



Thanksgiving Day in 3B Cafe



Загальна інформація про обрану компанію

ОТРАСЛЬ:

Готельно-ресторанний бізнес

ФОРМАТ:

Пивний ресторан

Кухня:

Американська та вегетаріанська

Кількість працівників:

близько 30 працівників

Кількість закладів:

2 адреси в місті Київ

Річний оборот:

15 000 000 грн



Інформація про репутацію обраної компанії

Власник кафе - ресторатор з Луганська, який через військові дії втратив бізнес з 15 ресторанів в рідному місті. 3B Cafe він відкрив в столиці завдяки небайдужим людям, які допомогли з обладнанням та посудом.



Інспектор (Ольга Фреймут) не змогла з першого разу зробити висновки і через два тижні без попередження повернулася з повторною "інспекцією", давши шанс кафе виправити свої недоліки. У кафе замінили брудні досточки для нарізки м'яса і відповідально поставилися до зберігання продуктів. Також на чистоту були перевірені столові прилади - мікробів виявлено не було. Ольга Фреймут вручила закладу сертифікат і порекомендувала його киянам.

На теперішній час даний заклад має оцінку 4,4 з 5 у соціальній мережі Фейсбук, Проте найчастіше почав отримувати негативні отзиви зі сторони відвідувачів.

Чому обраній компанії необхідний даний івент?

- Зростаюча популярність американської кухні та поширеність подібних заходів створюють щільну конкуренцію;
- Позиціонуючи себе Beef, Beer, Burger заклад сприймається більше як спортивний заклад для старшого покоління, тим самим частково звужує свою аудиторію;
- Останнім часом заклад на публічних сторінках отримує негативні відгуки;
- Такий захід допоможе за один вечір отримати виручку більшу, ніж за звичайної діяльності.



Mariya Klochan не рекомендує Страницу 3 b Cafe.

Вчера в 21:39 · 🌐

Были вашими постоянными посетителями несколько лет в ресторане на Шота Руставели. Последний раз заказывала салат - принесли с горькой зеленью, которую невозможно есть. До этого праздновали день рождения - официанты либо забывали о заказе, либо приносили не то, что мы заказывали. Одинаковые коктейли были абсолютно разными по объему и составляющим (администратор, увидев это, извинилась и ушла их переделывать). Куда дели Семёна и ваших других прекрасных официантов? Верните их, пожалуйста, вместе с прежним качеством блюд, напитков и обслуживания.

Плохое впечатление

Комментарии: 1



Нравится



Комментировать



Поделиться



Елена Горбачёва не рекомендує Страницу 3 b Cafe.

7 августа · 🌐

Раньше это было одно из любимых наших заведений и детям очень нравилось, еда, обслуживание, но после вчерашнего посещения поняли, что в предыдущий раз нам не показалось и все таки они похожи теперь на столовку советского типа, где еда и обслуживание желаёт лучшего, ещё как бонус, тебя обслужат с перекошенным лицом.

Вчера пришли с сестрой и с двумя маленькими детьми, заказали бургер и сразу попросили порезать и еще стейк с напитками. Почему-то за все время обслуживания у нас п... [Ещё](#)

Плохое впечатление

Комментарии: 1

Загальна характеристика та головна ідея івенту



День подяки (англ. Thanksgiving Day) — свято з тривалою історією, що відзначається у багатьох країнах світу і переважно пов'язане із закінченням сільськогосподарських робіт. Головна мета – подякувати Богові за врожай та допомогу у вирощенні врожаю та за усі досягнення нації упродовж року.

Головна ідея: підтримати американську традицію подібного святкування, створити атмосферу родинного кола (у якому зазвичай це свято відзначається).

Цільова аудиторія івенту



Так як американські традиції нині розділяє здебільшого молодь, саме на неї і пропонуємо орієнтуватись (таким чином розширюючи свою звичайну аудиторію закладу):

- молодь віком від 16 до 30 років.

Цілі та результати івенту



Цілі:

- збільшити кількість клієнтів;
- розповсюдити додатково інформацію про заклад (особливо серед молоді);
- збільшити час перебування клієнта в закладі;
- збільшити розмір отриманої виручки;
- отримати позитивні відгуки та згадки в соціальних мережах;
- отримати згадки в ЗМІ про даний захід.



Результати:

- Отримати 5 нових відгуків на сторінці в Фейсбук;
- Отримати за 2 тижні до заходу 1000 унікальних переглядів сторінки в Фейсбук та 600 переглядів на сторінці в Інстаграм;
- Отримати 15 відміток закладу в Інстаграм та 7 - в Фейсбук;
- Збільшення вартості середнього чеку у 1.5-2 рази;
- Збільшення кількості відвідувачів за один день в 3 рази;
- Збільшити в структурі відвідувачів за один день молодь до 80%;
- Отримати 2 згадки в ЗМІ про захід.

