

ReMark

г р о у п

единственное в России маркетинговое агентство полного цикла,
специализирующееся исключительно на предприятиях
индустрии гостеприимства (HoReCa)

СОСТАВЛЕНИЕ БИЗНЕС-
ПЛАНА ЗАВЕДЕНИЯ

КОНСУЛЬТАЦИИ ПО
ОТКРЫТИЮ И РАБОТЕ
ЗАВЕДЕНИЯ

МАРКЕТИНГОВАЯ
ПРОГРАММА ДЛЯ
ОТКРЫВАЮЩЕГОСЯ
ЗАВЕДЕНИЯ

РАЗРАБОТКА КОНЦЕПЦИИ
ЗАВЕДЕНИЯ

РАЗРАБОТКА БРЕНДБУКА

РАЗРАБОТКА МЕНЮ

ДИАГНОСТИКА ЗАВЕДЕНИЯ

РАЗРАБОТКА И ВНЕДРЕНИЕ
МАРКЕТИНГОВОЙ
СТРАТЕГИИ

БРЕНД-МЕНЕДЖМЕНТ

ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ

РЕБРЕНДИНГ

РАЗРАБОТКА СТАНДАРТОВ
ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПОДБОР ПОСТАВЩИКОВ

РАЗРАБОТКА ФРАНШИЗЫ

АБОНЕНТСКОЕ
ОБСЛУЖИВАНИЕ

ReMark research

Маркетинговые исследования в ресторанном бизнесе

Маркетинговые исследования необходимы для получения информации о потребителях, конкурентах, рынке, товарах и услугах, с целью принятия дальнейших управленческих решений.

Объекты маркетинговых исследований:

- потребители (существующие и потенциальные), их отношение и поведение;
- конкуренты;
- рынок и его сегменты;
- товары и услуги;
- концепция заведения;
- варианты ребрендинга (новая концепция);
- местоположение заведения (при открытии);
- рекламная кампания (планируемая или уже проведенная)

АНКЕТИРОВАНИЕ

Анкетирование - это неличный опрос потребителей путем заполнения ими составленных анкет.

В ресторанной сфере анкетирование - один из самых удачных методов исследования, потому что позволяет получить от потребителей более подробные и обдуманные ответы.

ИНТЕРВЬЮ

Интервью - это беседа с Гостем, в процессе которой мы получаем ответы на интересующие Вас вопросы по поводу обслуживания, качества приготовленных блюд, впечатлений от посещения и т.п. Мы проводим как индивидуальные, так и групповые (фокус-группы) интервью

MYSTERY GUEST

"Тайный гость" в ресторане - идеальное решение для организации контроля сервиса и выполнения стандартов. При низкой затратной части эта программа имеет практически неограниченные возможности в том, что касается улучшения обслуживания.

SWOT-АНАЛИЗ

Диагностика или ситуационный анализ широко применяется в ресторанном маркетинге и на сегодняшний день является одним из самых действенных методов определения ситуации в ресторанном бизнесе.

Этот метод основывается на структурировании имеющихся знаний о текущем положении дел в компании, а также ближайших перспективах развития ресторанного бизнеса.

GAP-АНАЛИЗ

Набор мероприятий, позволяющих делать выводы о несоответствии внутренней среды маркетинга внешнему окружению. Это может быть несоответствие ассортимента структуре спроса, несоответствие продукции аналогичной продукции конкурентов, несоответствие восприятия продукции и её отдельных качеств по сравнению с восприятием продукции конкурентов. можно говорить также и о GAP-анализе различий между идентичностью бренда и его восприятием.

МАТРИЦА BCG

Графическая модель, отображающая позиции бизнеса в пространстве "темпы роста / доля рынка" и используемая для поддержки принятия решений в стратегическом планировании.

ПОСТРОЕНИЕ МНОГОУГОЛЬНИКА КОНКУРЕНЦИИ

Этот метод позволяет наглядно представить рыночную ситуацию и дает возможность проследить её дальнейшее развитие. Это своего рода схема, которая отражает Ваши позиции и позиции Ваших ближайших конкурентов.

МОДЕЛЬ КОНКУРЕНТНЫХ СИЛ ПОРТЕРА

Анализ шести сил является методом изучения рыночных возможностей нового продукта или услуги. Этот вид анализа общеприят при исследовании текущей ситуации на рынке.

ПОСТРОЕНИЕ МАТРИЦЫ ANSOFF

Суть матрицы Ансоффа заключается в выборе одной из четырех базовых стратегий достижения целей стратегического развития компании на рынке.

ABC-АНАЛИЗ

ABC-анализ - один из самых эффективных инструментов ценообразования и анализа продаж в ресторане.

