

ФИЛОСОФИЯ БРЕНДА РЕСТОРАННОЙ ЦЕПИ «ПОРТО МАЛЬТЕЗЕ», КАК ПРИМЕР РЕАЛИЗАЦИИ УСПЕШНОЙ МАРКЕТИНГОВОЙ СТРАТЕГИИ

Чайничков А., студент

Керівник: *Чичкалюк Т.А., к.е.н., доцент*
Николаевский межрегиональный институт
развития человека ВУЗ «Университет
«Украина», г. Николаев

Порто Мальтезе является компанией, которая основана в 1989 году на Мальте. Оттуда "фамилия" в названии компании. Деятельностью компании была торговля свежей и замороженной рыбой, морепродуктами и собственные фермы ракушек. Логичным продолжением стал ресторан, созданный в качестве лучшей промоции собственного ассортимента. Он положил начало сети ресторанов по всему миру. Из залива Бока Которска, которую называют Невестой Адриатики, пришла идея о его философии маркетинговой стратегии. Предполагался интимным и теплым, как коноба, торговый зал, где все друг друга знали, чтобы те, кто пришел в первый раз, ощутил, что его ожидали, чтобы в ресторане было просторно и чтобы приход не заказывать. Ныне сводчатые залы всех "Порто Мальтезе", украшены флагами, рыболовными снастями и моделями кораблей, здесь вспоминаются замки мальтийских рыцарей-госпитальеров, то есть гостеприимных. Госпитальеры, владели несметными богатствами, привыкли к роскоши и отличной кухне. А готовили на Мальте в основном из рыбы и морепродуктов, особое внимание уделяли вину. Старинные традиции хранит вся цепь Порто. Свежую морскую рыбу и морепродукты во все рестораны доставляют три раза в неделю самолетами непосредственно из Италии, Греции, Марокко и Франции, а экзотическую рыбу из северных морей.

В залах ресторанов целые рыбы лежат в горке со льдом: здесь есть привычные для нас окунь, зубатка, экзотические морские петухи, черти, кальмары, осьминожки, каракатицы, тюрбо, дорадо, солонечник, морской язык, барабулька. В аквариумах шевелят усами живые лобстеры. Гость присматривает подходящий экземпляр и

выбираете способ приготовления: зажарить на сковороде или гриле, запечь в морской соли, приготовить в фольге или на пару. Если гость сомневается в выборе способа приготовления, официант даст ненавязчивый совет. Сердце ресторана "Порто Мальтезе" "шоу-кухня", но и дверь на кухню держат открытой, при желании вы можете понаблюдать за процессом приготовления. Чтобы не ждать, когда приготовится рыба, имеет смысл подойти к "барке" - настоящей лодке, превращенной в салат-бар, и попробовать хотя бы некоторые из полутора десятков овощных и рыбных салатов. Все фирменные блюда в ресторане готовятся на оливковом масле с добавлением морской соли. В меню обязательно есть итальянская ветчина, сыр, спагетти, ризотто или еще что-нибудь из средиземноморской кухни. Любые блюда подаются вместе с вкусным хлебом домашней выпечки - это еще одна мальтийская традиция, которая поддерживается рестораном. "Порто Мальтезе" гордится своими винами, представляющими разные страны Средиземноморья. В географическом и кулинарном отношении Мальта близка к Сицилии, поэтому выбор итальянских вин в погребе ресторана наиболее велик. Здесь и признанные марки и домашние вина "Порто Мальтезе", которые подаются в специальных бутылках. Испанские, португальские и чилийские вина дополняют картину. Итальянская кухня славится своими десертами, и многие из них представлены в меню ресторана, это и традиционный тирамису, и фирменные блюда по собственным рецептам. Обед в "Порто Мальтезе" - настоящий праздник вкуса. Средний счет составит около 50 у. е. Это ресторан и для гурманов, привыкших к эксклюзивным рыбным ресторанам, и для людей, которые только начинают знакомство с лучшими сторонами морской кухни. Вся философия Порто формулируется в шести золотых правилах: 1. Свежая рыба и морепродукты являются условием всех условий. Все остальное приходит за этим. 2. Лодка является одним из условий, по которому люди нас любят. Поэтому для нас столь важно, чтобы она была богатой и роскошно устроенной. 3. Все вина не должны быть старыми и дорогими, но все должны быть хорошими. 4. Гости в основном имеют желание попробовать что-то новое, надо им это и предоставить. 5. Люди имеют свою причину, по которой они ходят к нам, поэтому важно, чтобы предложенные блюда были стандартными, значит отличие нашими. 6. Порто имеет превосходные теста.