

Чек-лист ROI-аудита интерьера ресторана

1. Посадка и площадь

- Использую ли я пространство зала максимально эффективно?
- Есть ли «мёртвые зоны» (столики, куда гости садятся неохотно)?
- Можно ли увеличить число посадочных мест без ущерба комфорту?

2. Навигация и сценарии

- Легко ли гостям ориентироваться (где бар, туалет, гардероб)?
- Видит ли гость витрину с десертами или барную стойку так, чтобы захотеть заказать?
- Удобно ли официантам двигаться — или они теряют время и создают хаос?

3. Свет и атмосфера

- Правильная ли температура света для еды? (тёплый мягкий свет делает блюда аппетитнее).
- Можно ли регулировать свет для разных сценариев: утро, день, вечер?
- Нет ли «слепых» или наоборот слишком ярких зон?

4. Акустика и звук

- Можно ли спокойно разговаривать за столиком, не повышая голос?
- Звук музыки дополняет атмосферу или мешает?
- Есть ли «гул» в пиковые часы, из-за которого гости уходят быстрее?

5. Вовлечённость и маркетинг

- Есть ли фотогеничное место, куда гость захочет сфотографироваться?
- Делятся ли гости в соцсетях снимками из ресторана?
- Появляются ли повторяющиеся «символы интерьера» в отзывах?

6. Комфорт и удержание

- Удобна ли мебель? (гости задерживаются или уходят после основного блюда?)
- Нет ли сквозняков, неудобных посадок рядом с дверью или туалетом?
- Можно ли легко изменить зону под разные форматы: компании, пары, бизнес-встречи?

Итог

Если на **3 и больше вопросов** вы ответили «нет» или «сомневаюсь» → ваш интерьер прямо сейчас теряет деньги.