



Восточный  
Базар®

*аромат Востока*

**Маркетинговая активность сети ресторанов  
Восточный Базар 2009-2010**



## История создания бренда «Восточный Базар»

Концепция «Восточный Базар» создана в 2002 году и представляет собой сеть ресторанов ближневосточной кухни формата Fast casual . Сеть динамично растет, открываются новые заведения на фудкортах крупных торговых центров в Москве, Иваново, Санкт-Петербурге, Нижнем Новгороде, Екатеринбурге, Воронеже, Тольятти, Самаре, Новосибирске, Красноярске, Волгограде, Ростове-на-Дону, Тюмени и других городах России.

Изобилие вкусной еды, приготовленной с использованием десятков уникальных специй и приправ, радушие и забота со стороны приветливого персонала – вот что предлагают в сети ресторанов ближневосточной кухни «Восточный Базар». А на базаре, как известно, есть все, о чем мечтает человек.

Блюда «Восточный Базар» аппетитные и вкусные. Сочная шаурма, приготовленная по особому восточному рецепту из нежнейшего куриного филе, хрустящей капусты, сбрызнутой лимонным соком, свежих огурчиков, помидоров, морковки и лука. Настоящий овощной микс. Сверху шаурма заправляется пикантным чесночным соусом и фирменным желтым соусом Амба, сочетающим ароматы самых лучших восточных специй: карри, куркумы, кориандра и многих других. Вся эта вкуснятина заворачивается в свежеиспеченную лепешку – тартилью. Гости ресторанов обожают настоящий восточный плов, море салатов, первые блюда, шашлык на шпажке из мясного филе, с кусочками цукини, томата, перца и лука. Шашлык готовится на мангале, на открытом огне, поэтому получается таким вкусным, с запахом дымка и неповторимым вкусом восточных приправ. Нежная самса с начинками на любой вкус и съедобная достопримечательность израильской кухни – фалафель - обжаренные в масле шарики из смеси нута и специй. И, конечно, круглая мягкая лепешка пита, рецепт которой хранит славящийся кулинарными традициями Ближний Восток.



Интерьер «Восточный Базар» красочен и современен, он привлекает своим горячим восточным темпераментом гостей на фудкорте. Восточный Базар по праву можно назвать удачной ресторанный концепцией, уникальной комбинацией популярного сегмента ближневосточной кухни, оригинального сочетания ресторана на фудкорте с буфетом, где представлены вкусные и сытные блюда, с демократичными ценами.

«Восточный Базар» одна из самых динамично развивающихся молодых сетей на ресторанном рынке России. «Восточный Базар» - это символ восточной щедрости и гостеприимства, это душа Востока, которая живет, пожалуй, в каждом из нас. Потрясающие ближневосточные блюда, готовящиеся на глазах у гостей по этническим и авторским рецептам талантливого шеф-повара, внимательное обслуживание и рекламная активность, позволяющая дарить посетителям подарки и делать сюрпризы, отличают концепцию «Восточный Базар» от других.

В 2005 году сеть «Восточный Базар» была признана лучшей из лучших на Всероссийском конкурсе «Золотые Сети» в номинации «Рестораны быстрого обслуживания».

Приготовление еды, по-восточному мудрой и вкусной, – высокое искусство, поэтому в этой ресторанной сети работают талантливые и щедрые на любовь.

«Восточный Базар» – рестораны с душой...



## «Восточный Базар» – это:

- Более 250 000 гостей в месяц
- 36 ресторанов: в Москве, Санкт-Петербурге, в Нижнем Новгороде, Воронеже, Волгограде, Самаре, Тольятти, Екатеринбурге, Новосибирске, Иваново, Краснодаре, Ростове на Дону, Тюмени, Красноярске.
- Богатый выбор знакомых мясных блюд по-восточному в сочетании с радушной восточной атмосферой
- Обстановка радушия и видимость богатства при доступных ценах
- Теплый (даже горячий) восточный дизайн
- Свежий вид блюд, много мясных блюд, овощи, фрукты, наличие супов, горячая еда, открытое приготовление шаурмы, разнообразие специй
- Высоко квалифицированный персонал, восточная музыка, традиционный «богатый» восточный дизайн, колоритная униформа сотрудников



В меню ресторанов как классические восточные блюда:

- Шаурма;
- Самса;
- Плов;
- Шашлыки...

