



КАК ОТКРЫТЬ КАФЕ

BUREAU BUSINESS IDEAS ≡

Автор
Виктория Рейникова



@viktorija_reynikova

Идейный вдохновитель, стратег и финансист.
Основатель консалтинговой компании в сфере
ресторанного бизнеса Bureau Business Ideas

с 2004 года в ресторанном бизнесе

с 2014 года помогает открывать
и управлять успешными заведениями

Обучила более **1500 человек** основам
ресторанного бизнеса

Приняла участие в разработке, запуске
и перезапуске более **30 заведений**, среди которых :
ресторан мексиканской кухни Rojo Ojo, бар Zweig,
кафе-маркет У Хань, кафе Дилетант, ресторан-доставка
Куры гриль, раменная Naushi и многие другие

Наши услуги

BUREAU **BUSINESS IDEAS** ≡

**Консалтинг
под ключ**

**Сопровождение
проектов**

Бизнес-планы

Консультации

Обучение

**Маркетинг
заведения**

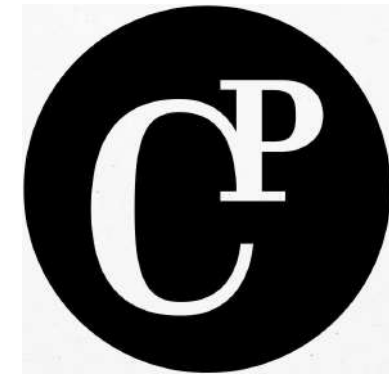


**Наши проекты:
консалтинг,
ребрендинг,
концепции**

BUREAU BUSINESS IDEAS ≡

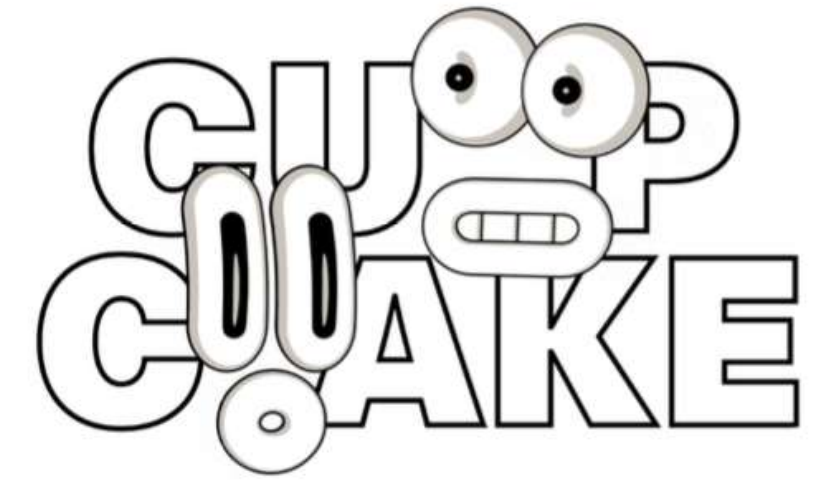


CAFÉ CHARLOTTE
FONDÉ EN 2012



ВЛАСНА ПЕКАРНЯ
Panier à pain
est. 2013

ee healthy
healthy food cafe & shop



HOME
Kate's
CAFE

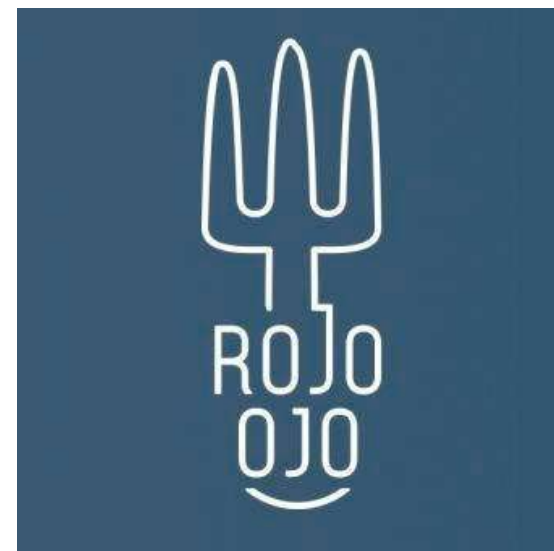
the
DAY
ЛНГІН
дні



ONE LOVE
atelier



merry COOK
Готуємо замість вас



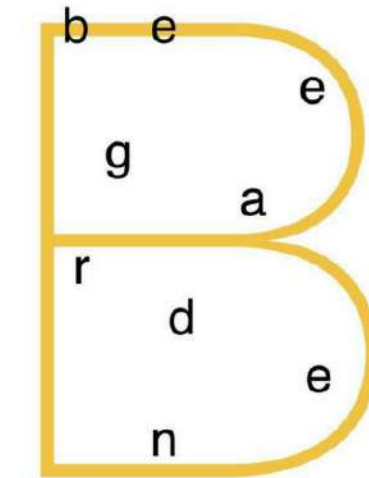
PARI MATCH



ZWEIG

DRINK, EAT, READ

LET EAT CAKE LET EAT CAKE
КОНДИТЕРСЬКА КОНДИТЕРСЬКА



Вервкu
smart кафе

city lounge cafe
Joy

PANTONE 294 C



Соседи
кафе для своих

EST. — 2018
BULL
COFFEE LAVKA | SNACK & BAR

7 stories
home cafe

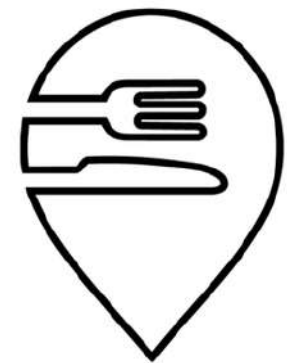
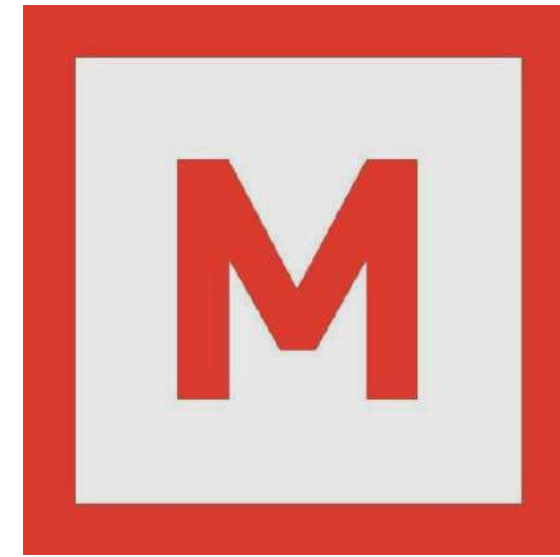
Dуша
COCKTAIL - ESPRESSO BAR

