

РЕСТОРАН / МЕНЮ И ПРОМО-ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Предложение выгодно гостю. И рассчитано.

для гостя

₽

≈ 26%

выгоды к цене отдельных блюд

для расчёта комбо



≈ 31%

цены — себестоимость продуктов

Показатели одного рассчитанного комбо.
Состав, цена и выгода связаны.

КАК УСТРОЕНА РАБОТА

Предложение начинается с гостя и меню

1

Сценарии гостей

Утро, обед, вечер. Быстрый визит, семья или компания.

2

Состав предложения

Собрали блюда в комбо под выбранный сценарий.

3

Цена и себестоимость

Рассчитали выгоду гостя и затраты на продукты.

4

Подача и материалы

Подготовили основу для экранов, визуалов и клиентских материалов.

Меню, цена и подача согласованы в одном предложении.

РАСЧЁТ И ПОДАЧА

Выгода для гостя. Расчёт для бизнеса.

ЦЕНА КОМБО

199 ₽

☞ Сырники
32,74 ₽

+

☕ Капучино
до 30 ₽

СЕБЕСТОИМОСТЬ

до 62,74 ₽

Около 31% от цены комбо

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ГОСТЯ



УТРО
199 ₽

Капучино в подарок при заказе сырников по коду УТРО.
До 12:00

Обсудить похожую задачу



Сайт агентства

