



ОТКРЫТИЕ РЕСТОРАНА

Создание концепции и расчёт бизнес-плана, поиск и подбор помещения, проектирование и строительные работы, 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 в городе и понимания будущего предложения для получения гарантированной прибыли
- * **Описание ресторана с проработкой всех деталей в следующем составе содержания:**
 - Описание формата (Суть проекта, Стилистика, Ценовая категория),
 - Целевая аудитория, модель потребления
 - Ассортимент кухни и бара,
 - Зонирование пространства
 - Мебель и расстановка
 - Технология обслуживания гостей,
 - Оборудование под ассортимент,
 - Посуда, инвентарь, сервировка
 - Товародвижение
 - Режим работы,
 - Штат и управленческая команда,
 - Зоны ответственности сотрудников,
 - Униформа
- * **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, дизайнера, шеф-повара, технолога, автоматизаторов и т.п.

- * Бизнес-план прибыльного предприятия, исходя из которого возможно принять решение о целесообразности инвестирования в открытие.

Цена производства работ: 600 000 рублей

Блок 2. Проектирование.

Цель: Создать архитектурный проект + рабочую документацию полностью соответствующие утверждённой концепции.

Срок работ: проектирование АР - 2 месяца, Технология - 2-3 недели, ВиК -2-3 недели, ЭОМ - 2-3 недели.

Данный этап включает в себя следующие шаги:

- * Курирование создания архитектурных и планировочных решений, точек подключения по воде и канализации, электричеству, отоплению, и пр. планы, 3D визуализации, соответствующих подготовленной концепции.
- * Планировочное решение зоны кухни и бара с расстановкой и маркировкой технологического оборудования.
- * Объемно-планировочное представление кухни и бара в 3D
- * Спецификация оборудования с техническим описанием.
- * Точки подключения технологического оборудования по коммуникациям (вода/канализация/электричество/вентиляция)
- * Курирование создания проекта ВиК соответствующего раб документации и тех условиям помещения.
- * Курирование проектирования электроснабжения (ЭОМ) в соответствии с проектом по АР, ВиК и техпроектом.
- * Подбор исполнителей для проектирования АУП, СОУЭ, АУПС и пр. систем пожарной безопасности - опционально.

Результат 2 блока. Что получит заказчик

- * Ресторан, спроектированный в соответствии со всеми нормами и в то же время максимальной эргономикой для сотрудников и гостей.

Цена производства работ: от 500 000 (без учёта стоимости работы проектировщиков АР, ВиК, ЭОМ, пожарки)

Блок 3. Строительно-монтажные работы и инженерные сети.

Цель: Провести ремонтные работы помещения для получения готового помещения ресторана, полностью соответствующее архитектурному проекту и рабочей документации.

Срок работ: 2-4 месяца (в зависимости от сложности проекта, исходного помещения, сроков поставки оборудования)

Данный этап включает в себя следующие шаги:

- * Подбор подрядчиков для проведения монтажа слаботочных систем, видеонаблюдения, звуковой системы, компьютерно-кассовой системы (ККО).
- * Курирование строительно-монтажных работ, монтажа ВиК, системы электроснабжения, интернета, видеонаблюдения, звуковой системы, ККО, пожарной и охранной систем.
- * Приёмо-сдаточные работы объекта.

Результат 3 блока. Что получит заказчик

Заведение, на 100% соответствующее утверждённым архитектурно-планировочным решениям.

Цена производства работ: от 300 000 руб/мес (без учёта стоимости СМР и монтажа инженерных систем)

Блок 4. Капитальное оборудование, инвентарь, посуда кухни и бара, мебель, декор, текстиль, униформа.

Цель: Заказать необходимое и достаточное количество качественного оборудования, инвентаря, посуды, мебели, элементов декора, текстиля, униформы по оптимальной цене.

Срок работ: 2-3 недели + срок поставки.

Данный этап включает в себя следующие шаги:

- * Составление перечня необходимого инвентаря
- * Проведение тендеров для выбора поставщиков оборудования, инвентаря, посуды, мебели, элементов декора и пр.
- * Экспертная оценка и заключение договоров на поставку оборудования, инвентаря, посуды, мебели, текстиля, униформы и пр.
- * Контроль получения заказа и составление каталогов по всем полученным партиям.
- * Получение и расстановка капитального оборудования кухни и зала, пуско-наладка.

Результат 4 блока. Что получит заказчик

Экономия денег вследствие закупки необходимого оборудования и инвентаря и пр. 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

Цена производства работ: от 250 000 рублей

Блок 5. Проработка меню кухни и бара. Организация станций.

Цель: Проработать меню кухни и бара соответствующее гостевому спросу с максимальной прибыльностью. Организовать станции кухни и бара по принципу «вытянутой руки» на основании проведённых проработок.