**Наши проекты:
аудит,
консультации,
бизнес-план**

BUREAU BUSINESS IDEAS ≡

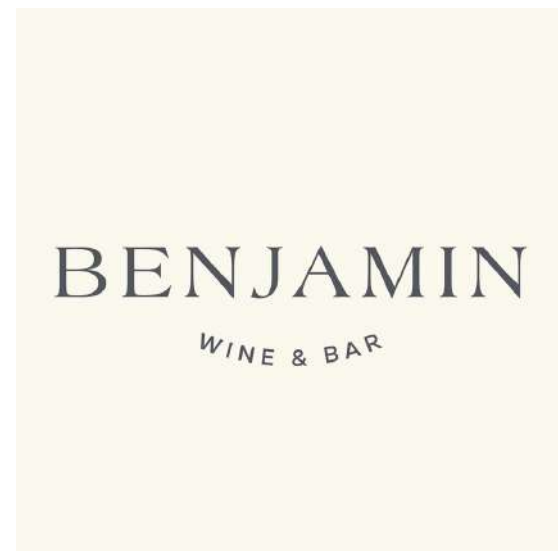


Наши выпускники



СИМ'Я
РЕСТОРАНІВ
ФАЙНО-ГО
МІСТА

ONE LOVE
ESPRESSO BAR



Poluerol



TOO +

**ДАВАЙТЕ
ПОЗНАКОМИМСЯ**





PADAWAN



JEDI

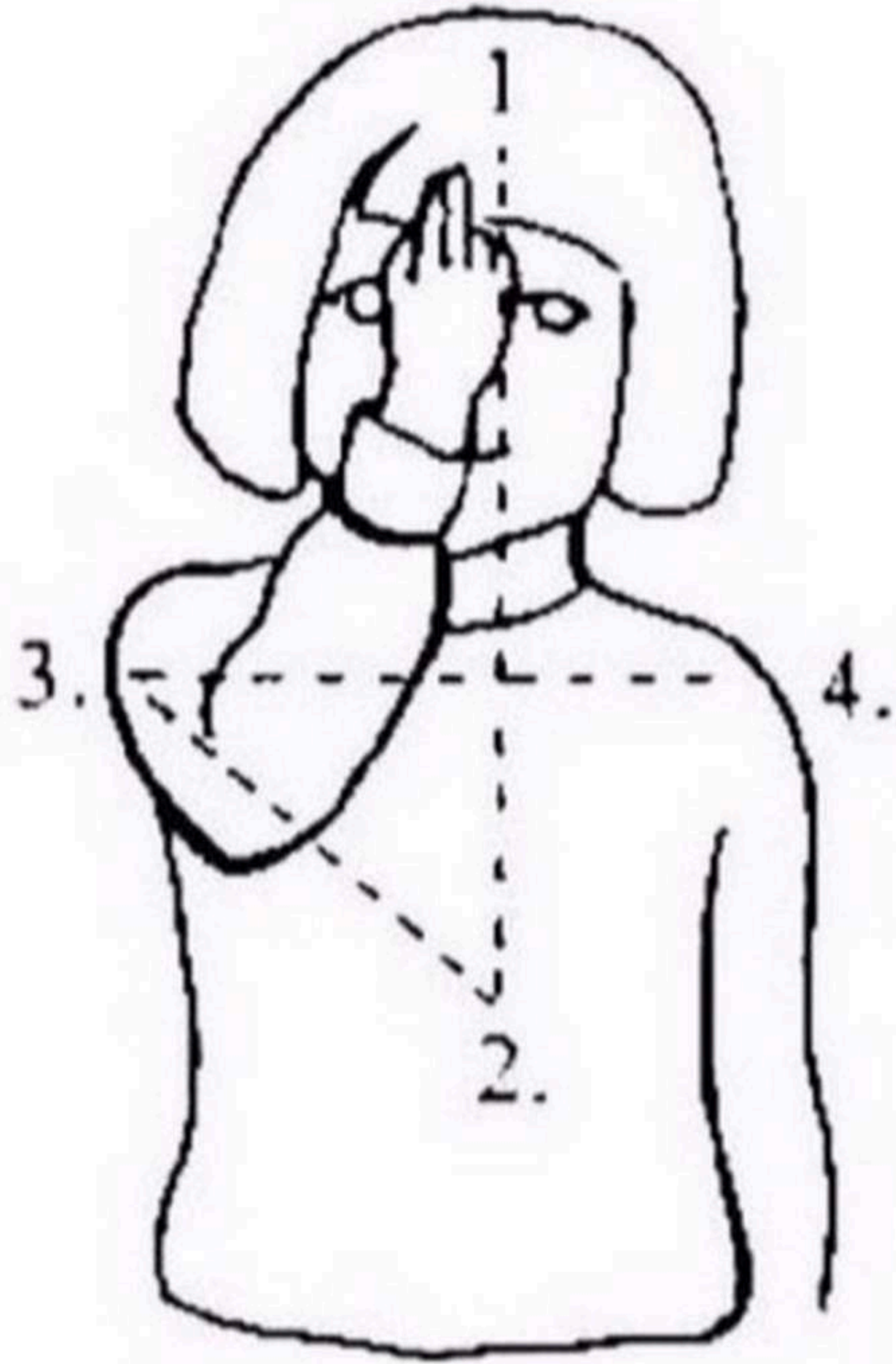


MASTER

Программа

BUREAU **BUSINESS** IDEAS ≡

С чего начать ресторанный бизнес?





