

РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС



Ресторанный бизнес –

предпринимательская деятельность, при которой вкладываются деньги для получения прибыли в организацию такого вида обслуживания, которое обеспечивает клиента едой и напитками в специально отведенном для этого месте.



Ресторанный бизнес остается высокорентабельным вложением средств, если подходить к этому бизнесу со всей серьезностью.



Ресторан, в качестве самостоятельной единицы или как часть гостиницы, производит и предлагает клиентам питание с целью удовлетворения их гастрономических потребностей.



Бизнес – план по открытию своего ресторана

1. Определить концепцию ресторана и его целевую аудиторию
2. Выбрать место для ресторана
3. Ремонтные работы
4. Приобретение оборудования и инвентаря
5. Персонал
6. Оформить все требующиеся документы
7. Реклама
8. Дополнительные услуги



1. Определить концепцию ресторана и его целевую

аудиторию

Перед открытием ресторана нужно определить, какой он будет: сейчас модно открытие тематических заведений, специализирующихся на определенной кухне, например, японской, итальянской или одном виде блюд, самые распространенные из них – пиццерии. Это делается, чтобы выделиться среди многочисленных конкурентов и найти свою аудиторию.

Целевая аудитория – люди, которые будут посещать ресторан, среднего и чуть выше среднего достатка.

2. Выбрать место для ресторана

Выбирая помещение, смотрите, чтобы оно находилось в зоне большого потока людей, идеальный вариант – людная улица или торговый центр, где еще нет ресторанов аналогичного плана.

Помещение под ресторан можно взять в аренду или самостоятельно построить.

Второй вариант дороже, но зато выгоднее, если есть достаточные собственные инвестиции или в конкретном городе нет подходящих площадей



3. Решив, в каком стиле будет оформлен зал для гостей, провести ремонтные работы

Согласно нормам СЭС, в помещении должна быть соответствующая отделка, проведена система вентиляции, кондиционирования, работала канализация, горячее и холодное водоснабжение. Установить видеонаблюдение, сигнализацию.

Получить санитарный паспорт на помещение.



4. Приобретение оборудования и инвентаря

Для приготовления блюд из меню понадобится профессиональная техника, включающая плиты, холодильники, витрины, приспособления для нарезки и другие специфические предметы, столовые и чайные наборы для клиентов, бокалы для различных напитков, предметы сервировки, посуда для приготовления пиццы и прочий кухонный и хозяйственный инвентарь.



5. Персонал

Набрать штат сотрудников и организовать их обучение.

Чем элитнее планируется заведение, тем больше ответственности к отбору сотрудников. Обязательно в число работников должны входить:

- Администратор;
- Шеф-повар;
- Повара;
- Уборщица;
- Гардеробщик;
- Официанты.

Это лишь необходимый минимум



6. Оформить все требующиеся документы

Для начала, как и в любом бизнесе, нужно зарегистрировать юридическое лицо ООО или ИП и получить документ о внесении заведения в реестр.

Следующий шаг – получение целого спектра разрешительных документов: согласование бизнес проекта ресторана в Роспотребнадзоре и пожарной службе. Получение паспорта СЭС о соответствии всем заявленным нормам, лицензии на торговлю алкогольными напитками и документов на рекламные вывески

7. Реклама

Без проведения рекламных кампаний, ваш ресторан быстро уйдет «в убыток». Поэтому рекламе нужно уделить должное внимание: Установить красочную вывеску и другие рекламные конструкции, расположенные недалеко от заведения;

Разработать и напечатать брошюры со специальным меню, акциями и интересными предложениями, и, безусловно, контактами и схемой проезда.



8. Дополнительные услуги

Нужно обязательно продумать организацию досуга: театральные представления, концерты эстрадных звезд, «живая музыка», трансляция музыкальных произведений посредством звукоусиливающей аппаратуры, танцевальные номера и т. д.



Представьте, что вы шеф-повар ресторана.
Приготовьте борщ.

Какие продукты вам понадобятся?



Спасибо за внимание!

