

71 шаг открытия ресторана

Представим, что вы ещё ни разу не открывали собственный ресторан. Или открывали, но не себе, или открывали, но не прибыльный, или открывали, но не ресторан, или открывали, но не открыли... Эта небольшая инструкция (да простит меня мой учитель, великий и ужасный Олег Назаров) поможет вам открыть непременно прибыльный ресторан. Хотя сейчас модно открывать заведения только для себя и своих друзей))) Пусть наш опыт и знания, выжатые на эту бумагу, обретут в вашем лице, уважаемые читатели, множество фишек и секретов, которые вам никто бы не подсказал на этапе запуска заведения. Да поможет вам Бог Радогост - древнеславянский бог *гостеприимства!!!*

О конечном успехе всего проекта можно быть уверенным только в том случае, если придерживаться этой небольшой, но очень продуманной инструкции.

- 1.** Создать рабочую группу проекта, которая займется решением всех вопросов, связанных с открытием ресторана или любого другого заведения общественного питания.
- 2.** Разработать и утвердить Концепцию создаваемого ресторана.
- 3.** Выбрать генпроектировщика ресторана.
- 4.** Разработать презентационный буклет.
- 5.** Разработать и утвердить дизайн-проект ресторана.
- 6.** Разработать рабочий проект ресторана.
- 7.** Провести предварительные переговоры с возможными спонсорами проекта.
- 8.** Выбрать генерального подрядчика строительных работ.
- 9.** Утвердить проектную документацию в государственных органах.
- 10.** Перевести помещение в нежилой фонд.
- 11.** Осуществить ремонт помещений в соответствии с проектом.
- 12.** Осуществить проводку охранных, звуковых и компьютерных сетей.
- 13.** Установить систему вентиляции и кондиционирования.
- 14.** Установить систему водоочистки, водоснабжения и канализации (в соответствии с проектом).
- 15.** Произвести выбор системы компьютерного учета с программным обеспечением и оплатить.
- 16.** Сдать готовые помещения представителям государственных органов.
- 17.** Выбрать и заказать мебель для гостевой зоны.
- 18.** Разработать технологический проект ресторана (кухня, зал, летник, парковка). Выбрать и заказать необходимое оборудование:
— рассылка запроса компаниям-поставщикам;

- определение необходимого оборудования;
- проведение тендера;
- определение фирм-поставщиков;
- заказ и предоплата;
- получение оборудования;
- финальная оплата;
- поставка, монтаж оборудования.

19. Выбрать поставщика посуды, приборов и стекла.

20. Составить план обучения персонала.

21. Составить и утвердить организационную структуру ресторана.

22. Перед открытием ресторана необходимо подготовить и утвердить штатное расписание.

23. Составить план обучения персонала.

24. Разработать, утвердить дизайн, напечатать визитки ресторана и другой рекламный материал.

25. Разработать (согласно концепта) и заказать униформу для персонала (включая бейджи).

26. Осуществить обучение ответственных по пожарной и электробезопасности.

27. Заключить маркетинговые соглашения с фирмами-партнерами.

28. Выбрать изготовителя и утвердить дизайн фасадной вывески и уличной рекламы.

29. Произвести подготовительные работы по установке охранной сигнализации и системы пожарного оповещения.

30. Установить систему освещения (встроенные, подвесные, настенные светильники, система аварийного освещения).

31. Установить охранную сигнализацию и систему пожарного оповещения.

32. Закупить и установить огнетушители.

33. Произвести выбор музыкального оборудования (фоновая музыка и оборудование сцены).

34. Выбрать и закупить мебель подсобных помещений.