Срок работ: 3-4 недели

Данный этап включает в себя следующие шаги:

- * Определение рецептурных карт исходя из концепции
- * Подбор поставщиков продуктов и напитков
- * Проработка блюд и напитков будущего предприятия либо помощь штатному шеф-повару в проработках
- * Создание технологических карт либо помощь в создании технологических и станционных карт
- * Организация станций поваров и барменов по принципу «вытянутой руки»
- * Организация системы товародвижения на кухне и в баре.
- * Организация операционного документооборота кухни и бара (чек-листы, лайн-чеки, журнал температур и пр.)
- * Организация первого закупа на открытие.

Результат 5 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.

Цена производства работ: от 600 000 руб

Блок 6. Поиск, подбор и обучение сотрудников.

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

Срок работ: 4-5 нед до открытия + 1 нед после открытия

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 6 блока. Что получит заказчик

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

Цена производства работ: от 600 000 рублей

Блок 7. Тренировочное обслуживание.

Цель: Минимизировать количество ошибок и запустить позитивное сарафанное радио среди необходимой целевой аудитории

Срок работ: 1 неделя до открытия

Данный этап включает в себя следующие шаги:

- * Составление меню для тренировочного обслуживания;
- * Составления листов резервации и организация приглашения гостей на тренировочное обслуживание;
- * Организация работы станций кухни, бара и зала для высокой скорости обслуживания;
- * Контроль обслуживания гостей и работы всех департаментов ресторана в процессе проведения тренировочного обслуживания;
- * Анализ и исправление допущенных ошибок в процессе проведения тренировочного обслуживания, с целью недопущения их после открытия ресторана;

Результат 7 блока. Что получит заказчик

- Каждая станция на кухне, в баре и зале организована для максимально быстрой и качественной работы сотрудников;
- * Минимизированы ошибки при обслуживании гостей после открытия ресторана;
- * Запущено позитивное сарафанное радио по городу среди необходимой целевой аудитории, без дополнительных расходов на рекламу;

Цена производства работ: от 150 000 рублей

Дополнительные опции

Разработка айдентики ресторана (фирменный стиль)

Срок **_работ:** 6 недель

Данный этап включает в себя следующие шаги:

* **Разработка айдентики. 3 варианта.**

* **Разработка инструментов айдентики.**

- Шаблон дизайн-макета «Презентация компании»
(Титульный лист, внутренний слайд, и слайд контактной информации)
- Шаблон дизайн-макета «Меню»
- Шаблон дизайн-макета упаковки, 1 SKU
- Дизайн-макет стикера, 3 шт
- Шаблон дизайн-макетов оформления социальных сетей (аватар, фон страницы)
- Шаблон дизайн-макета постера _
- Макет вывески

* **Разработка гайдлайна.** Инструкция по работе с шаблонами инструментов айдентики.

Результат блока. Что получит заказчик

- * Утвержденная концепция айдентики. Презентация в формате .pdf
- * Векторные файлы в формате .eps
- * Гайдлайн в формате .pdf

Цена производства работ: от 500 000 рублей

Маркетинг открытия. GRAND OPENING

Срок **_работ:** 2 месяца до открытия

Данный этап включает в себя следующие шаги:

- * Анализ концепции с целью определения УТП
- * Разработка карты торговой территории
- * Разработка концепции маркетинговой стратегии
- * Создание пресс- релиза
- * Копирайтинг
- * Формирование каналов коммуникаций
- * E-marketing. Работа с площадками (Яндекс, 2GIS)
- * SMM/Комьюнити менеджмент:
 - работа с обратной связью в комментариях и сообщениями в директ,
 - работа с комментариями по отметкам,
 - подготовка и согласование ленты для аккаунта на месяц, публикация постов,
 - съемка коротких видеороликов для рилс и сторис (хронометраж 15 секунд, проф. камера, монтаж и наложение музыки и логотипа), продюсирование съемок
 - постинг сториз и репосты гостей.
 - * Influencers marketing
- * Реализация проекта открытия

Результат блока. Что получит заказчик

- * Результатом реализации проекта является громкое открытие, создание первой (основной) гостевой волны.

OPERATING

- * Создание маркетингового календаря (год)
- * Создание маркетинговой стратегии (год)
- * Определение мероприятий локального маркетинга (мероприятия, коллаборации, активности)
- * Action plan (месяц)
- * Работа с отзывами
- * SMM. Коммуникация с блоггерами. Подборка аккаунтов. Контроль и мониторинг выпуска публикации. Контроль и мониторинг выпуска публикации
- * Коллаборации: Организация коллабораций. Участие в релевантных мероприятиях

Результат блока. Что получит заказчик

- * Результат: поддержка гостевого спроса, привлечение новых гостей, увеличение коэффициента оборачиваемости посадочного места

My dear Friends:
For the past two
have sent, as a Chri
New York
under
Share
The
tions en
addit
I
M
That y
have a
and a
New

Контакты

restteam.new@gmail.com

+7 925 517-19-90

www.restteam.pro

Salt Lake City
1939

