

## **5 niezawodnych sposobów na sukces w gastronomii, czyli jak stworzyć popularną restaurację na rynku.**

"Nie ma bardziej szczerzej miłości niż miłość do jedzenia" - napisał kiedyś George Bernard Shaw. I trudno się z nim nie zgodzić. Bez jedzenia człowiek dosłownie nie może żyć. Dlatego tak szeroko rozwija się branża gastronomiczna, która dba o podniebienia klientów. Nie każda restauracja jednak jest zadowalająca. Każdy z nas chociaż raz natknął się na lokal, którego dobrze nie wspomina. Na co w takim razie powinni zwrócić uwagę restauratorzy?

### **Po pierwsze: jakość**

To, co oczywiście w każdej restauracji jest najważniejsze, to pyszne jedzenie. Aby w stu procentach zadowolić kubki smakowe gości, należy spełnić kilka warunków. Pierwszym z nich są jak najlepsze składniki. Nawet najprostsze dania mogą okazać się niesamowitym doznaniem smakowym za sprawą świeżych i naturalnych produktów. Właściciele powinni przyłożyć szczególną wagę do współpracy z najlepszymi dostawcami. Warto przeznaczyć więcej budżetu na dobre składniki, bo później zwróci się to w ilości zadowolonych, stałych klientów.

### **Po drugie: personel**

Załoga restauracji to grupa, w której każdy członek jest tak samo ważny. Kelnerzy odpowiadają za szybką obsługę klienta, szef kuchni kontroluje potrawy i rozdaje zadania swoim podopiecznym, którzy z kolei sprawują pieczę nad sprawnym przygotowaniem i wydawaniem posiłków. Manager kontroluje sytuację na sali i reaguje w sytuacjach kryzysowych. Dlatego przemyślany dobór zatrudnionych osób jest tak ważny. Klient wraca do miejsca, w którym czuł się dobrze traktowany. Często

to właśnie personel wpływa na ostateczną ocenę wizyty w lokalu. Nawet najlepsze jedzenie nie wynagrodzi wpadek, których powodem jest nieprofesjonalna obsługa.

### **Po trzecie: spójna idea**

W każdym większym polskim mieście lista restauracji właściwie nie ma końca. Wybór jest ogromny i tylko naprawdę dobre lokale wyróżniają się pośród reszty. Coś, co przyciąga duże ilości klientów to nietuzinkowy pomysł na restaurację. Chodzi tu o nowatorskie podejście do tematu, np. poprzez ciekawy motyw, który łączy serwowaną kuchnię z wystrojem lokalu. Warto stworzyć miejsce, które będzie zapadać w pamięć. Czy to przez ciekawe nazwy potraw w menu, niecodziennie ubraną obsługę czy wyjątkowy wystrój.

### **Po czwarte: przemyślany lokal**

Mimo że potrawy z danej restauracji najczęściej można też zamówić na wynos, posiłek na miejscu powinien być doświadczeniem na najwyższym poziomie. Na pewno trzeba zadbać o ciekawy wystrój wnętrza. Mając już pomysł na restaurację, pozostaje tylko urządzić ją spójnie z tą ideą. Pomysły mogą być przeróżne, jednak to ich egzekucja jest najważniejsza. Czynnikiem, który również jest niezmiernie ważny, jest akustyka. Restauracja to miejsce rozmów, dlatego często w środku panuje gwar, który może w pewnym momencie być uciążliwy. Takie zjawisko nazywa się "efektem spotkania towarzyskiego". Jest to właśnie moment, w którym każdy z klientów zaczyna mówić coraz głośniej, aby "przekrzyczeć" panujący gwar, przez co hałas jest jeszcze bardziej uciążliwy. Do tego dochodzi jeszcze muzyka, która często wybrzmiewa na sali. Wszystkie problemy związane z komfortem akustycznym można rozwiązać z pomocą odpowiednich metod. Porad w tym zakresie udziela np. Stowarzyszenie "Komfort Ciszy", które uświadamia Polaków o problemie zanieczyszczenia hałasem. Jednym z rozwiązań, które mogą poprawić akustykę w

lokalu, będzie zamontowanie podwieszanych sufitów ze szklanej wełny mineralnej. Duża powierzchnia sufitu oraz zdolność wełny szklanej do pochłaniania dźwięku będą skutecznym działaniem. Dobrym pomysłem może też być montaż paneli ściennych z wełny szklanej, które obniżając pogłos w sali pomogą w lepszej wzajemnej komunikacji osób przy stolikach, czy barze.

### **Po piąte: działania w mediach społecznościowych**

W dobie szeroko rozwiniętego życia w internecie nie wolno lekceważyć potęgi, jaką dają media społecznościowe. To właśnie w sieci klienci zamieszczają opinie o restauracji i tam kreuje się jej wizerunek jako marki. Na stronie lokalu można znaleźć aktualne menu, adres, numer telefonu i inne potrzebne informacje. Restauracje wykorzystują swoje kanały, aby na bieżąco informować klientów o sezonowym menu, tygodniowej ofercie lunchowej czy zmianach godzin otwarcia. System komunikacji wizualnej rozpoczyna się od stworzenia logotypu i kolorystyki marki oraz spójnej z nim strony internetowej. Później należy zdecydować się na język i ton komunikacji, który dostosowywany jest do danej grupy docelowej. Marketing restauracji może zdziałać cuda w promocji lokalu. Dużo korzyści przynosi interakcja z użytkownikami oraz organizowanie konkursów, które zwiększają popularność restauracji i poszerzają jej grono odbiorców.

Prowadzenie restauracji to spore wyzwanie. Istnieje wiele aspektów, na które trzeba zwrócić uwagę, aby lokal był lubiany i często odwiedzany. Jakość produktów, odpowiedni personel, wystrój i akustyka w lokalu to tylko niektóre z ważnych cech restauracji. Pięć wspomnianych w artykule punktów stanowi dobry poradnik dla przyszłego restauratora.