

# LIKE4LIKE

HOSPITALITY • RETAIL • FOODTECH

## Вредные советы по проектированию F&B

для отельеров, девелоперов, архитекторов



Стихи: Ирина Орландини Авруцкая

Иллюстрации: Грета Паликян



# Ирина Орландини Авруцкая

Основатель



Автор книг



2018-2022 куратор направления маркетинга,  
развития бизнеса и школы инноваций

**NOVIKOV**  
SCHOOL

2009-2014 директор по маркетингу и стратегии



**COSTA**



McKinsey  
& Company



NOVIKOV  
SCHOOL



simple



WRF





**Ирина Орландини**  
**Авруцкая**  
Основатель Like4Like  
и трендхантингового  
агентства GFT Agency.



**Ольга Тарабрина**  
Креативный стратег,  
консультант по сетевым  
проектам



**Михаил Столпаков**  
Директор по развитию  
в ЮФО



**Дуччо Орландини**  
Кулинарный директор.  
Консультант по R&D



**Надежда Кучер**  
Партнёр направления ритейл.  
Ключевой стратег по  
инфраструктурным проектам



**Алена Сапунова**  
Концептолог, бренд-  
стратег, специалист по  
культурному коду



**Ксения Иконникова**  
Консультант по  
гостиничному бизнесу



**Ольга Мальцева**  
Руководитель проектов,  
консультант по развитию  
территорий

# С чего начать?

Стратегия – что делаем и почему?

Концепция – как это будет?

План – где размещается?

-> Проектирование

# План разработки F&B

1. Гастрономическая стратегия территории (объекта)
2. **F&B концепция территории (объекта)**, верхнеуровневая финмодель
3. Нанесение на предварительный мастер-план
4. ТЭПы, инфраструктурные и инженерные решения, выделение площадей
5. **Концепции отдельных ресторанов**, уточненные финмодели
6. Технологическое проектирование ресторанов
7. Планировки залов ресторанов
8. Архитектура и дизайн-проекты ресторанов

# Разработка F&B концепции начинается на этапе мастер-планирования

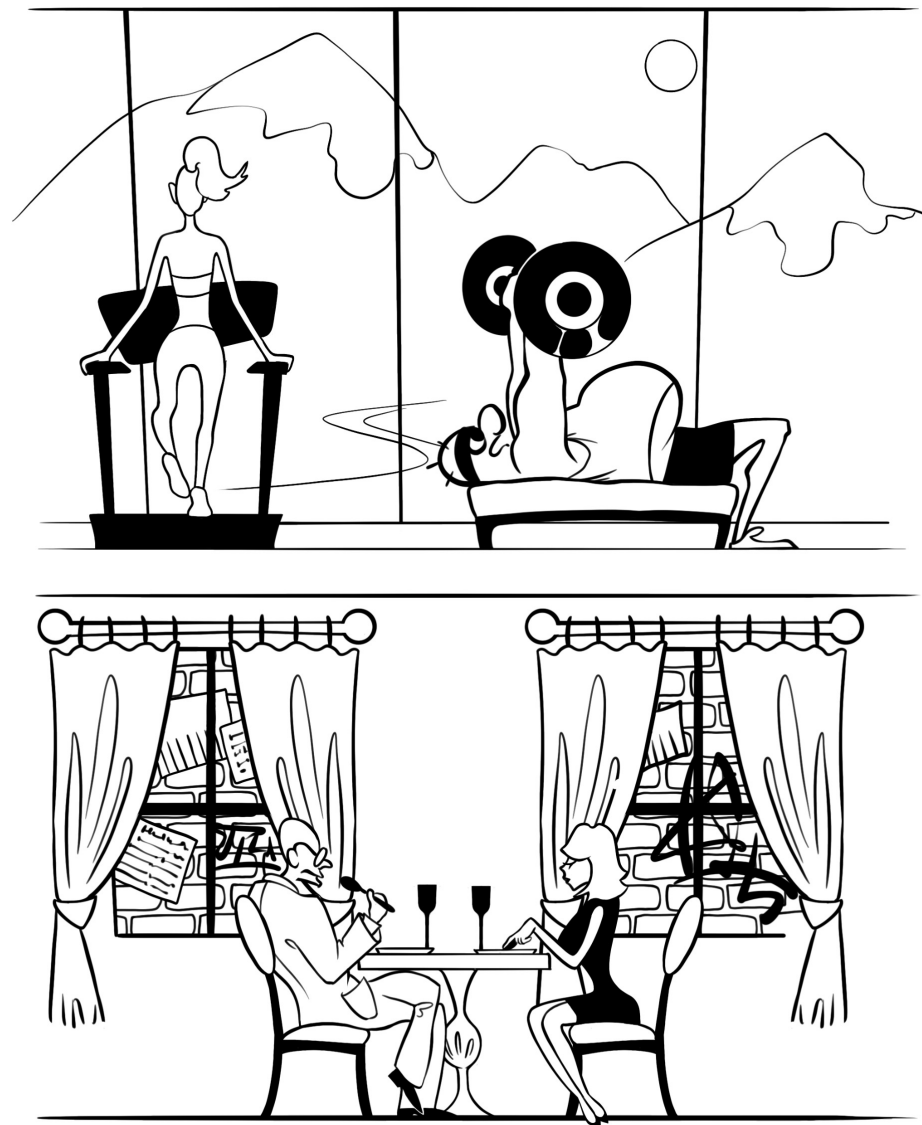
Не надо тратить миллионы  
На мастер-план и арх. проекты.  
Известно — лучшие курорты  
Не проектировал никто!



