

РЮМОЧНАЯ от 1.080.000₽

Немного алкоголя с незатейливой закуской типа «после первой не закусываю». Во времена СССР эти заведения пользовались большой популярностью и были хорошей альтернативой встрече «на троих». За небольшие деньги можно было получить рюмочку водочки и, к ней в нагрузку, бутерброд. Рюмочная, по классификации предприятий общественного питания, относится к закусочной (ГОСТ Р 50762-95), я бы даже сказал специализированной закусочной 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 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 заведения, было бы правильным решением. Да, и не забудьте, потребуется лицензия на продажу алкоголя.

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

Требования к объекту

- Площадь от 50 м².
- Место расположения: Оживлённое, проходное место или наоборот тихое и укромное. Всё зависит от концепции.
- Прилегающая территория: Особыми требованиями не отличается. Чисто, красиво, удобно.

Start up

- Регистрация предприятия.
- Лицензирование и разрешительная документация.
- Проектирование и проектная документация.
- Производственное оборудование (технологическое, тепловое, холодильное, нейтральное).
- Торговое оборудование
- 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.