

РЕСТОРАН от 9.950.000р

Ооо... это общепит с большой буквы! Заведение для любителей покушать, знающих толк в принятии пищи, и любящих это занятие! Завсегдатаи, как правило, люди состоятельные и старше студенческого возраста.

Меню обширное, качество превосходное! Великолепное соотношение цены и качества. Никаких полуфабрикатов! На приготовление блюд идут только высококачественные продукты. Ассортимент алкогольных напитков обширен, и может

удовлетворить самого взыскательного

гурмана. Обязательно полное обслуживание. Гость только вкушает, а официант и «обносит» и «обливает».

Посещение ресторана, как правило, не ограничивается банальным принятием пищи.

Вечером это развлекательная программа, живая музыка, варьете и т.д., представленная профессионалами шоу бизнеса, от томных цыганских романсов до танцевальных шоу феерий.



Ресторан в классификации предприятий общественного питания занимает отдельную, персональную нишу (ГОСТ Р 50762-95) и, в свою очередь, разделяется на три класса: «Первый»; «Высший»; «Люкс». Существует ещё различие по ассортименту реализуемой продукции – рыбный, пивной, с национальной кухней или кухней зарубежной стран.

В классификации ресторан характеризуется как 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 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: Любое, от центра города, до «спального района». Всё зависит от концепции заведения. Ресторан может располагаться при гостинице, вокзале, в зоне отдыха, вагон-ресторан и др.
- Прилегающая территория: Обязательна гостевая парковка. Удобный подъезд и подход. Привлекательная входная группа. Благоустроенность.

Start up

- Регистрация предприятия.
- Лицензирование и разрешительная документация.
- Проектирование и проектная документация.
- Производственное оборудование (технологическое, тепловое, холодильное, нейтральное).
- Торговое оборудование (барные стойки, столы, стулья, диваны, серванты и тд)
- Посуда, приборы, стекло.
- Текстиль.
- Предметы интерьера.
- Оргтехника.
- Автоматизация (программное обеспечение и программно-аппаратные комплексы).
- Звуковое и световое оборудование

PS. Не учтены

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