# Используйте видовые характеристики объекта

Главный ресторан отеля  
Разместите где подальше:  
С видом прямо на дорогу  
И с террасой без зонтов.

А в красивом помещенье,  
Где обзор на лес и горы,  
Вы постройте лучше фитнес  
Или босса кабинет!





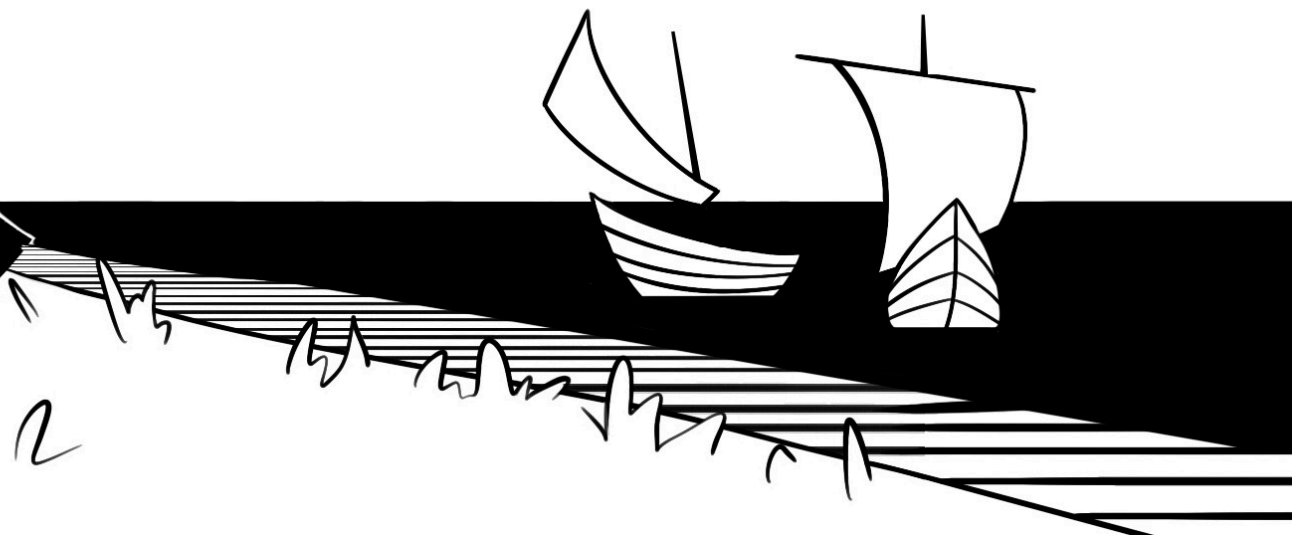
# Используйте надводное пространство для расширения посадки в летний сезон

