

Hotel Barcelona Princess (Restaurante Negresco)



7

- Δ DEF. TONOSTA
- Δ "PRIMO" vs FIDEL.
- Δ JUSTIF.
-
- UNPUN

Objetivos de la actividad

OBJETIVOS
Generar visitas/reservas a los restaurantes de los hoteles de los targets definidos.
Dar a conocer las terrazas de los restaurantes de los hoteles de los targets definidos.
Incrementar el número de seguidores en redes sociales de los hoteles, pero a través de sus restaurantes y oferta gastronómica y actividades.

Target

La segmentación de mercado viene definida por dos parámetros, la condición de residente en el barrio del *Eixample* y Barcelona, y la franja de edad de 35-55 años. La condición económica es mediana por lo que el precio del menú es demasiado elevado. Convendría ajustar el precio y realizar alguna promoción para promover las visitas al restaurante, dado que la gente que se acercaría allí mayoritariamente, son trabajadores cercanos acomodados que desean comer con buena calidad tanto entre semana como los fines de semana.

Problemas previos a las acciones propuestas

Nuestro target se siente incómodo a la hora de entrar a comer a un hotel, ya que entienden que, 1) han de ser clientes del hotel (tener habitación) para poder consumir en el restaurante y, 2) el precio psicológico del menú de mediodía puede resultar poco tentador. Así pues, también encontramos un error en la hora de promocionar y dar voz al restaurante: sólo hay un pequeño cartel en la entrada que no especifica el menú, las opciones, ni dónde está situado el restaurante.

La competencia directa tiene los siguientes precios en carta:

- Rte. "El camino": Menú de mediodía 12,50€
(restaurante/brasería, comida tradicional con ligera innovación)
- Rte. "Las 4 acacias": Menú de mediodía 13,00€
(comida tradicional catalana, decoración sobria)
- Rte. "El Mercat": Sin menú de mediodía, precio medio de carta 11,05€
(elegante, comida de mercado, tapeo mediterráneo)
- "Restaurante Alfonso": Sin menú de mediodía, Precio medio: 15€
(pintoresco, clásico, comida tradicional, tapeo)
- "Alsur Café": Menú de mediodía con cualquier plato + bebida y café +2€
(respecto al precio del plato en carta).
(servicio contínuo (brunch, comida, cena). Informal, divertido, original)
- FrescCo: Buffet libre 7,77€
(local informal, fresco, juvenil. Ofrece una comida sana, sostenible)
- Sandwichez: No se considera competencia aunque si se ha de incluir, puesto que ofrece cafés y desayunos, así como bollería y zumos.

