



Андрей Тальников

Эксперт по ресторанному бизнесу.
Открытие с нуля, обучение персонала,
продвижение и консалтинг.

+7 (921) 897-62-07

Санкт-Петербург
Без выходных, с 9:00 до 21:00
Работаем по всей России!

Как открыть ресторан

Предлагаю свою всестороннюю помощь и консультации по всем вопросам открытия ресторана или кафе с нуля.

Стоимость услуг:

Консультация по телефону - 0 руб. (БЕСПЛАТНО)!

Выездные консультации - от 5 000 руб. Работаю по всей России!

Бизнес-план ресторана - от 50 000 руб.

Бизнес-план в ресторанном бизнесе позволяет прогнозировать окупаемость и оценивать риски с минимальной погрешностью. Это значит, что Вы можете достаточно точно знать не только размер будущих инвестиций, но и сроки их возврата и размер прибыли.

Обратитесь ко мне, я готов помочь быстро и качественно создать экономическую модель Вашего будущего ресторана. Мой опыт (более 25 лет в ресторанном деле) позволяет мне быть уверенным в расчетах.

Базовый план открытия ресторана таков:

Оценка помещения

- функциональный анализ: технические характеристики, планировочные характеристики
- финансовый анализ (арендная плата и т.д.)
- маркетинговый анализ рынка города и района, определение приоритетов (кухня, уровень), целевая аудитория

Разработка концепции

- идейное выражение: составление легенды
- специфика меню
- интерьерное решение, детали и аксессуары
- материальное выражение: уровень сервиса и масштаб предприятия (городской или районный)
- направление кухни
- ценовая политика
- ассортимент услуг

Бизнес-план

- расчет бюджета по открытию

- расчет окупаемости
- расчет рисков
- план открытия по срокам
- медиа-план

Документация

- перечень документов
- требования по согласованию
- организации, выдающие документы
- очередность
- сроки

Проектирование

- архитектурный проект
- дизайн-проект и входная группа
- технологический проект
- другие виды проектирования (пожарный проект и т.д.)

Строительные работы

Заказ оборудования

Заказ мебели и предметов интерьера торгового зала

Заказ мебели и оргтехники для администрации

Отбор ключевых кадров (шеф-повар, управляющий)

- сбор информации
- оценка
- организация конкурсов
- внедрение методик контроля

Закупка малоценки и расходных материалов

- предметы сервировки (фарфор, стекло, металл)
- столовое белье
- форма
- барный инвентарь
- кухонный инвентарь
- сувенирная продукция
- уборочный инвентарь
- моющие средства
- расходные материалы

Автоматизация

Договора (вывоз мусора, борьба с грызунами и т.д.)

Монтаж и ПНР оборудования

- тестирование и анализ комплектации

Закупка продуктов питания и алкогольной продукции

- номенклатурный перечень
- рекомендации по объемам
- рекомендации по тендерам
- юридические особенности
- стандартизация
- рекомендации по хранению

Дегустация, составление меню

- организация
- критерии отбора блюд
- рекомендации по дальнейшей ротации

Штатное расписание, набор кадров

- сбор заявок на кадры от служб
- штатно-должностные инструкции
- составление штатного расписания
- графики
- фонд заработной платы
- необходимые документы

Проработка и калькуляция

- основные требования
- систематизация результатов

Тренинги и тесты

- нормативы
- инструктаж
- рекомендации

Пробный запуск (обкатка)

Презентация

- рекомендации по проведению
- примеры характерных ошибок

Анализ ситуации (по факту открытия)

- подведение финансовых итогов

План развития и корректировка медиа-плана

Дальнейшее сопровождение по всем вопросам деятельности (консалтинг)

Я имею опыт работы по открытию ресторанов и кафе более 25 лет в Москве, Санкт-Петербурге и регионах. По вопросам консультаций обращайтесь:

+7 921 897 62 07 (моб.), + 7 921 897 70 56 (WhatsApp)

restex@restex.ru

Андрей Тальников