

image not found or type unknown



Я выбрала кафе «Шоколадница», которое на сегодняшний день сеть кофеен – одна из крупнейших и самых динамично развивающихся компаний в сфере ресторанного бизнеса в Москве, регионах России и странах СНГ.

История кофеен «Шоколадница» восходит корнями к легендарному кафе «Шоколадница» у метро Октябрьская – единственном столичном месте, где на протяжении нескольких десятилетий гостям предлагали изысканные лакомства и напитки: горячий шоколад и легендарные блинчики с начинкой из шоколада, изюма и орехов. С момента открытия кафе в 1964 году по сегодняшний день, когда кафе выросло в сеть уютных кофеен, «Шоколадница» была и остается законодателем «кофейной моды» в Москве.

Новую жизнь кофейня получила в 2000 году. Возрожденная «Шоколадница» начала работать по европейским стандартам, которые предполагают значительное расширение и постоянное обновление ассортимента, поддержание высокого уровня сервиса и качества кухни.

Развитие сети кофеен «Шоколадница»

В настоящее время в Москве и в Московской области уже работают около 240 кофеен, которые расположены как в историческом центре Москвы, так и спальных районах, а также в оживленных торговых и бизнес-центрах, аэропортах.

В 2006 году началось активное развитие сети в регионах. Сегодня «Шоколадница» успешно работает во многих городах России: Санкт-Петербурге, Екатеринбурге, Казани, Нижнем Новгороде, Новосибирске, Ростове-на-Дону, Уфе, Сочи, Краснодаре, Астрахани, Благовещенске, Брянске, Владивостоке, Курске, Оренбурге, Пензе, Иркутске, Перми, Иваново, Саратове, Череповце, Тюмени, Воронеже, Чите, Хабаровске, Южно-Сахалинске и других городах.

Франчайзинг

С 2008 года сеть активно развивает программу франчайзинга. География франчайзинга «Шоколадницы» охватывает не только крупнейшие города России, но и страны СНГ (Азербайджан, Казахстан), также компания ведёт переговоры и поиск партнёров в странах дальнего зарубежья.

В настоящее время на правах франшизы работают 85 кофейни и кофе-поинтов в 39 городах России и зарубежья.

## Кофейни

Отличительная особенность кафе – это то, что там есть изысканный горячий шоколад и уютный дизайн интерьера, теплая и неповторимая атмосфера. В доступном для гостей обзоре всегда расположена специальная витрина, где можно сразу выбрать понравившийся десерт и лично пообщаться с бариста – специалистом по приготовлению кофе.

В теплый сезон открываются уютные летние веранды, а в холодные зимние времена вешаются гирлянды и становится тепло и уютно, очень поднимает настроение

## Фабрика-кухня

Ассортимент «Шоколадницы» весьма разнообразен и способен удовлетворить любой, даже самый изысканный вкус. Наряду с прекрасным кофе, сваренным из свежеежаренных зерен, элитными сортами чая, соками и коктейлями сеть кафе «Шоколадница» славится своими тортами и изысканными десертами.

Все блюда эксклюзивны и готовятся по разработанным кондитерами технологиям с использованием только натуральных продуктов.

## Особенности управления компанией

Ресторанный бизнес отличается от всех остальных видов бизнеса. Это предприятие, которое объединяет в себе искусство и традиции, механизмы деятельности и опыт маркетологов, философию обслуживания и концепцию формирования потенциальной аудитории.

Из года в год ресторанный бизнес стремительно развивается. Идет серьезная конкурентная борьба за посетителей. Именно этот фактор заставляет топ-менеджеров продумывать не только основную стратегию и стиль деятельности ресторана, но и детали, придающие заведению уникальность и неповторимость.

Только при формировании грамотно разработанной концепции и последовательного комплексного внедрения всех составляющих ресторанного бизнеса, гарантирован успех в развитии деятельности ресторана.

Рестораны играют довольно важную роль в жизни человека. Кроме удовлетворения физиологических нужд в питании, «выход» в ресторан несет важную социальную функцию.

Человеку нужно не только поесть, но и пообщаться. Рестораны - это одни из немногих мест, где работают все органы чувств, которые генерируют общее чувство удовлетворения. Вкус, зрение, обоняние, тактильные ощущения объединяются в оценке кушаний, обслуживания и атмосферы ресторана.

Эффективная работа ресторана зависит от нескольких факторов. Как и любая сложная система, ресторан начинается с замысла его основателей и заканчивается контролем функционирования учреждения.

Главную роль в этом выполняет практическая философия его владельца или директора. Ее раскрывает подход к ведению бизнеса, который определяет этические и моральные ценности, что реализуются в процессе функционирования предприятия. Главная идея основателей ресторана - определять его кредо, и призвана максимально удовлетворять посетителей.