

**WYTYCZNE W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA KONCEPCJI PROWADZENIA
DZIAŁALNOŚCI GASTRONOMICZNEJ W RESTAURACJI**

1. Cel opracowania koncepcji:

Celem przygotowania koncepcji jest przedstawienie spójnej, realistycznej i dopasowanej do charakteru obiektu wizji prowadzenia działalności gastronomicznej i usługowej w Restauracji, znajdującej się na poziomie „0” budynku Hotelu Orbita przy ul. Wejherowskiej 34 we Wrocławiu.

Koncepcja powinna określać sposób zagospodarowania przestrzeni, model prowadzenia działalności, proponowany profil usług oraz planowane działania operacyjne i marketingowe (opcjonalnie), tak aby Komisja przetargowa mogła ocenić oferty.

Koncepcja powinna uwzględniać wszystkie wytyczne, które zostały szczegółowo wskazane w Załączniku nr 3 do Ogłoszenia do Przetargu – Szczegółowe informacje dotyczące Restauracji i Pomieszczeń socjalno-magazynowych, Rozdział I.

2. Minimalne elementy opisu koncepcji:

Koncepcja powinna zawierać co najmniej:

2.1. Opis ogólny działalności:

- Charakter i profil działalności gastronomicznej (np. restauracja rodzinna, restauracja tematyczna, bistro, kuchnia polska, śródziemnomorska, wegańska itp.).
- Ujęcie, w koncepcji prowadzonej działalności, grupy docelowej klientów (np. goście hotelowi, mieszkańcy okolicznych osiedli, uczestnicy wydarzeń, turyści, dzieci itp.).

2.2. Sposób zagospodarowania i aranżacji lokalu:

- Planowane zmiany w wystroju wnętrza (np. wystrój sali konsumpcyjnej, strefa bufetu, zmiana umeblowania, styl aranżacji)
- Propozycja funkcjonalnego rozmieszczenia przestrzeni (miejsca konsumpcyjne, strefa obsługi, bufet, np. przestrzeń dla dzieci itp.).
- Koncepcja aranżacji zaplecza kuchennego (ewentualne doposażenie, zmiana organizacji pracy – o ile jest taka konieczność).

2.3. Zakres i rodzaj oferowanych usług:

- Zakres usług gastronomicznych (np. śniadania, obiady, kolacje, catering, imprezy okolicznościowe).
- Rodzaje posiłków i napojów (w tym uwzględnienie diety wegańskiej, wegetariańskiej, menu dziecięcego itp.).
- Oferta dodatkowa - opcjonalnie (np. eventy tematyczne, warsztaty kulinarne, degustacje).

2.4. Standard obsługi i funkcjonowania:

- Zapewnienie jakości usług i dbałość o poziom obsługi klienta.
- Planowana organizacja pracy restauracji (godziny otwarcia, zatrudnienie personelu, strój pracowników).

- Systemy rezerwacji stolików i obsługi zamówień.

2.5. Propozycja nazwy Restauracji i identyfikacja wizualna

- Propozycja własnej nazwy restauracji (związanej z charakterem miejsca lub jego otoczeniem).
- Ogólna koncepcja identyfikacji wizualnej (logo, kolorystyka, styl materiałów promocyjnych).

2.6. Plan działań marketingowych i promocyjnych - opcjonalnie

- Sposób promowania restauracji (np. strona internetowa, media społecznościowe, reklama lokalna, współpraca z recepcją hotelową).
- Strategie przyciągania klientów (happy hours, rabaty, wydarzenia specjalne).

2.7. Organizacja dostaw i gospodarka odpadami - opcjonalnie

- Sposób organizacji dostaw produktów (w tym wykorzystanie wejścia technicznego).
- Postępowanie z odpadami gastronomicznymi zgodnie z przepisami.

3. Dodatkowe wymagane elementy koncepcji:

1. Proponowane menu:

Należy przedstawić przykładowe menu oferowanych posiłków i napojów, wraz z krótkim opisem charakteru i stylu kuchni.

2. Projekt lub wizualizacja aranżacji wnętrza:

- Wizualizacja lub założenia projektowe dotyczące przyszłego wyglądu miejsca prowadzenia działalności w jego docelowym kształcie, w tym opis modelu, kolorystyki, wystroju, mebli i oznakowania lokalu.
- W przypadku braku wizualizacji – szczegółowe opisowe założenia projektowe.

3. Opis koncepcji prowadzenia działalności:

- Kompleksowy opis planu operacyjnego oraz sposobu funkcjonowania lokalu w odniesieniu do jego specyfiki oraz otoczenia.
- Ofertę śniadaniową oferowaną dla Gości Hotelu Orbita,

4. Informacja o sytuacji finansowej Oferenta:

- Krótkie przedstawienie sytuacji finansowej umożliwiającej należyte prowadzenie działalności gospodarczej (np. oświadczenie o posiadanych środkach, zdolności kredytowej, stabilności finansowej).
- Organizator przetargu może zażądać dodatkowych dokumentów potwierdzających sytuację finansową na etapie dalszej weryfikacji ofert.

4. Forma i objętość dokumentu:

- Koncepcja powinna być przedstawiona w formie pisemnej, zwięzłej i czytelnej, format A4 (plus ewentualne załączniki graficzne: projekty, wizualizacje).
- Dokument musi być podpisany przez osobę upoważnioną do reprezentowania Oferenta.