Если ваш отель на Волге,  
С рестораном рыбной кухни,  
Вы террасу на понтоне  
Не пытайтесь возводить.

Лучше ресторан задвиньте  
В самый лес, куда подальше,  
Чтобы шум воды настырный  
От еды не отвлекал.



**LIKE4LIKE**  
HOSPITALITY • RETAIL • FOODTECH



# Не размещайте вблизи ресторанов шумных развлечений, бань и пляжей

Баню стройте где-то рядом  
С рестораном а-ля-карта.  
Пусть с азартом наблюдают  
Гости банный триатлон!



# Проектируйте конгресс-центр близко к дороге и парковке

Главный зал для конференций  
Разместите вы подальше  
От парковки и от въезда,  
Чтобы путь гостей продлить.

Чтоб по пьяни возвращаясь,  
Гости пели и плясали  
У коттеджей и бунгало.  
И под кустики пошли.



# Просчитывайте возможности на случай 100% выкупа номерного фонда отеля

А в отеле на три сотни  
Зал всего гостей на двести.  
Чтобы Новый год там гости  
Вместе встретить не смогли.

Чтобы вам пришлось программу,  
Сцену, звук и свет на праздник,  
Ёлку, белочек и зайцев  
В разных залах возводить.



# Концепция ресторана – что это\*?

1. Идея
2. Идеология (видение, ценности, миссия)
3. Культурный код – для исторических объектов
4. Платформа бренда
5. Точки контакта
6. Продукт (концепция меню и бара)
7. Сервис и команда
8. Референсы по интерьеру
9. Атмосфера

\*100-150 слайдов подробного описания, на основе которых делается финмодель и ставятся тз подрядчикам.

# Сильная концепция ресторана - половина успеха

Вам концепцией не надо  
Ресторана заниматься.  
Вам успех его не важен  
Или отзывы гостей.

Вы возьмите у соседа  
Ресторан как под копирку.  
Вам же нужен он лишь только,  
Чтобы звёзды получить.

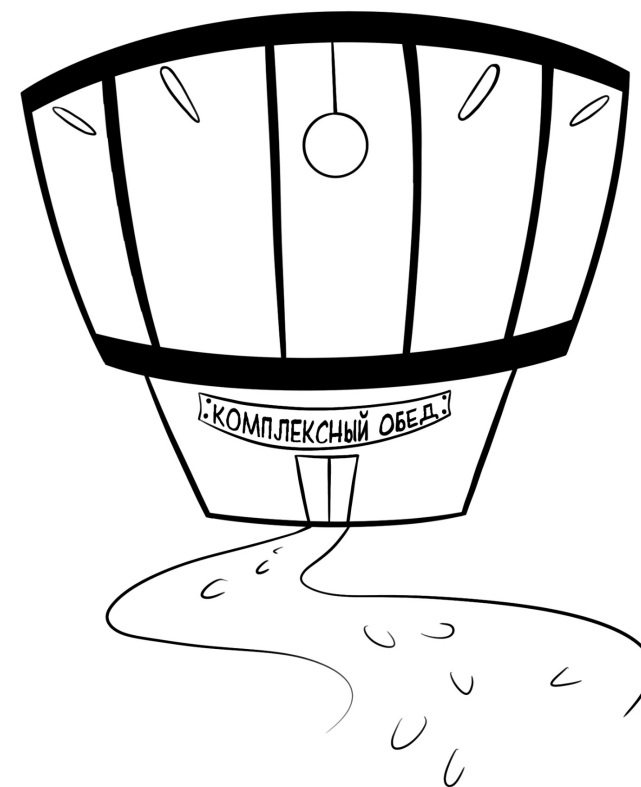


# Архитектурные и дизайнерские решения

- Дизайнер только с опытом проектирования городских ресторанов
- Технолог только с опытом городских ресторанов
- Дизайнер по свету – отдельный специалист
- Открытая кухня – не тренд, а норма
- Нет искусственным растениям
- Нет психологическим барьерам
- Посадка должна быть нескучной

