

air

РЕСТОРАНЫ

## СЕНСОРНЫЙ ОПЫТ В ДИЗАЙНЕ РЕСТОРАНОВ

*Как Livit улучшает качество обслуживания в ресторанах с помощью ScentAir*



### КРАТКИЙ ОБЗОР

#### ЦЕЛЬ

Livit Design™ — ведущая дизайнерская фирма, специализирующаяся на создании уникальных впечатлений для посетителей в сфере продуктов питания и напитков, а также гостиничного бизнеса, спорта и розничной торговли.

#### НЕПРОСТАЯ ЗАДАЧА

Цель заключалась в стратегическом включении аромата в создание и развитие ресторанов с захватывающей концепцией, чтобы у посетителей оставались уникальные, незабываемые впечатления.

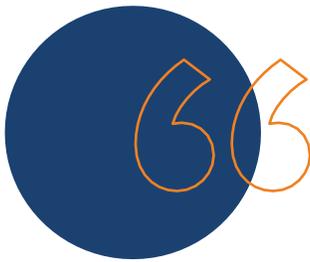
#### РЕШЕНИЕ

Системы ScentDirect использовались в бесчисленных ресторанных проектах. Команда Livit нашла наиболее стратегические и выгодные способы использования ароматов в сфере общественного питания.

### ОБОБЩЕННЫЙ ОБЗОР

Самая влиятельная в мире компания по дизайну ресторанов Livit является движущей силой многих самых инновационных и экспериментальных концепций ресторанов по всему миру. На протяжении 22 лет они помогли отраслевым стартапам и признанным брендам кардинально менять гастрономические впечатления у своих гостей. Благодаря глубоким знаниям отрасли и пониманию тенденций рынка, Livit может предложить прогрессивные решения, подчеркивающие ресторанный бренд.

Когда дело доходит до улучшения впечатлений клиентов от ароматов, команда Livit доверяет только опыту ScentAir.



**ScentAir дал нам еще один инструмент для создания исключительных впечатлений для посетителей. Впечатление гостя состоит из множества элементов, и запах – один из них, но в ресторанном бизнесе о нем часто забывают. ScentAir дали нам преимущество перед конкурентами. Теперь мы понимаем влияние аромата лучше, чем наши конкуренты.**

Генеральный директор Бенджамин Кальеха

## НЕПРОСТАЯ ЗАДАЧА

Формирование исключительного впечатления от посещения ресторана подразумевает объединение множества элементов. Чтобы обеспечить максимальное удовольствие от еды, команда Livit предлагает блюда для всех пяти органов чувств, чтобы улучшить сенсорные ощущения.

Будучи единственной в своем роде компанией, занимающейся ресторанным дизайном, Livit работает с клиентами в 46 странах. В среднем каждые 8 часов где-то в мире открывается новый ресторан, спроектированный фирмой Livit. Работа с клиентами в любой точке мира требует ресурсов и решений от партнеров с аналогичным глобальным охватом. Поэтому, когда им понадобился партнер для создания точных ароматических решений в ресторанах, они обратились к ScentAir.

Для команды Livit аромат — один из главных элементов впечатлений от обеда и неотъемлемая часть дизайна ресторана. Однако добавление аромата в процесс дизайна — это не только вопрос эстетики. Команда Livit уделяет приоритетное внимание рентабельности. Окупаемость инвестиций тщательно отслеживается.

Для Livit правильный партнер по ароматам должен был предложить варианты решений, которые отвечали бы как творческим, так и коммерческим аспектам ресторанного дизайна.

## РЕШЕНИЕ

Когда Livit начали сотрудничать с ScentAir, для них было приоритетным получить более полное представление о том, как аромат влияет на поведение гостей в ресторанах. Команда Livit начала использовать фирменные ароматы в местах расположения некоторых из своих крупнейших клиентов, однако быстро обнаружила, как запах может влиять на поведение потребителей и как разные ароматы можно использовать для продвижения разных продуктов.

Для глубокого изучения поведения потребителей компания Livit открыла экспериментальную лабораторию-ресторан, чтобы выяснить, что на самом деле влияет на людей. Экспериментальная лаборатория в Швеции быстро стала коммерчески успешной. Недавно они открыли второй ресторан-лабораторию в Лос-Анджелесе, получили премию Eater LA 2019 Restaurant Design of the Year Award («Дизайн ресторана года 2019»).

Поскольку Livit стремится получить наиболее гибкую программу маркетинга ароматов, их команда предпочитает систему ScentDirect. ScentDirect не выделяется в дизайне ресторана, она интегрируется с освещением, которое они используют в дизайне своего пространства.

После многих лет работы с ScentAir как в тестовых ресторанах, так и в ресторанах клиентов, компания Livit нашла наиболее выгодное и стратегическое применение ароматов.

По словам генерального директора Livit Бенджамина Калледжи, они успешно используют ароматы в четырех основных направлениях:

- Направление движения путем распространения ароматов возле входов для привлечения клиентов.
- Содействие продажам продукции путем распространения ароматов, сочетающихся с продуктами, продвигаемыми в обеденных зонах.
- Усиление впечатления чистоты, распространяя свежие ароматы.
- Повышение узнаваемости бренда путем распространения аромата, который вызывает у клиентов чувство близости и комфорта в отношении бренда.

Увеличение продаж так же важно для ресторанов, как и для любого другого бизнеса. Партнерство Livit с ScentAir позволило им более досконально изучить, как ароматы могут стимулировать продажи и обеспечивать ощутимую отдачу от инвестиций.