Структура івенту та ключові заходи



- *Ініціювання*: висування ідеї та обговорення її з керівництвом та персоналом.
- *Планування*: формування бюджету та необхідних ресурсів, списку персоналу на день івенту, узгодження ідей для декору, тексту рекламних статей та банерів.
- *Підготовка*: придбання усіх необхідних елементів декору, декор приміщення, зв'язок з онлайн-платформами та узгодження умов реклами, налаштування реклами в Фейсбук/Інстаграм, пошук постачальника пирогів для клієнтів та купівля і приготування індички.
- *Проведення заходу*: 28/11 офіційний початок івенту в обох закладах одночасно - 16:00. Пригощання безкоштовним пирогом, обслуговування клієнтів, о 20:00 - традиційне смакування індички разом усіма клієнтами, 22:00 - 1:00 - та святкування. О 1:00 - закриття заходу та прибирання закладу.

Часові рамки проекту



Власне триватиме протягом 1го дня - 28/11, протягом 10 годин - з 16:00 до 1:00 (+ 1 година роботи для персоналу для прибирання закладу).

До тривалості проекту також додаємо 2 дні на підготовчий етап (домовитись за рекламу, знайти та придбати декор та подарунки гостям).

Партнери, що задіяні в реалізації проекту (якщо такі є)

2

НОВИНИ ІЖА БАРИ ВИНО ІНТЕРВ'Ю ПОЗИЦІЯ РЕЦЕПТИ КАТАЛОГ DONATE

CHACUN À SON GOÛT
POSTEAT



БАРИ / КІВ • 20 Sep 2019 • 295

Oktoberfest 2019: де святкують баварське свято в Києві



Вже цієї суботи, 21 вересня, «Октоберфест» знов відкриє свої намети для тисяч туристів. Якщо ви не поїхали до Мюнхена, редакція PostEat розповідає, де святкують Oktoberfest 2019 в...



23 Sep 2019 • 131

Невинний бар від Ігоря Сухомлина закривається

23 Sep 2019 • 27

Дрон-технології в новому меню еко-закладу ZELYONKA

23 Sep 2019 • 137

Новий заклад: пивний ресторан здорового харчування Re:bro у Львові

23 Sep 2019 • 118

Новий заклад: авторська Італійська піца у Vegetano Pizza у Борисполі

23 Sep 2019 • 85

Новий заклад: ресторан української кухні Foľk

Домовитися про публікацію щодо заходу на платформах POSTEAT та The Village - отримати статті зі структурою заходу.

Ресурси необхідні для проведення івенту

	Вартість 1 штуки, грн	Запланована кількість, осіб	Всього, грн	
Безкоштовні пироги	35	300	10500	
	Закладена вартість однієї статті, грн	Кількість статей, шт	Всього, грн	
Витрати на публікації статей	3500	2	7000	
	Заробітна плата за 1 год, грн	Кількість понаднормових год	Кількість залученого персоналу	Всього, грн
Офіціанти	83,3	2	12	2000
Кухарі	148,8	2	6	1786
Прибиральниці	35,7	2	2	143
				3929 *
	Вартість, грн			
Декор закладу	3000			
Індичка для загального святкування	300			
Реклама в фейсбуці	1500			
Реклама в інстаграм	900			
	5700			
			Всього	27129 грн

Канали комунікації з аудиторією

Зb Safe має високу популярність у соціальних мережах, таких як Фейсбук та Інстаграм:

Для молодих людей саме отримання інформації через онлайн ресурси є більш сприятливим.

Кожен користувач соціальних мереж є активним споживачем найрізноманітнішої інформації та щодня пропускає через себе велику кількість даних.



Замір результатів проекту

Стандартний чек на одну людину, грн	Бажане збільшення вартості чеку, разів	Запланована вартість чеку, грн
250	2	500
Середня відвідуваність в день, осіб	Бажане збільшення відвідуваності	Запланована кількість відвідувачів, осіб
100	3	300
	Виручка	150000
	Нові унікальні перегляди, осіб	
Інстаграм	600	
Фейсбук	1000	
	1600	
	Потенційне охоплення нових клієнтів, осіб	
Онлайн-платформи	>3000	
Всього охоплення	4600	

Додатково збільшення структури молодих клієнтів до 80% та отримання 5ти нових позитивних відгуків на сторінці в Фейсбук.

Непрямий результат - покращення репутації закладу за рахунок підтримки сучасних цікавих свят та американської культури.