По сути, ABC-анализ - это ранжирование ассортимента продукции (в нашем случае - блюд) по их вкладу в достижение результата. Итогом ABC-анализа является группировка объектов по степени влияния на общий результат.

KPI-АНАЛИЗ

Key Performance Indicator (KPI, рус. Ключевые показатели деятельности) – показатели деятельности (результативности и эффективности) предприятия, которые помогают организации в достижении стратегических и операционных целей.

MENU ENGINEERING

«Menu engineering», позволяет быстро и точно анализировать данные о продажах и получать общую картину по всему меню, а также давать рекомендации для каждой отдельной позиции. Все это позволяет увеличивать маржинальную прибыль заведения в последующих периодах.

ReMark w e b

Интернет-продвижение

Основные тенденции в современном мире - это глобализация и растущая коммерциализация всех сфер деятельности. Использование интернет-коммуникаций в продвижении товаров и услуг позволяет компаниям выходить на масштабные рынки, создавая и поддерживая нужное компании позиционирование и ориентируясь на целевую аудиторию.

Понятие интернет-продвижения чрезвычайно широкое и охватывает множество аспектов – от планирования маркетинговой интернет-активности компании до вариантов использования конкретных инструментов для реализации стоящих перед компанией задач.

И очень важно, когда за создание и продвижение интернет-представительства ресторана берутся профессионалы, досконально знающие специфику работы в индустрии гостеприимства.

WEB-САЙТ

Создание и продвижение в сети интернет-ресурса Вашего заведения

МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

Разработка и создание мобильного приложения Вашего заведения

SOCIAL MEDIA MARKETING

Продвижение Вашего заведения в социальных медиа

ReMark d e s i g n

Дизайн

ReMark | design предоставляет полный спектр дизайн-услуг для предприятий сферы HoReCa - от дизайна меню до интерьерного и ландшафтного дизайна.

ReMark e v e n t

Организация мероприятий

ReMark | event предлагает услуги по разработке и проведению:

- special events;
- PR-акций;
- корпоративных мероприятий;
- презентаций;
- и всяких других интересных для Ваших Гостей штук :)

ReMark a d v & p r

Реклама и PR

ReMark | adv&pr предлагает полный спектр рекламных и pr-услуг для предприятий индустрии гостеприимства

РЕКЛАМА В СМИ

ПЕЧАТНАЯ РЕКЛАМА

НАРУЖНАЯ РЕКЛАМА

INTERNET-РЕКЛАМА

"САРАФАННОЕ РАДИО"

PR-СОПРОВОЖДЕНИЕ

ReMark s c h o o l

Школа официантов

- Кто такой официант: подавальщик еды или профессионал, создающий настроение гостю?
- Что такое "безупречный сервис" и зачем ему учиться?
- Кто такой Гость и как научиться с ним общаться?
- Как действовать в конфликтной ситуации?
- Какие техники и способы продаж используются при общении с Гостем?

Ответы на эти и многие другие вопросы находят будущие (или настоящие) официанты, проходя обучение в нашей Школе.

Наша Школа Официантов готовит профессионалов обслуживания в сфере ресторанного сервиса.

ReMark training

Обучение линейного персонала

Персонал ресторана — одно из наиболее важных звеньев в цепи получения доходов и извлечения прибыли в индустрии ресторанного бизнеса.

Современный посетитель кафе и ресторанов имеет возможность сравнить качественный уровень сервиса, предоставляемый ими, и в первую очередь уровень обслуживания.

При этом наряду с профессиональными знаниями, необходимыми для качественного обслуживания Гостей, такими как знание правил сервировки, меню, карты вин, специальных предложений заведения, важную роль играет форма подачи этих знаний Гостю, то есть форма подачи информации о продаваемых услугах.

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
СТАНДАРТЫ
ОБСЛУЖИВАНИЯ В
РЕСТОРАНЕ**

