

SMOKE313

Кальянный дом
аутсорсинг | кейтеринг | доставка

Приготовим для ваших гостей вкусные кальяны

... и создадим для Вас конкурентное преимущество
за счет мишленовского сервиса

Аутсорсинг кальянов для ресторанов Москвы

✓ Увеличим средний чек	✓ Повысим лояльность клиентов
✓ Повысим Вашу прибыль	✓ Приведем новых посетителей

<p>Фото основателя и директора</p>	<p>После кризиса в 2014 году доля убыточных заведений в Москве превысила 35%. А события 2020 года, только усугубили ситуацию и продолжают вытеснять заведения общепита без ясного позиционирования и качественного сервиса.</p> <p>Не только выживают, а и показывают незначительный рост те рестораны, которые удивляют своих клиентов и беспрестанно повышают уровень обслуживания и сервиса.</p> <p>Именитые шеф-повара и бармены, дорогая посуда и квалифицированный персонал. Но как еще можно выделиться на фоне конкурентов и приумножить прибыль?</p> <p>Я создал компанию Smoke313, чтобы создавать в ресторанах уютную компанейскую атмосферу. Где каждый гость чувствует себя важным, благодаря высоким стандартам нашего обслуживания.</p>
<p>Основатель и директор Абдуллаев Эльхан Эльшанович оглы</p>	<p>И всё это не требует денежных вложений Хотите узнать как это возможно?</p>

О Компании SMOKE313

SMOKE313 - кальянная компания, оказывающая аутсорсинговые услуги для ресторанов Москвы

- ✓ Работаем на рынке кальянов с 2016 года
- ✓ Приготовили более 28 800 кальянов только за последние 4 года
- ✓ Обслужили клиентов более чем на 54 миллиона рублей
- ✓ Совокупный опыт наших кальянных мастеров более 10 лет
- ✓ 30 квалифицированных мастеров кальяна

Залог успеха компании на рынке кальянов - максимальная ориентация на потребности гостей. Мы предусмотрели ВСЁ, чтобы сделать каждую трапезу комфортной и вкусной для гостя. И максимально прибыльной для ресторана.

**Мы сами любим кальяны и следим за последними новинками.
С полуслова понимаем желания гостей.**

Что мы предлагаем?

Ресторан - место, где клиент может расслабиться, вкусно покушать и выпить. Дополняет атмосферу кальян с невероятным вкусом.

Мы предлагаем аутсорсинг кальянов под ключ с доходом 70% от чека

С нами вы получаете:

1. Дополнительную прибыль без затрат
2. Увеличение репутации вашего ресторана
3. Рост повторных посещений
4. Высокомаржинальную услугу (от 50%)
5. Никаких издержек и дополнительных усилий.
6. Работа в рамках законов № 15-ФЗ и № 268-ФЗ

Кроме этого, мы **приведем новых клиентов** в Ваше заведение из наших групп поклонников вкусного дыма в социальных сетях и Youtube, которые постоянно растут.

Мы берем на себя все расходы и управление кальянной картой. Кальяны, фудкост, оклад, поиск и обучение персонала - больше не Ваша забота.

Почему кальяны привлекают клиентов?

Курение кальяна дает ощущение расслабленности и наслаждения. Клиенты ценят его приятный вкус, густой и ароматный дым.

С кальяном клиенты не только расслабляются. С ним интересно проводить беседы. Даже в деловых переговорах он помогает добиваться большего результата. Снижает напряженность, создает дружескую доверительную атмосферу.

Возможно, Вы и сами чувствуете, что это не просто курение. Это трация.

Наши кальянные мастера создают для гостей ароматную смесь с насыщенным вкусом. Если клиенту вкус не подошел, мы **бесплатно заменим** его.

Наша главная задача, сделать гостя счастливым и дать ему причину вернуться обратно.

Постоянным клиентам дарим именные мундштуки. Их можно забрать с собой или оставить в ресторане для пользования.

Как увеличить средний чек

Наши мастера советуют гостям закуски и напитки, которые сочетаются с вкусом выбранного кальяна. Популярным дополнением к кальяну является чайная церемония.

Это повышает средний чек заказа и впечатление гостя от гармоничной трапезы. В Вашем заведении найдут отдушину и люди, которые не употребляют алкогольные напитки или приехали в ресторан на автомобиле.

Мы создаем атмосферу, в которой не только вкусно, но и красиво. Предложим на выбор гостей как классические, так и современные кальяны. А также бесплатные еженедельные мастер-классы и представления.

Гости проявят благодарность, повторными визитами!

Почему мы?

Уровень сервиса отличает средние рестораны от качественных. Мы это понимаем и делаем ставку именно на уровень обслуживания наших кальянных мастеров.

Наши мастера имеют большой опыт в кальянном деле. Любят его и сами являются ценителями густого дыма.

Для вашего удобства и комфорта ваших гостей закрепляем кальянных мастеров за одним заведением. Вы получаете квалифицированных специалистов с оплатой за результат.

Чтобы максимально соответствовать концепции ресторана:

- Подберем кальян под ваш интерьер
- Составим меню под ваш уникальный дизайн

**Гарантируем качество сырья и большой выбор кальянов.
Являемся партнером крупных производителей табака и кальянов**

Как мы контролируем качество сервиса?

В SMOKE313 мы создали специальную школу обучения и повышения квалификации мастеров, чтобы они соответствовали заведениям премиального уровня. Следим за новшествами на рынке и внедряем их в сервис.

Для мониторинга качества обслуживания проводим еженедельный контроль. Отправляем тайного покупателя, которые проводит замеры по 6 показателям и оценивает уровень кальянного мастера по 5-ти бальной шкале.

Таким образом, мы следим за тем, что наши сотрудники знали и использовали последнюю информацию и постоянно совершенствовали свои навыки обслуживания в обучающем центре.

Предоставим Вам полный отчет

3 шага к началу сотрудничества

1. Встречаемся и обсуждаем	2. Подписываем договор	3. Начинаем сотрудничество
Обсуждаем формат и концепцию, согласовываем средний чек. Выбираем кальяны и составляем меню.	Согласовываем наличие и перечень необходимых документов. Утверждаем и подписываем договор.	Завозим кальяны и подготавливаем меню. Закрепляем кальянных мастеров

В Вашем заведении появляется больше гостей. Они заказывают больше, увеличивая средний чек и вашу прибыль.

Довольные гости возвращаются и приводят с собой своих друзей, родственников и коллег.

Для работы нам необходимо **3** м2 площади, доступ к проточной воде и электричеству.

Начните сотрудничество без рисков

Мы приедем к Вам, продемонстрируем качество сервиса и согласуем условия сотрудничества.

**Если по результатам месяца, Вас не устроит качество нашей работы, то
30% нашего гонорара останется Вам.**

... но такого у нас еще ни разу не было

Фото	ФИО Директор по развитию Телефон +7 495 000 0000 E-mail ...@smoke313.ru
------	--