- 35.** Произвести набор персонала на должности: заведующий производством, калькулятор, старший повар.
- 36.** Заключить договоры с поставщиками напитков.
- 37.** Заключить договоры с поставщиками продуктов.
- 38.** Заключить договоры с поставщиками табака.
- 39.** Перед тем, как провести открытие заведения, нужно будет провести переговоры и получить у поставщиков бесплатное оборудование — холодильники, морозильники, пивное оборудование и др.
- 40.** Завершить работы по косметическому ремонту помещений и провести послестроительную уборку помещений.
- 41.** Произвести набор персонала на должности: менеджер ресторана, старший кассир, кассир, повар/пекарь, помощник повара/пекаря, официант, помощник официанта, бармен, мойщица, уборщица, подсобный рабочий, закупщик.
- 42.** Технический тест-запуск кухни. Провести проработку меню ещё до того, как само открытие кафе или любого другого заведения общественного питания не осуществилось.
- 43.** Утвердить и напечатать старт-меню ресторана.
- 44.** Произвести монтаж основного оборудования.
- 45.** Получить и установить мебель для гостевой зоны по плану расстановки.
- 46.** Произвести закупку и установку программного обеспечения (бухгалтер, калькулятор, склад).
- 47.** Произвести монтаж системы компьютерного учета с программным обеспечением, обучить персонал и получить пакет карточек авторизации.
- 48.** Получить посуду, приборы и стекло.
- 49.** Произвести монтаж звукового оборудования и сетей.
- 50.** Оформить и получить документацию разрешающую ведение деятельности.
- 51.** Подготовить и предоставить пакет документов в лицензионную палату.
- 52.** Заключить договоры на сервисное обслуживание основного и компьютерного оборудования, систем и коммуникаций.
- 53.** Заключить договор с медицинским центром о прохождении сотрудниками ресторана медицинского освидетельствования и сан-минимума.
- 54.** Получить униформу для персонала (включая бэйджи).
- 55.** Заключить договор на инкассацию.

- 56.**Заклучить договор и установить терминал кредитных карт.
- 57.**Произвести противопожарную обработку деревянных элементов интерьера.
- 58.**Получить от поставщиков и разместить в подразделениях бесплатное оборудование: холодильники, морозильники, посуду и т.д.
- 59.**Составление плана торжественного и презентации открытия ресторана (меню, программа, шоу) и списка приглашенных.
- 60.**Протестировать все установленное производственное и компьютерное оборудование и устранить возможные неполадки.
- 61.**Разместить необходимые элементы декора.
- 62.**Установить фасадную вывеску, подсветку фасада, уличную рекламу и вывеску у парадного входа.
- 63.**Получить карточки ККМ и заверенные в НИ: кассовую книгу, книгу кассира-операциониста и журнал технических проверок.
- 64.**Получить разрешение на право торговли алкогольной продукцией.
- 65.**Произвести обучение персонала согласно плану обучения.
- 66.**Осуществить обработку помещений против грызунов и насекомых.
- 67.**Составить распоряжение, регламентирующее процедуры открытия и закрытия заведения.
- 68.**Осуществить заказ и закупить необходимое для начала работы ресторана и для проведения презентации количество продуктов, напитков и табака.
- 69.**Осуществить чистовую уборку помещений.
- 70.**Провести торжественное открытие с приглашением потенциальной целевой группы, СМИ, прессы, власти.
- 71.**Открыть двери и начать работать.

Безусловно, все эти пункты вас обязательно коснуться при открытии и хорошо бы для начала понимать что кроется за каждым пунктом этого алгоритма.

Компания «НОВАЯ ЛИНИЯ ЮГ» уже не первый десяток лет занимается открытием ресторанов и магазинов «под ключ» и их комплексным оснащением.

Мы пишем концепции и подбираем персонал, проектируем кухни и разрабатываем меню, обучаем поваров и официантов, проводим кулинарные шоу и торжественные открываем заведения разного уровня.

Думаю, что вам с нами будет по пути! Пусть эта «шпаргалка» поможет вам встать на ногу в общественном питании!

Будем рады если, у вас получится правильно открыться, ну а если что-то пойдёт не так, звоните, мы всегда рады помочь!

P.S. Благодарим за подготовку материала Андрея Фомина, управляющего с большим стажем работы в части открытии и развитии ресторана.