Так и яства для гурманов:

- Восточные сладости;
- Баклажаны с Бараниной;
- Картофель с розмарином...





Восточный Базар®

аромат Востока

**Восточный Базар - для тех, кто любит  
Восток и его щедрую кухню!**





## Основные задачи маркетинговой стратегии на 2009 -2010 гг.

- Усиление позиции в сегменте восточной кухни на рынке общественного питания;
- Увеличение знания марки и лояльности к ней;
- Формирование имиджа ресторанов с большим ассортиментом блюд восточной кухни по доступной цене.



## Поведение потребителя

Принятие решения о покупке / посещении ресторана в торговом центре принимается чаще всего при входе в зону фудкорта (ресторанного дворика).

Разработана маркетинговая стратегия, направленная на привлечение потребителей в рестораны «Восточный Базар».



## Основные каналы коммуникации

- Наружная реклама на подъездах и вблизи торгово-развлекательных центров;
- Реклама в местах продаж;
- Медиа-активность, размещения в средствах массовой информации.
- Интернет.



## Наружная реклама

### Концепция

Яркая, привлекающая внимание, расположена в близи торгового центра

### Охват

Москва, Санкт-Петербург, Нижний Новгород, Волгоград, Екатеринбург, Новосибирск, Тольятти, Омск, Красноярск, Череповец, Барнаул,

### Период

ежеквартально 2009-2010гг

Щиты 6\*3 с выносными элементами (джин, блюдо), с контрподсветкой, мерцающими светодиодами.







Восточный Базар®

аромат Востока

## Брендинг автомобилей доставки





## Реклама в местах продаж

### Концепция

нестандартная конструкция привлекающая внимание

акцент на популярном блюде с низкой стоимостью

### Охват

Все рестораны сети ресторанов

# Восточный базар



Шашлык • Гюс • Самса • Кебаб • Салат • Лагман • Манты • Лаваш • Пахлава • Шаурма • Плов

аромат Востока

обед в подарок!

При заказе 4-х обедов от 250р. 5-й обед в подарок!





# Восточный базар

аромат Востока

Шашлык • Плов • Шаурма • Самса • Кебаб • Салат • Лагман • Манты • Лаваш • Пахлава • Шаурма • Плов • Шашлык



ЦЕНЫ СНИЖЕНЫ!  
КУРИНЫЙ ШАШЛЫК ВСЕГО 79 РУБ.!



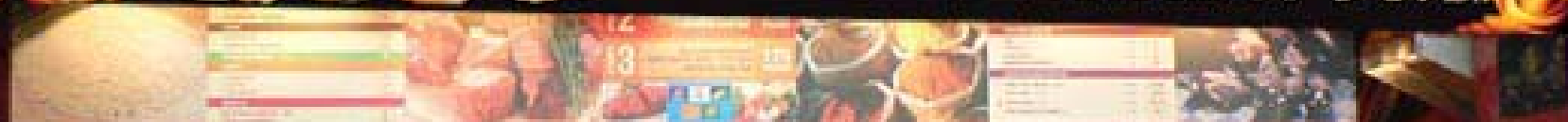


# Восточный Базар *аромат Востока*

Шаурма • Плов • Шешлык • Самса • Кобаб • Салат • Лагман • Манты • Лаваш • Пхелла



ЦЕНЫ СНИЖЕНЫ!  
КУРИНЫЙ ШАШЛИК ВСЕГО 79 РУБ!



Восточный Базар  
Куриный шашлык  
79 руб.  
Средняя цена  
100 руб.



## Подарочные сертификаты

Программа рассчитана на привлечение гостей в период низкой посещаемости ресторанов (вторая половина января- февраль, а также в праздничные дни февраля и марта 2010 года).



