



ОТКРЫТИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

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.

PAULINA
architect

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 в следующем составе содержания:**
 - Описание формата (Суть проекта, Стилистика, Ценовая категория),
 - Целевая аудитория,
 - Ассортимент кухни и бара,
 - Оборудование под меню,
 - Посуда,
 - Зонирование пространства и мебель,
 - Технология обслуживания гостей,
 - Режим работы,
 - Штат и управленческая команда,
 - ЗП сотрудников,
 - Структура управления,
 - Система автоматизации
- * **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. Разработка айдентики ресторана (фирменный стиль)

Выполняется партнёрской компанией. После окончания блока 1.

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 2 блока. Что получит заказчик

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

Блок 3. Поиск и подбор помещения.

Цель: Подобрать помещение соответствующее техническому заданию разработанной концепции. Заключение договора долгосрочной аренды с минимальным набором налагаемых условий.

Срок работ: в зависимости от свободных помещений в городе.

Данный этап включает в себя следующие шаги:

- * Составление технического задания для риэлторских компаний с критериями подбора помещений
- * Мониторинг и анализ поступающих предложений по помещениям
- * Выбор варианта для:
 - замер трафика каждой локации
 - оценки технических параметров помещения
 - составление карты торговой территории

Результат 3 блока. Что получит заказчик

- * Помещение, соответствующее утверждённой концепции предприятия

Блок 4. Проектирование и ремонт.

Цель: Создать архитектурный проект (дизайн-проект + рабочую документацию) полностью соответствующий утверждённой концепции. Провести ремонтные работы помещения для получения готового помещения ресторана, полностью соответствующее архитектурному проекту.

Срок работ: проектирование 2-3 недели + ремонт 1,5-3 месяца (в зависимости от сложности проекта и исходного помещения)

Данный этап включает в себя следующие шаги:

- * Подбор дизайнера-проектировщика для создания архитектурного проекта
- * Курирование создания эскизов вариантов видения интерьерных и экстерьерных решений, соответствующих подготовленной концепции
- * Курирование разработки дизайн-проекта и рабочей документации, подготовки сметы на строительные-монтажные работы
- * Проведение тендера по выбору ген. подрядчика строительные-монтажные работы (СМР)
- * Курирование строительные-монтажные работ (авторский надзор)
- * Приёмо-сдаточные работы объекта

Результат 4 блока. Что получит заказчик

- * Заведение, на 100% соответствующее утверждённым архитектурно-планировочным решениям.
- * Выполненные в срок, строительные-монтажные работы.

Блок 5. 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 5 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 6. 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:

- * Определение рецептурных карт исходя из концепции
- * Подбор поставщиков продуктов и напитков
- * Проработка блюд и напитков будущего предприятия совместно с шеф-поваром штатным и бар-менеджером
- * Помощь в создании технологических и станционных карт
- * Организация станций поваров и барменов по принципу «вытянутой руки»
- * Организация системы товародвижения на кухне и в баре

Результат 6 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.

Блок 7. 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 7 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

Блок 8. 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 8 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;

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.ru

Salt Lake City
1939

