



Чек-лист по успешному участию в ресторанном дне

Международный фестиваль еды Restaurant Day родился в Хельсинки, Финляндия. Раз в три месяца, каждый желающий может открыть свой однодневный ресторан в квартире, парке, арт-пространстве или просто на улице и кормить гостей, зарегистрировавшись на сайте. Данный чек-лист содержит рекомендации начинающим участникам фестиваля еды, благодаря которым Вы сможете завоевать симпатию людей и приобрести постоянных клиентов. Давайте начнем!

выбрать формат и концепцию

Первое, что необходимо сделать, — определиться с форматом и кухней будущего заведения, решить, какие именно блюда вы будете представлять, какое количество порций осилите. Что для вас более принципиально — угостить людей тем, что вы умеете готовить хорошо — или оказаться «в тренде».

определиться с названием и стилем

Несмотря на то, что ваш ресторан будет однодневным, звучное и емкое название поможет сделать его более известным. Стоит позаботиться о логотипе и вывеске, а также каких-то примитивных элементах фирменного стиля: меню, оформление стола, фартучки с логотипом, упаковка для блюд.

выбрать подходящую площадку

Готовить и угощать гостей можно где угодно: во дворе своего дома, в парке, на пляже или же на территории одной из площадок, которые выразили готовность принять рестораторов.

вовремя пройти регистрацию

Не откладывайте этот момент на последние дни. Чем раньше вы определитесь с площадкой и отметите свое заведение на карте, тем больше людей узнают про ваш ресторанчик. Ваш первый шаг в этом направлении — регистрация на сайте.

согласовать с полицией

Если вы открываете однодневный ресторан на общественной территории, будьте готовы к общению со стражами порядка. Официально Ресторанный день ни с кем не согласован, и согласование такого праздника в масштабах города в принципе за гранью юридических возможностей.

продумать мебель, сервировку и антураж

Подумайте, хотите ли вы кормить гостей на территории своего «ресторана» или предоставлять еду «на вынос». Задумываясь о выборе блюд, подумайте о сервировке: упакованный в крафт-бумагу буррито просто взять с собой либо есть на ходу, будет ли удобно есть суп из пластиковой тарелки.

помнить о гигиене и безопасности

Обязательно запаситесь одноразовыми перчатками и подавайте еду гостям только в них, особенно, если вы притрагиваетесь к вашим пирожкам и капкейкам руками. Одноразовая посуда поможет вам избежать проблем с грязной.

позаботиться о логистике и оборудовании

В зависимости от блюд, которые вы выбрали, вам надо будет решить, что вы готовите на месте, а что привозите с собой. Супы можно варить либо разогревать на электрической или газовой плитке, выпечку, салаты либо заготовки для фастфуда можно привозить с собой.

рассчитать стоимость блюд

У начинающих рестораторов есть 2 варианта: фиксированная цена и свободная цена. Первый вариант позволяет рассчитать стоимость блюд таким образом, чтобы «отбить» расходы. Второй способ более демократичен и позволяет гостям адекватно оценить качество блюд.

продумать продвижение ресторана

Если у вас есть желание и время, и вы планируете сделать свой ресторан не однодневным, а вырастить его в какой-либо проект, советуем завести публичную страницу вашего заведения в социальных сетях, размещать там информацию о процессе подготовки, либо интересные рецепты.

подготовиться к открытию

Нужно рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления всех запланированных блюд. Не лишним будет потренироваться накануне в их приготовлении. Нужно закупить все продукты, подготовить необходимое для готовки

оборудование. Продумать способ транспортировки блюд или продуктов на место.

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: <https://checklists.expert>

как это убрать?