

## **Burger Buddy a Ma Maison**

Předpokládejte, že je pár okamžiků před vaší promoci na vysoké škole. Vy a vaši spolužáci jste se rozhodli podnikat. Skupina se shodla na restauračním odvětví, ale vaše dosavadní diskuse se točily sem a tam mezi dvěma různými koncepty stravování: Burger Buddy a Ma Maison.

Burger Buddy by fungoval v blízkosti kampusu, aby sloužil studentskému trhu. Burger Buddy by byl hamburgerový podnik s tematikou 50. let minulého století, který by kladl důraz na velké porce a přijatelné ceny.

Ma Maison je alternativní koncept. Jeden z vašich partnerů navštěvoval kuchařskou školu a navrhl myšlenku malé, luxusní francouzské restaurace. Jídelní lístek by neměl pevně stanovené položky, ale denně by se měnil. Ma Maison by se prezentovala jako butiková restaurace poskytující vynikající služby zákazníkům a jedinečnou nabídku.

Pracujte ve skupinách a odpovězte na následující otázky a následující problémy:

1. Popište strategii firmy na úrovni podniku: Proč ji považujete za nákladového lídra nebo diferenciatora?
2. Jaká je základní strategie pro jednotlivé koncepty restaurací?
3. Jak by se lišil charakter práce v obou restauracích?