПЛАНИРАНЕ И УПРАВЛЕНИЕ НА ВРЪЗКИТЕ С
КЛИЕНТИТЕ

Изготвил:

Проверил:

Ботевград, 2016

1. На основата на сравнителен анализ посочете кои са предимствата на налагащия се в САЩ и в други развити и развиващи се страни нов бизнес модел в ресторантьорството Fast Casual? Какъв е профилът на клиентите на веригите за бързо хранене Fast Casual ?

Основната идея на Fast Casual, която определя тяхното успешно съществуване се състои от следните различия в сравнение с Fast Food:

- Цените са малко по-високи, може би \$ 7- \$ 15 за хранене.
- Храната се възприема, че е с по-високо качество.
- Храната се възприема, че е по-здравословна.
- Храната се приготвя от свежи продукти.
- Атмосферата и декорите са по-гъвкави.
- Някои ресторанти не предлагат пластмасови прибори и чинии.
- Алкохол може да се сервира.

Като цяло, Fast Casual ресторант се разглежда в известна степен като преживяване, а не просто място за получаване на бързо обслужване.

Fast Casual ресторантите са производни на ресторантите за бързо хранене и вечерни ресторанти. Те предлагат храна с минимално разположени маси за клиентите. Менюто е ограничено.

Така, че в обобщение на модел Fast Casual може да се посочи, че тези ресторанти предлагат бързо хранене от ново ниво. Храната е - свежа, по-здравословна, а не преработена. Съставките са по-първокласни и имат повече свобода на действие с оглед персонализиране на поръчки. Обслужването е минимално, въпреки че: клиенти обикновено поръчва на централно гише, носят само своята храна на масата и изхвърлят собствения си боклук. Средната цена е между \$ 7 и \$ 15, в сравнение с \$ 5 в Fast Food.

Бизнес моделът е насочен към по-младите поколения. Те са по-малко склонни в сравнение със своите родители да ядат бърза храна, която те считат за нездравословна.

Ola Taste of Med не е характерното Fast Casual заведение. Но го включих като такова, поради факта, че се приготвя свежа храна, има персонализирано обслужване, няма маси за клиентите (или има минимално), приготвят се 2 или основни продукта (салати и ястия от месо) пред клиентите. И не на последно място, в официалната Facebook страница се посочва, че се приготвя здравословна храна.