



ОТКРЫТИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Создание концепции и расчёт бизнес-плана, создание меню и подбор оборудования, организация работы департаментов, обучение сотрудников, формализация процессов управления, разработка и внедрение стандартов, создание необходимого документооборота.

Блок 1. Описание концепции и расчёт БП

Цель: Подготовить описание концепции прибыльного предприятия на основе реального гостевого спроса в городе. Рассчитать необходимые инвестиционные расходы, размер прибыли и срок окупаемости инвестиций.

Срок работ: 4 недели

Данный этап включает в себя следующие шаги:

- ♦ Проведение маркетинговых исследований для определения спроса гостей и понимания будущего предложения для получения гарантированной прибыли
- ♦ Описание концепции будущего предприятия с проработкой всех деталей будущего ресторана, кафе, бара и т.п.
- ♦ Расчёт бизнес-плана для определения оптимальных основных показателей финансовой деятельности предприятия: средний чек, количество посадочных мест, размер инвестиций, срок их окупаемости, размер прибыли.

Результат 1 блока. Что получит заказчик

- ♦ Формализованная концепция в виде описания будущего ресторана, на 100% учитывающая спрос в городе, используемая в дальнейшем как ТЗ для проектировщиков, дизайнеров, шеф-повара, технологов, автоматизаторов и т.п.
- ♦ Бизнес-план прибыльного предприятия, исходя из которого возможно принять решение о целесообразности инвестирования в открытие, учитывающий все риски управления.

Блок 2. Капитальное оборудование, инвентарь, посуда кухни и бара

Цель: Заказать необходимое и достаточное количество качественного оборудования, инвентаря и посуды по оптимальной цене. Составить оптимальную расстановку оборудования для организации рабочих мест на кухне и в баре.

Срок работ: 2-3 недели + 45-60 дней производство и доставка заказа + 3-4 дня контроль получения, монтажа, наладки, и составления каталогов

Данный этап включает в себя следующие шаги:

- ♦ Составление перечня необходимого капитального оборудования, инвентаря и посуды для кухни и бара
- ♦ Проведение тендера для выбора поставщика
- ♦ Создание плана расстановки технологического оборудования
- ♦ Экспертная оценка договора на поставку оборудования, инвентаря и посуды
- ♦ Контроль получения заказа и составление каталогов по всем полученным партиям

Результат 2 блока. Что получит заказчик

- ♦ Экономия денег вследствие закупки необходимого оборудования и инвентаря по оптимальной цене, без «запасных» и «лишних» позиций, без прибавок к ценам и «накруток»
- ♦ Экономия денег на количестве сотрудников вследствие расстановки оборудования с максимальной эргономикой рабочих мест

Блок 3. Составление и проработка меню кухни и бара

Цель: Проработать меню кухни и бара соответствующее гостевому спросу с максимальной прибыльностью

Срок работ: 4-5 недель

Данный этап включает в себя следующие шаги:

- ♦ Создание технологических и станционных карт
- ♦ Подбор поставщиков продуктов и напитков
- ♦ Проработка блюд и напитков на кухне и в баре будущего предприятия
- ♦ Организация системы товародвижения на кухне и в баре

Результат 3 блока. Что получит заказчик

- ♦ Меню, которое продаётся и приносит прибыль.
- ♦ Отсутствие застаивающихся продуктов.
- ♦ Минимальное количество поставщиков. Экономия на закупочных ценах за счёт увеличения объёма заказа у одного поставщика и количестве поставок.
- ♦ Отсутствие лишнего закупа.

A close-up photograph of a hand pouring milk from a metal pitcher into a white coffee cup. The milk is being poured in a steady stream, creating a pattern on the surface of the coffee. The background is blurred, focusing attention on the action of pouring.

Блок 4. Поиск, подбор и обучение сотрудников

Цель: Достаточное количество качественных сотрудников, знающих и умеющих работать по стандартам данного ресторана

Срок работ: 3 нед до открытия + 1 нед после открытия = 1 месяц

Данный этап включает в себя следующие шаги:

- ♦ Разработка требований ко всем рядовым должностям данного ресторана (официант, бармен, повар, раннер, администратор,...);
- ♦ Контроль и коррекция составления и размещения объявлений о поиске сотрудников;
- ♦ Организация процесса проведения собеседований с кандидатами на должности данного ресторана;
- ♦ Разработка стандартов обслуживания, подачи блюд и напитков, режима работы, системы управления работой ресторана на смене;
- ♦ Проведение обучения рядовых сотрудников и администраторов;
- ♦ Контроль отработки сотрудниками навыков обслуживания, подачи блюд и напитков в данном ресторане;

Результат 4 блока. Что получит заказчик

- ♦ Объявления по всем должностям (официант, бармен, повар, раннер, администратор,...)
- ♦ Критерии работы по всем должностям данного ресторана
- ♦ Стандарты работы по рядовым должностям данного ресторана (официант, бармен, повар, раннер,...)
- ♦ Аттестация по должностям официант, бармен, повар, раннер, администратор
- ♦ Процедуры управления работой зала на смене для администраторов
- ♦ Рядовых сотрудников, умеющих качественно обслуживать гостей по стандартам и администраторов, умеющих увеличивать поток довольных рестораном гостей

My dear Friends:

For the past two
have sent as a Chru

New Y

under

Shar

©

tions e.

addis

©

©

that y

have s

and s

New

Контакты

region@restteam.ru

+7 925517-19-90

www.restteam.ru

Salt Lake City
1939

©