

СТОЛОВАЯ от 4.950.000р

Ежедневно, находясь вне дома, мы сталкиваемся с решением ответственной задачи: «чем и где позавтракать и где и как пообедать». Ещё Гиппократ сказал: «Мы едим то, что мы едим» и поэтому, к питанию своего организма нужно относиться серьёзно и ответственно. В наш век бешеных скоростей мы порой довольствуемся пресловутым бутербродом или сушёно-сублимированными «дошираками» и «ролтонами» в народе прозванными «бич-пакетом» или просто «бомжовкой».



В столовой можно получить полноценный завтрак или обед. Простая и качественная еда, приготовленная профессионалами, позволит поесть «по-домашнему» без риска получить гастрит.

Столовая это предприятие общественного питания с поточным производством и разнообразным меню не несколько дней вперёд.

Столовые в классификации предприятий общественного питания занимают отдельную категорию (ГОСТ Р 50762-95) и, в свою очередь, различаются:

- по ассортименту реализуемой продукции – общего типа и диетическая;
- по обслуживаемому контингенту потребителей – школьная, студенческая и др.;
- по месту расположения – общедоступная, по месту учёбы, работы.

В классификации столовая характеризуется как – «общедоступное или обслуживающее определённый контингент потребителей предприятие, производящее и реализующее блюда в соответствии с разработанным по дням недели меню».

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 рецептур 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 300 м².
- Место расположения: Обособленное, в отдельном здании; При офисных и торговых центрах; При учебных и дошкольных учреждениях; При больницах и профилакториях и др.
- Прилегающая территория должна быть приспособлена к непрерывному потоку посетителей.

Start up

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

PS. Не учтены

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

