



**Opis strategii wdrożenia osiągnięć naukowych opracowanych przez studenta/ów  
w ramach projektu *Partnerski Związek Nauki i Postępu***

Nazwa działania/nazwa rozwiązania/strategii Powstanie lokalu gastronomicznego „JESZ ILE CHCESZ”
Imię i nazwisko autora/autorów Agata Koziół-Jaworska, Michalina Nagel, Renata Piaskowska
Uczelnia, Wydział, Specjalność Politechnika Poznańska, Wydział Inżynierii Zarządzania, Zarządzanie przedsiębiorstwem
Przedsiębiorstwo lub branża, dla których dedykowane jest rozwiązanie/strategia Przedsiębiorstwo usługowe, branża gastronomiczna
Opis rozwiązania/strategii: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>problem, na który odpowiada rozwiązanie/strategia</i></li> <li>2. <i>podstawowy cel realizacji</i></li> </ol> <p>Restauracja o nazwie „JESZ ILE CHCESZ” świadczy szczególnego rodzaju usługę gastronomiczną opartą na zasadzie „zapłać i najedz się do syta”. Z naszego doświadczenia wiemy, że nie zawsze po wykupieniu jakiegoś posiłku wstajemy od stołu najedzeni. Stąd pojawił się pomysł przeniesienia na grunt polski rozwiązania dość popularnego za naszą zachodnią granicą. Podstawę menu stanowić będzie pizza, wzbogacona o dodatek w postaci napojów ( min. kawa, piwo). Wszystko to będzie podane w charakterze szwedzkiego stołu. Stawiamy także na najwyższą jakość świadczonych usług i profesjonalną obsługę. Pizze wytwarzane będą z codziennie kupowanych, świeżych produktów wg oryginalnej włoskiej receptury. W trosce o zapewnienie najwyższych walorów smakowych i zachowanie tradycji, zdecydowaliśmy się na zakup pieców opalanych drewnem. Zamierzamy zatrudnić także włoskiego kucharza, który zadba nie tylko o jej wyjątkowy smak, ale także o jej estetyczny i pomysłowy wygląd.</p> <p>Celem realizacji projektu jest stworzenie lokalu gastronomicznego od podstaw, czyli od formalnego założenia przedsiębiorstwa, poprzez zebranie wszelkich niezbędnych zasobów, aż do przygotowania lokalu na przyjęcie pierwszych klientów.</p>





#### Elementy innowacyjne rozwiązania/strategii (jeśli istnieją)

Innowacją jest pomysł przeniesienia na grunt polski rozwiązania dość popularnego za naszą zachodnią granicą czyli zaproponowanie usługi gastronomicznej opartej na zasadzie „zapłać i najedz się do syta”. Charakter świadczonych usług gastronomicznych, polegających na jednorazowej zapłacie za posiłek, a następnie wyborze dania spośród wielu podanych w formie tzw. szwedzkiego stołu, narzuca nietypową dla innych restauracji aranżację wnętrza. Dlatego też zaprojektowanie takiego układu przestrzennego, którego centralnym punktem będzie miejsce pobierania posiłków („food place”) a wokół niego zostaną rozmieszczone stoliki z krzesłami („sit place”), przeznaczone dla różnej ilości osób. Na układ przestrzenny lokalu składa się 9 sal o charakterystycznym wystroju wnętrza: Bezludna wyspa, Olimp , Lata 60-te, Rafa koralowa, Samochód, Trendy, Kid, Komunistyczny, Kosmos. W tej innowacyjności upatrujemy swą główną przewagę nad konkurencją.

#### Spodziewane korzyści dla przedsiębiorstwa wdrażającego rozwiązanie/strategię

Cele prowadzonej przez nas firmy nie ograniczają się jedynie do wypracowania korzyści finansowych w postaci zysku. Istotne jest dla nas wykreowanie marki budzącej w sercach naszych klientów pozytywne odczucia i skojarzenia, kojarzącej się z wysoką jakością, profesjonalną obsługą i przyjazną atmosferą. W trosce o wzbogacenie aktualnie dostępnej oferty gastronomicznej miasta firma zdecydowała się na wprowadzenie nowego rodzaju usług, do tej pory niedostępnych na rynku.