**ОСОБЕННОСТИ
ОБСЛУЖИВАНИЯ
ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ РАЗНЫХ
КУЛЬТУР**

**ТРЕНИНГ ПРОДАЖ ДЛЯ
ПЕРСОНАЛА ЛИНИИ
РАЗДАЧИ
ФАСТ-ФУДА**

**ТРЕНИНГ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБЩЕНИЯ**

**ПРЕТЕНЗИИ И ВОЗРАЖЕНИЯ:
РАБОТА С НЕДОВОЛЬНЫМ
ГОСТЕМ**

**УВЕЛИЧЕНИЕ ПРОДАЖ
В ПРОЦЕССЕ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**КУРС
"ИДЕАЛЬНЫЙ ОФИЦИАНТ"**

**ОБСЛУЖИВАНИЕ
VIP-ГОСТЕЙ**

**ТРЕНИНГ ПРЕЗЕНТАЦИИ
МЕНЮ И ВИННОЙ КАРТЫ**

**ПРАЙС-ЛИСТ НА УСЛУГИ
REMARK GROUP**

Наименование услуги	Стоимость (руб.)
ReMark Group	
Составление бизнес-плана заведения	индивидуально
Консультации по открытию и работе заведения	от 10 000
Маркетинговая программа для открывающегося заведения, в т.ч. - измерение рыночного потенциала, анализ конкурентной среды, выявление целевой аудитории, анализ ресторанных предпочтений ЦА (кабинетное исследование); - анализ местоположения помещения, окружения, активности клиентских потоков (полевое исследование)	от 40 000
Разработка концепции заведения	от 40 000
Разработка брендбука	от 30 000
Разработка меню	от 45 000
Диагностика заведения (аудит эффективности)	от 30 000
Разработка и внедрение маркетинговой стратегии	индивидуально
Бренд-менеджмент	индивидуально
Выбор, разработка и внедрение системы ценообразования	индивидуально
Ребрендинг заведения	индивидуально
Разработка стандартов обслуживания	от 10 000
Подбор поставщиков	от 5 000
Разработка франшизы	индивидуально
Абонентское обслуживание	
Маркетинговое сопровождение (в мес.)	от 20 000
Тренинг-сопровождение (в мес.)	от 15 000
PR-сопровождение (в мес.)	от 10 000
Арт-сопровождение (в мес.)	от 10 000
ReMark research	
Маркетинговые исследования	
<i>Исследования, проводимые при разработке ресторанной концепции</i>	
Аудит потенциальной торговой марки	от 10 000
Тестирование элементов продвижения ТМ	от 10 000
Анализ соответствия между названием заведения, ценовой политикой, дизайном, меню и т.д.	от 10 000
<i>Базовые маркетинговые исследования</i>	
Краткосрочное и долгосрочное прогнозирования рыночной ситуации	от 10 000
Измерение рыночного потенциала, анализ конкурентной среды	от 10 000
Анализ местоположения помещения, окружения, активности клиентских потоков	от 10 000
Сегментирование и характеристика потенциальных потребителей, выявление ЦА, ее отношения к марке. Коррекция предложений компании, согласно представлениям ЦА	от 10 000
Анализ эффективности продвижения марки, рекомендации по медиаплану	от 10 000
<i>Диагностические исследования</i>	
Оценка внутреннего и внешнего оформления заведения	
Сбалансированность меню, анализ цен и себестоимости	от 10 000
Наличие стандартов обслуживания и соответствия им	от 10 000
Оценка маркетингово-рекламной деятельности	от 10 000

<i>Исследования рыночной ситуации</i>	
Сравнительный анализ предложений	от 15 000
Исследования, построенные на основе опроса основных участников рынка	от 15 000
Исследования, построенные по результатам наблюдений	от 15 000
Исследования, построенные на анкетировании (за анкету)	от 20
ReMark web	
Создание сайта , в т.ч.: - Анализ потенциальной аудитории сайта и конкурентных предложений - Разработка концепции ресурса - Структурирование и организация - Создание контента (текстового и графического наполнения) - Оптимизация сайта под работу поисковых машин - Регистрация во всех распространенных поисковых системах	от 20 000
Создание мобильного приложения	от 5 000
Создание и ведение страниц в социальных сетях (Facebook, VKontakte, Instagramm) (в мес.)	от 7 000
Таргетированная реклама online (Facebook, VKontakte, Яндекс.Директ, Google Adwords) (в мес.)	от 5 000
Работа со страницами заведения на тематических сайтах (Tripadvisor, Foursquare, Afisha, TimeOur, Menu, Resto, Restoran, Yell и др.) (в мес.)	от 5 000
Мониторинг, генерация и обработка отзывов на тематических сайтах (в мес.)	от 5 000
ReMark design	
Дизайн меню	индивидуально
Дизайн полиграфии	индивидуально
Дизайн интерьера/экстерьера	индивидуально
Ландшафтный дизайн	индивидуально
ReMark adv&pr	
Разработка и проведение рекламной кампании	индивидуально
Разработка и проведение PR-кампании	индивидуально
ReMark event	
Special events (специальные мероприятия)	индивидуально
PR-акции	индивидуально
Корпоративные мероприятия	индивидуально
ReMark training	
Подготовка и проведение тренингов (1 день занятий)	от 16000
Обучение проведению тренингов и разработке обучающих программ (за 3-часовую индивид. консультацию)	от 5000
Бонус: Разработка пост-тренинговых программ и программы обучения на год	