Сертификат выдается гостям и принимается к оплате в ресторанах «Восточный Базар» и «Сбарро».



Восточный Базар®

аромат Востока

Рекламная поддержка ввода новых блюд в меню ресторанов.

## Фалафель

- оригинальное восточное блюдо из бобов, приправленных специями с традиционным соусом Хумус.

Попробуй  
НОВИНКУ!

69  
рублей

аромат Востока



Восточный Базар®

## НОВИНКА! Настоящий восточный Лагман!



99  
рублей

аромат Востока

## НОВИНКА! Куриный КЕБАБ



89  
рублей

аромат Востока

Размещение постеров в ресторанах



Восточный базар®

аромат Востока

## Рекламная поддержка специальных предложений

### ЗАВТРАК



с 6 до 12

#### Завтрак 1

Яичница + Самса + Чай

129р

#### Завтрак 2

Сырники + Чай

89р



СПЕЦИАЛЬНОЕ МУЖСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ!

# Три бокала по цене двух!

Только 23 февраля!



Восточный базар®

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ



16



## Рекламная поддержка проекта доставки в одном из ресторанов

**Восточный Базар**  
аромат Востока

Телефон службы доставки:  
**(495) 788-74-50.**  
Доставка **БЕСПЛАТНО!**  
Время доставки в течение часа.  
Часы доставки с 11:00 до 20:00  
Район доставки отмечен на карте  
Минимальный заказ от 350 руб.

