**Тема**: «Описание будущей ситуации (как будет)»

**Цель урока**:проведение обследования предметной области.

**Решение:**

Целью ресторанного бизнеса является открытие ресторанов с достойной атмосферой и прекрасной едой, а также распространение сети ресторанов по городу/городам.

Для описания будущей ситуации нужно сначала задуматься над тем, как же все будет происходить и какие изменения можно внести.

Для начала выбирается аренда помещения. Условия следующие: место должно находиться в благоприятном районе, с хорошей проходимостью (это поможет заинтересовать людей и прибавить их число посещений ресторана), важно, чтобы дом не являлся аварийным, цена на аренду должна удовлетворять обеих сторон, обязательно должна присутствовать/впоследствии должна быть установлена система безопасности (охранная сигнализация и противопожарное оборудование).

Далее, после выбранного помещения приходит время для ремонта. Назначаем дизайнера и выбираем такую планировку, которая наиболее подойдет для помещения. Дизайн подбираем под вид кухни ресторана, и благодаря нему передаем все ту, атмосферу, которая соответствует ресторану той или иной кухни и статусу. Параллельно с этим набираем персонал и занимаемся составлением меню. Персонал должен быть квалифицированным и понимающим, какая обязанность лежит на нем. Меню должно включать себя разнообразные виды блюд, которые сочетают в себе великолепную подачу и изысканный вкус. Можно его разделить на обычные блюда и фирменные от шефа, что уже гостя заставит заинтересоваться и попробовать. Ценовая политика на меню должна составляться так, чтобы она могла быть доступна для каждого сегмента людей, как для бизнесменов, так и для обычной семьи.

Таким образом, создав приятный для глаз дизайн, созданная атмосфера в зале, приветливые и отзывчивые сотрудники позволят улучшить работу ресторана. В том числе, в первое время необходима будет ненавязчивая реклама, которая также приманит людей.

Самое главное, что директор ресторана и другие его сотрудники думали первоочередно не о денежном потоке, а о работе ресторана и счастливых гостях, чтобы данному заведению давали хорошие отзывы, чтобы посетители это место считали намного лучше, чем рестораны конкурентов.