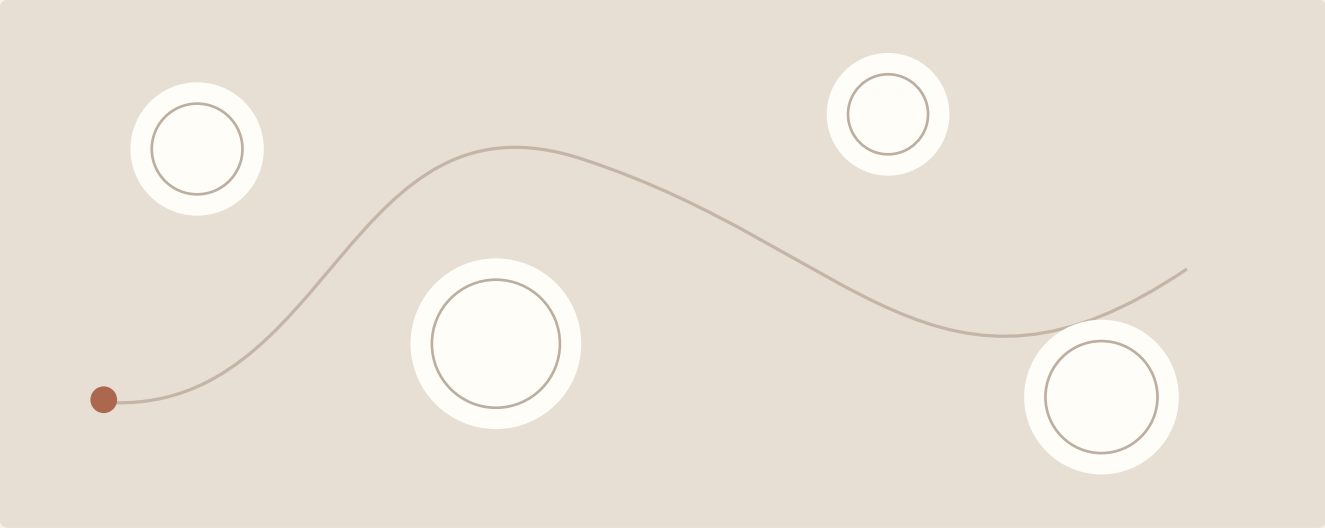
ПРАКТИЧЕСКИЙ ЧЕК-ЛИСТ ДЛЯ ВЛАДЕЛЬЦА

Что в вашем ресторане видит гость?

А вы уже не замечаете.

10 точек интерьера, которые можно самостоятельно проверить перед открытием, обновлением или редизайном ресторана.



МАРШРУТ ГОСТЯ

15 минут • 10 проверок • 3 приоритета

01 / ПУТЬ ГОСТЯ

Оцените каждый пункт: 0 — требуется внимание, 1 — частично, 2 — работает хорошо.

01

Вход и первое впечатление

Можно ли сразу понять, где вход и какой характер у заведения?

Проверка: Посмотрите на фасад с другой стороны улицы, а затем сделайте фото при вечернем освещении.

ОЦЕНКА ◯ 0 ◯ 1 ◯ 2

02

Первые шаги внутри

Понятно ли гостю, куда идти и кто его встретит?

Проверка: Зайдите как новый посетитель. Что видите первым: понятный маршрут или препятствия?

ОЦЕНКА ◯ 0 ◯ 1 ◯ 2

03

Посадка и комфорт

Удобно ли сесть, отодвинуть стул и разговаривать, не мешая соседям?

Проверка: Оцените пространство при занятых столах, а не в пустом зале.

ОЦЕНКА ◯ 0 ◯ 1 ◯ 2

04

Маршруты движения

Не мешают ли друг другу гости, официанты и проходящие к санузлу?

Проверка: Пройдите путь от входа к дальнему столу и санузлу, наблюдая за узкими местами.

ОЦЕНКА ◯ 0 ◯ 1 ◯ 2

05

Санузел как часть образа

Поддерживают ли освещение, зеркало, отделка и навигация общее впечатление?

Проверка: Посмотрите на санузел так, словно вы впервые пришли в заведение.

ОЦЕНКА ◯ 0 ◯ 1 ◯ 2

02 / ОЩУЩЕНИЯ И ОБРАЗ

Оцените каждый пункт: 0 — требуется внимание, 1 — частично, 2 — работает хорошо.

06

Свет на лице и на столе

Комфортно ли сидеть вечером? Не слепят ли светильники, хорошо ли выглядит еда?

Проверка: Сядьте за несколько разных столов в вечернем сценарии освещения.

ОЦЕНКА ◯ 0 ◯ 1 ◯ 2

07

Акустика и разговор

Могут ли гости спокойно общаться, когда зал заполнен?

Проверка: Послушайте зал в рабочее время: гул и резкие отражения звука могут утомлять.

ОЦЕНКА ◯ 0 ◯ 1 ◯ 2

08

Тактильные точки

Приятны ли материалы, к которым гость прикасается: ручки, столешницы, обивка?

Проверка: Проверьте руками пять самых частых точек контакта. Учтите также уход и износ.

ОЦЕНКА ◯ 0 ◯ 1 ◯ 2

09

Визуальный шум

Есть ли в зале ясный главный акцент или всё пытается привлечь внимание одновременно?

Проверка: Сфотографируйте зал от входа и посмотрите, что конкурирует за взгляд.

ОЦЕНКА ◯ 0 ◯ 1 ◯ 2

10

То, что запоминается

Есть ли хотя бы одна деталь, которую гость сможет связать именно с вашим местом?

Проверка: Спросите человека, что он запомнил из интерьера, не подсказывая ответ.

ОЦЕНКА ◯ 0 ◯ 1 ◯ 2

Что делать с результатом?

Это не оценка качества ресторана и не техническая экспертиза. Чек-лист помогает увидеть вопросы, которые легко пропустить изнутри ежедневной работы.

ВАШ РЕЗУЛЬТАТ

_____ / 20

Сумма полезна как ориентир. Важнее отметить пункты, где вы поставили 0 или 1: именно с них начинается план изменений.

ТРЁХШАГОВЫЙ ПЛАН БЕЗ ХАОТИЧНЫХ ПОКУПОК

1

Выберите 2–3 слабые точки

Начните с проблем, которые реально ощущают гости: свет, маршруты, посадка, акустика.

2

Разделите решения по сложности

Что можно поправить перестановкой или настройкой света, а где нужен проект?

3

Проверьте изменения на практике

Повторите маршрут гостя после корректировок, а не оценивайте только красивые фотографии.

FILIMOLA / ОЛЬГА ФИЛИМОНЕНКО

Создаю коммерческие интерьеры с характером: от концепции и планировок до материалов, света и авторских предметов.

filimola.ru