# Инвестируйте в дизайн только после разработки концепции и расчета экономики

Нанимайте звёзд дизайна,  
Архитекторов великих,  
Чтоб шедевр себе построить  
И столовку там открыть!





# Придерживайтесь разумных инвестиций в технологию и старайтесь максимально открыть процессы

Оборудуйте вы кухню  
Как космический корабль.  
А потом её закройте  
Вы бетонною стеной.

Ведь гостям вообще неважно,  
Как готовятся их блюда.  
Поварам зато по кайфу  
Материться будет там!



# Любые преграды внутри и снаружи вредны для экономики бизнеса

Вы под склоном открываете  
Ресторанчик трёхэтажный,  
Чтобы гости в снаряженье  
Не смогли бы отдохнуть.

Пусть все лезут по ступенькам  
С рюкзаками и детьми!  
За активный отдых деньги  
Заплатили вам они!



# Комфорт и сервисы для гостей как часть F&B концепции

- Детские зоны
- Гриль-зоны или гриль-станции
- Удобства и угощения для гостей с животными
- Welcome угощение и напитки
- Рум-сервис
- Еда и напитки в номерах

# Условия для семейного отдыха критически важны для всех типов отелей

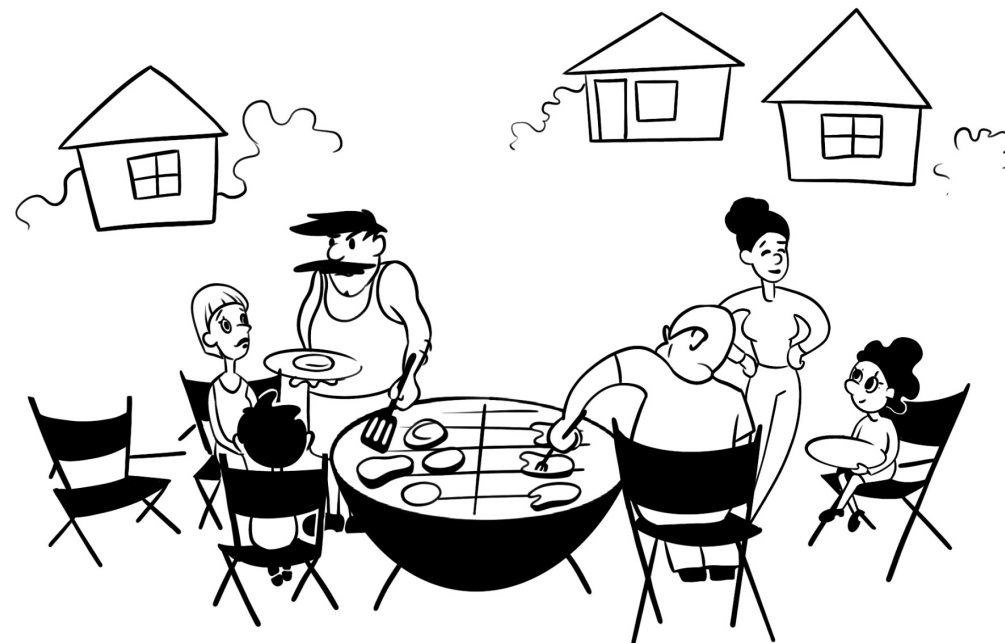
Детских комнат вы не стройте  
И раскрасок не дарите.  
На курорте дети с мамой  
Должны время проводить!



