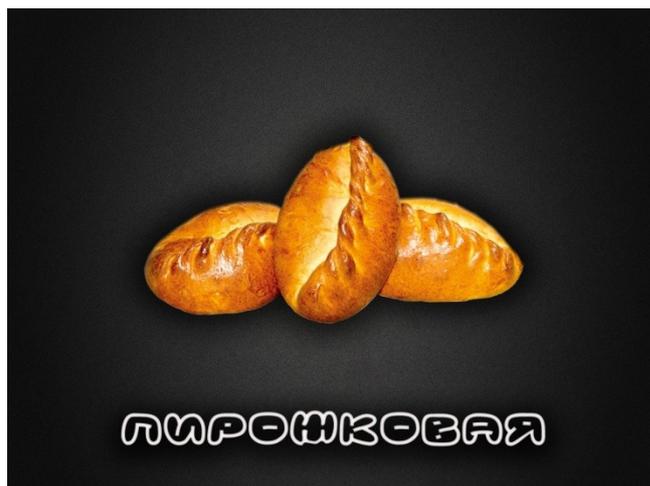


# ПИРОЖКОВАЯ от 2.070.000р

Пирожки... Все помнят мамыны и бабушкины пирожки. Это изделие из теста с начинкой, любо и дорого сердцу каждого человека. Ни один семейный праздник не обходится без них. У нас даже медведи их в сказках пекут! А какое их великое разнообразие! От самых маленьких «на один зубок» до гигантов похожих на батон хлеба, от расстегаев до огромных открытых пирогов, которые и не каждая компания за столом осилит!



Пирожковая, по классификации предприятий общественного питания, относится к закусочной (ГОСТ Р 50762-95) и, если вы решили открыть это заведение, проведём краткий экскурс.

Вышеуказанный ГОСТ предусматривает всего пять типов предприятий общественного питания:

1. Закусочная – предприятие с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определённого вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.
2. Столовая – общедоступное или обслуживающее определённый контингент потребителей предприятие, производящее и реализующее блюда в соответствии с разработанным по дням недели меню.
3. Кафе – предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.
4. Бар – предприятие с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары.
5. Ресторан – предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные: вино - водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.

Вот некоторые нормативные выдержки из этой классификации:

- «При определении типа предприятия учитывают следующие факторы:*
- ассортимент реализуемой продукции, её разнообразие и сложность изготовления
  - техническую оснащённость (материальную базу, инженерно-техническое оснащение и оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение и т.д.)
  - методы обслуживания
  - квалификацию персонала
  - качество обслуживания (комфортность, этику общения, эстетику и т.д.)

На всех предприятиях общественного питания не зависимо от типа и класса должны обеспечиваться безопасность жизни и здоровья потребителей и сохранность их имущества, при условии соблюдения «Правил производства и реализации продукции общественного питания», утверждённых Постановлением Правительства РФ от 13.04.93 № 322, санитарных и технологических норм и правил, а также требований пожарной и электробезопасности

Общие требования к предприятиям общественного питания

- Санитарно-гигиенические и технологические требования СанПиН 42-123-5777, СанПиН 42-123-4117, сборники рецептов блюд и кулинарных изделий
- Требования к безопасности продовольственного сырья и продуктов - в соответствии с требованиями МБТ 5061 (Медико Биологические Требования)
- Экологической безопасности – СанПиН 42-123-5777, СанПиН 2.08.02
- Противопожарной безопасности –ГОСТ 12.1.004
- Электробезопасности – СанПиН 11-4»



Как видите не всё так просто, как может показаться на первый взгляд. Поэтому воспользоваться услугами опытных специалистов, для открытия такого предприятия, было бы правильным решением.

И так, разобравшись с нормативными и иными требованиями, перейдём непосредственно к выбранному предприятию общественного питания.

Требования к объекту

- Площадь от 100 м<sup>2</sup>.
- Место расположения: Оживлённое, проходное место.
- Прилегающая территория: Наличие возможности для организации летней открытой площадки было бы плюсом.



Start up

- Регистрация предприятия.
- Разрешительная документация.
- Проектирование и проектная документация.
- Производственное оборудование (технологическое, тепловое, холодильное, нейтральное).
- Торговое оборудование (линии раздачи, кассовые модули, мебель)
- Посуда, приборы, стекло.
- Текстиль.
- Предметы интерьера.
- Оргтехника.
- Автоматизация (программное обеспечение и программно-аппаратные комплексы).

PS. Не учтены

- Заработная плата.
- Аренда и обязательные платежи.
- оборотные средства.
- Затраты на рекламную кампанию.