Каких ошибок стоит избежать при открытии ресторана:

Ресторанный бизнес по праву считался одним из самых рентабельных во все времена и сложно найти человека, который отказался бы от хорошего отдыха в хорошем заведении. Некоторые рестораны задают моду и входят в историю. Некоторые, так и остаются обычными забегаловками, но даже они могут существовать и приносить прибыль своим владельцам десятилетиями. При этом ресторанный бизнес один из самых сложных и нервных.

Если вы решили открыть свой ресторан, то вам следует избегать следующих ошибок:

Пытаться угодить всем:

Ваш ресторан нуждается в определенной концепции, вы должны специализироваться на одной разновидности кухни и поддерживать определённый стиль заведения. Многим начинающим рестораторам кажется, что чем больше кухонь совместит в себе ресторан, тем больше клиентов он выиграет. К сожалению, это редко становится реальностью. Создать меню, которое устроит всех невозможно. Вы не сможете готовить все блюда на свете, не потеряв в качестве. Выберите для вашего ресторана одно направление и доведите его до идеала.

Непрофессиональные повара:

Самый большой актив ресторана- это его повара. Когда вы подбираете поваров для вашего ресторана, убедитесь, что вы наняли профессионалов. Если вы нанимаете поваров низкого уровня, соответственно и еда в вашем заведении будет не высокого качества. Люди приходят в ресторан, что бы испытать хорошие ощущения от еды и атмосферы. Если им не понравится ваша еда, то они больше не придут. И конечно, официантам придется забыть о чаевых, что понизит их моральный дух и желание работать.

Чересчур много вкладывать в отделку ресторана:

Тратить слишком много денег и времени на декор ресторана- большая ошибка. В первую очередь необходимо сосредоточиться на качестве еды и обслуживания. Вы должны сохранять простоту в оформлении, не перегружая декор. Стены желательно выкрасить в нейтральный цвет, несколько оригинальных и качественных постеров будет достаточно. Заметьте, что лучшие рестораны, не слишком богаты на украшения. Ваш декор должен быть простым и стильным, не «грузящим» посетителей. Люди должны запомнить вашу еду, а не помещение.

Завышенные цены на меню:

Вам кажется, что клиенты должны платить миллионы за ваши блюда, но они не согласятся. При открытии ресторана, вам надо убедиться, что ваши блюда стоят разумных денег. Никто не хочет рисковать, платя большие суммы за еду нового ресторана. Ведь ваша еда может оказаться просто ужасной. В первый год существования ресторана, цены должны быть максимально разумными, хороший отдых в вашем ресторане, должен позволить себе каждый.

Неспособность создать спрос на свой бизнес:

Многим кажется, что отличной еды и хорошего персонала достаточно, что бы бизнес «пошел». Безусловно это самые важные компоненты дела, но вы должны уметь создавать спрос на ваш ресторан еще до открытия. Люди должны знать вас до первого похода в ресторан. Вы можете устраивать бесплатные ланчи для журналистов из местных издательств, приглашать знаменитых людей. Мало кто откажется от бесплатного ужина в хорошем заведении. Таким образом вы получите отзывы. О вашем ресторане начнут говорить. Вы должны возбуждать интерес к заведению, всеми возможными способами.

Надеемся наши советы помогут вам осуществить мечту.