# Гриль-зоны разместите возле номеров специальной категории

Вы мангал один поставьте  
Меж пятью дуплекс-домами.  
Ваши гости все мечтают  
Вместе семьями дружить!

Все пусть ходят до гриль-зоны  
Со своею колбасою,  
Со своим вином и делят  
С незнакомцами мангал!



# Инфраструктура F&V

- Служебные маршруты и подъезды
- Гостевые маршруты и подъезды
- Лифты для людей, лифты для кухни
- Размещение и питание персонала
- Складские помещения, их оснащение
- Прачечные
- Централизованные производства или цеха

# Центральное производство не всегда экономически целесообразно

Чтобы точно быть в порядке,  
Заложите чудо-кухню.  
Да побольше, да подальше  
От курортных ресторанов.

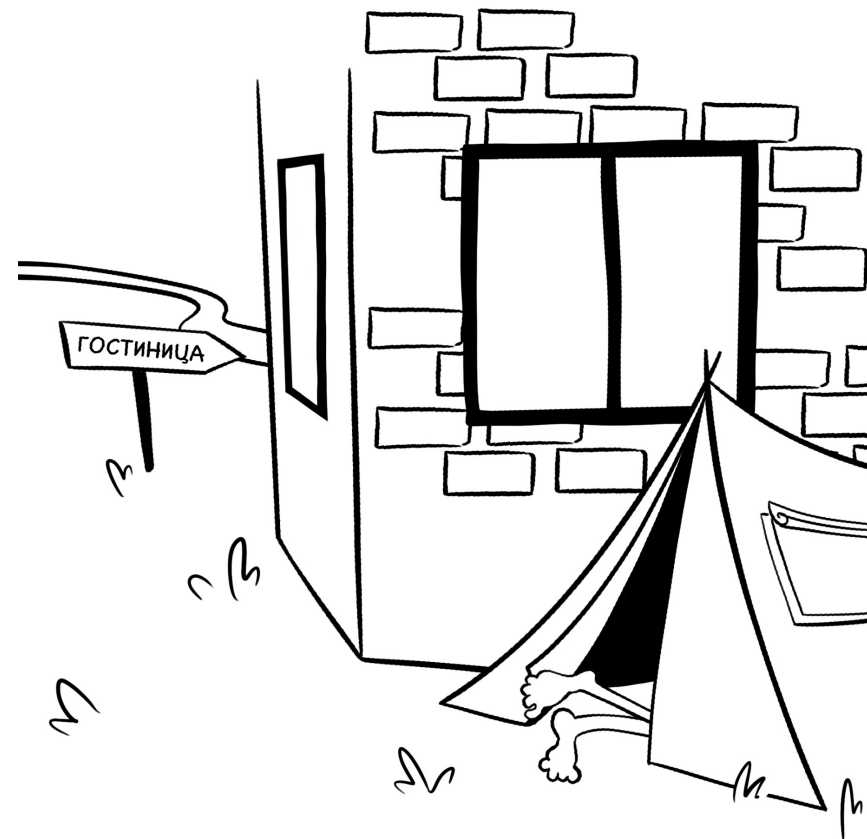
Тыщи две квадратных метров,  
Пара тонн Электролюкса,  
Двадцать лиц в наёмном штате,  
Чтоб вовек не окупиться.

Заготовки вы возите  
На гольф-карах в рестораны.  
Пусть они в пути замёрзнут,  
Растрясутся или скиснут.



# Обеспечьте проживание персонала даже вблизи от города

Вы, пожалуйста, не стройте  
Общежитий персонала.  
Вы наймёте точно местных —  
Тех, кто к вам дойдёт пешком.





# Всегда продумывайте отдельно служебные и гостевые маршруты доступа

Раз задумали на крыше  
Вы шикарный бар построить,  
Убедитесь, что всего лишь  
Лифт один туда идёт.