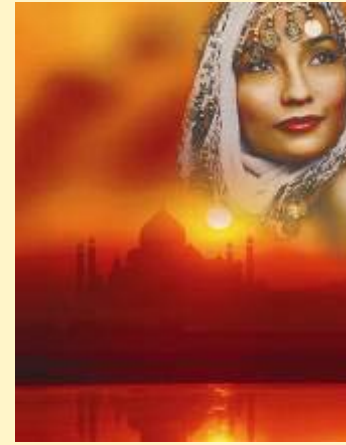
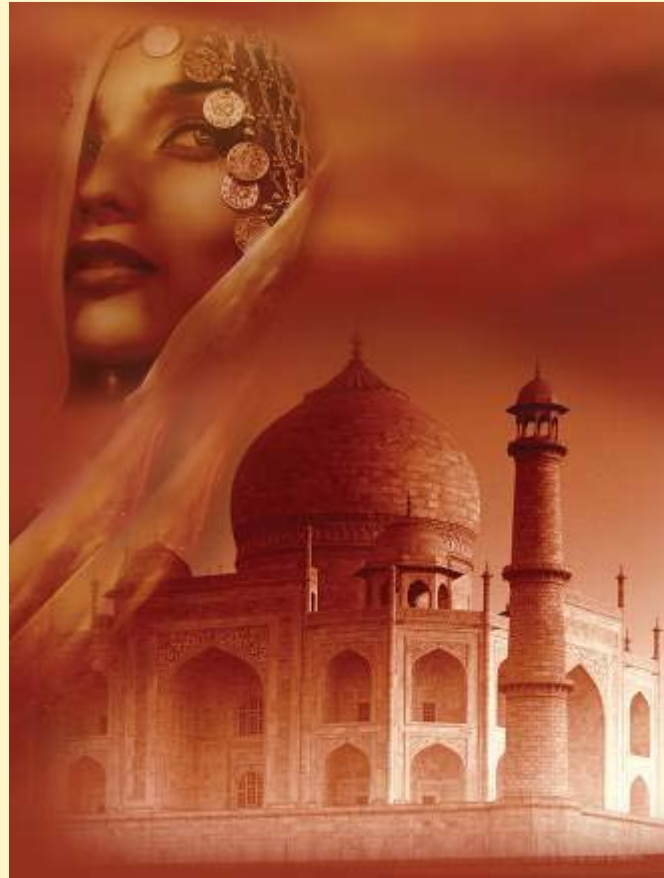
**СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ**  
При заказе от 500 руб. скидка 3%.  
от 800 руб. скидка 10%.  
При заказе от 3000 руб. скидки 15%.  
ГИБКИЕ СИСТЕМЫ СКИДОК.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	
Запеченный картофель с розмарином	300 г (3 шт.) 90 руб.
Запеченный картофель с оливковым маслом и розмарином	300 г (4 шт.) 135 руб.
Рекомендуется с соусом «Мангольд»	
Баклажаны с базиликом	300 г 135 руб.
Запеченные баклажаны, фаршированные мясом, помидорами	300 г 135 руб.
Галетки (пирожки с овощными начинками)	300 г 135 руб.
Манты (мясо, капуста, лук, репчатый лук со специями)	300 г 135 руб.
Традиционный восточный Плов	300 г 135 руб.
Баранина, рис, лук, морковь, розмарином с соусом «Самса»	
САЛАТЫ, СУПЫ, СОУСЫ	
Салат «Ду - Ду» (помидоры, чеснок, лук, оливковое масло)	200 г 90 руб.
Салат «Усадья востока»	200 г 90 руб.
Помидоры, болгарский перец, салат и жареные овощи, масло, сыр «Фета», сметана	
Салат «Кукуруза с шампиньонами»	200 г 90 руб.
Жареные кукурузы, шампиньоны, огурцы и болгарский перец, лук, специи (заправка на основе майонеза)	
Салат «Капуста с перцем»	200 г 90 руб.
Свежий капуста, болгарский перец, лук, растительное масло, лимонный сок, специи	
Салат «Свежая с грецким орехом и изюмом»	200 г 90 руб.
Салат, грецкий орех, лук, майонез	
Салат «С морепродуктами»	200 г 90 руб.
Свежий креветки, картофель, лук, помидоры, шампиньоны, майонез	
Суп дня «Тарел», «Утренняя с овощами» (употреблять при желании)	тарел. 050г 59 руб.
Депешка шурпа (мясо, лук, томат)	тарел. 10 руб.
Соусы: сметана, чесночный (заправка на майонезной основе, с чесноком, зеленью). Со специями «АМБА» (заправка на майонезной основе, с чесноком и специями). САУСА (сметана, мелко порубленные помидоры, мелко порубленные овощи)	50 г 2,5 руб.
БЛЮДА С МАНГАЛА	
Шашлык свиной (заправка на сметане, специи, лук)	300 г 129 руб.
Шашлык куриный (заправка на сметане, специи, лук)	115г 119 руб.
Колбаска из баранины (заправка на баранине на сметане, лук)	1 шт. 129 руб.
Штучный ассортимент	
Шаурма из курицы	тарел. (200г) 99 руб.
Заправка мясо, помидоры, салат, специи, соусы (майонез со специями «Амба», кетчуп)	
Кукуруза (заправка майонез, лимонный сок)	тарел. 59 руб.
Самса с бараниной (заправка, специи, лук, сметана)	тарел. (120г) 49 руб.
Самса с сыром (заправка сыр «Булгур», специи, сметана)	тарел. (120г) 49 руб.
Десерты, Напитки	
Пахлава, розгат-дукум в ассортименте	100 г 89 руб.
Печенье в ассортименте 0,2 л	49 руб.
Аджика Риз 0,25	91 руб.
Тай Абра в ассортименте 0,5 л	59 руб.
Фаршированные 0,25	74 руб.
Сливки 0,25	74 руб.
Анна Мелане 0,25 л / 0,5 л	39 руб.
Чай Пелган 0,5 л	49 руб.
Сок Трехцветный 0,25 л в ассортименте	39 руб.

Листовка службы доставки



## Размещение имиджевых постеров в ресторанах





## Интернет

### Концепция

- создание нового сайта;
- главная страница максимально повторяет вид ресторана удобное меню;
- оптимизация сайта [www.vostochnybazar.ru](http://www.vostochnybazar.ru) в ПОИСКОВЫХ СИСТЕМАХ ПО ключевым запросам.





Программа лояльности. Подарочные карты.





Восточный Базар®

аромат Востока

**Благодарим за внимание!**