Для гостей и для команды,  
Для продуктов и посуды,  
Для сантехника, помойки..  
Самый тесный лифт один!



# Тщательно просчитайте метраж склада и закажите системы хранения

Никогда не предлагайте  
Спец. подсобки для банкетки.  
Мебель, скатерти, посуду  
Можно просто так хранить.

А стирать-то и подавно  
Можно в бытовой машинке.  
Ты один банкет всего лишь  
Будешь 8 дней стирать!



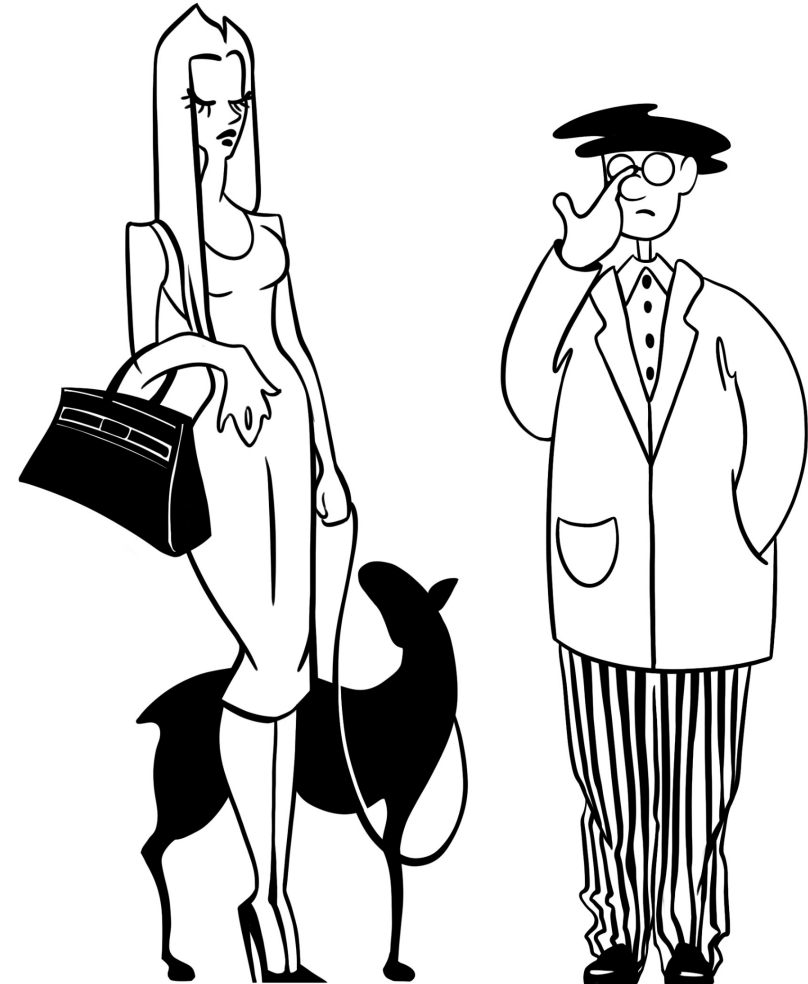
# Соберите команду лучших!

- Консультанты по real estate
- Мастер-планеры
- Концептологи/продуктологи отеля/курорта
- Финансисты
- Архитекторы
- Консультанты и концептологи по F&B
- Консультанты по гостиничному бизнесу
- Концепт-шеф
- Технологи
- Дизайнеры
- Дизайнеры по свету
- Графические дизайнеры
- Декораторы и тд

# Обращайтесь к проверенным специалистам

LIKE4LIKE не нанимайте:  
Нету толка от экспертов.  
Лучше них проект напишет  
Даже Толик-инженер!

Или Свете предложите,  
Генерального супруге,  
Спроектировать весь комплекс  
На 12 миллиардов.



# Чек-лист создания концепции курорта



# Like4Like

HOSPITALITY • RETAIL • FOODTECH

Скачать  
презентацию  
и чек-лист