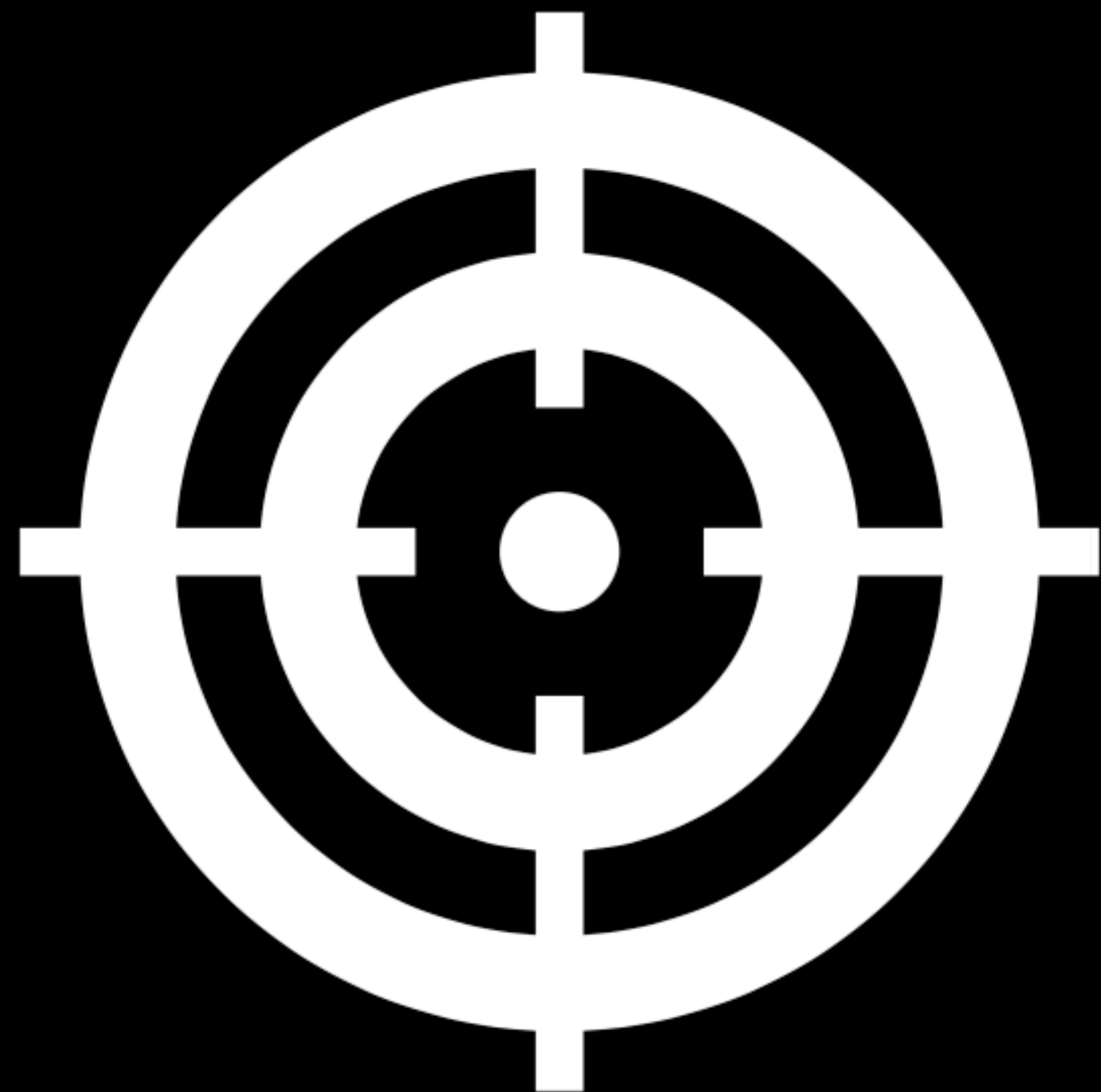
Концепция



БРЕНДБУК

Деньги

Амбиции



Мечта

Самореализация

Пример 1

Инвестировать 120 000 \$ в проект.
Вернуть инвестиции за 1,5 года и стабильно
получать прибыль в размере 7 000 \$ в месяц.

Пример 2

Открыть бар и за первый год работы выйти
в TOP 10 баров Украины по версии всех
Украинских премий.

Пример 3

С детства мечтаю о семейном ресторане.
Встречать гостей, друзей, вкусно кормить соседей.
Муж тоже мечтает. И мама мечтала. Все мечтают.

Позиционирование

Не понятно

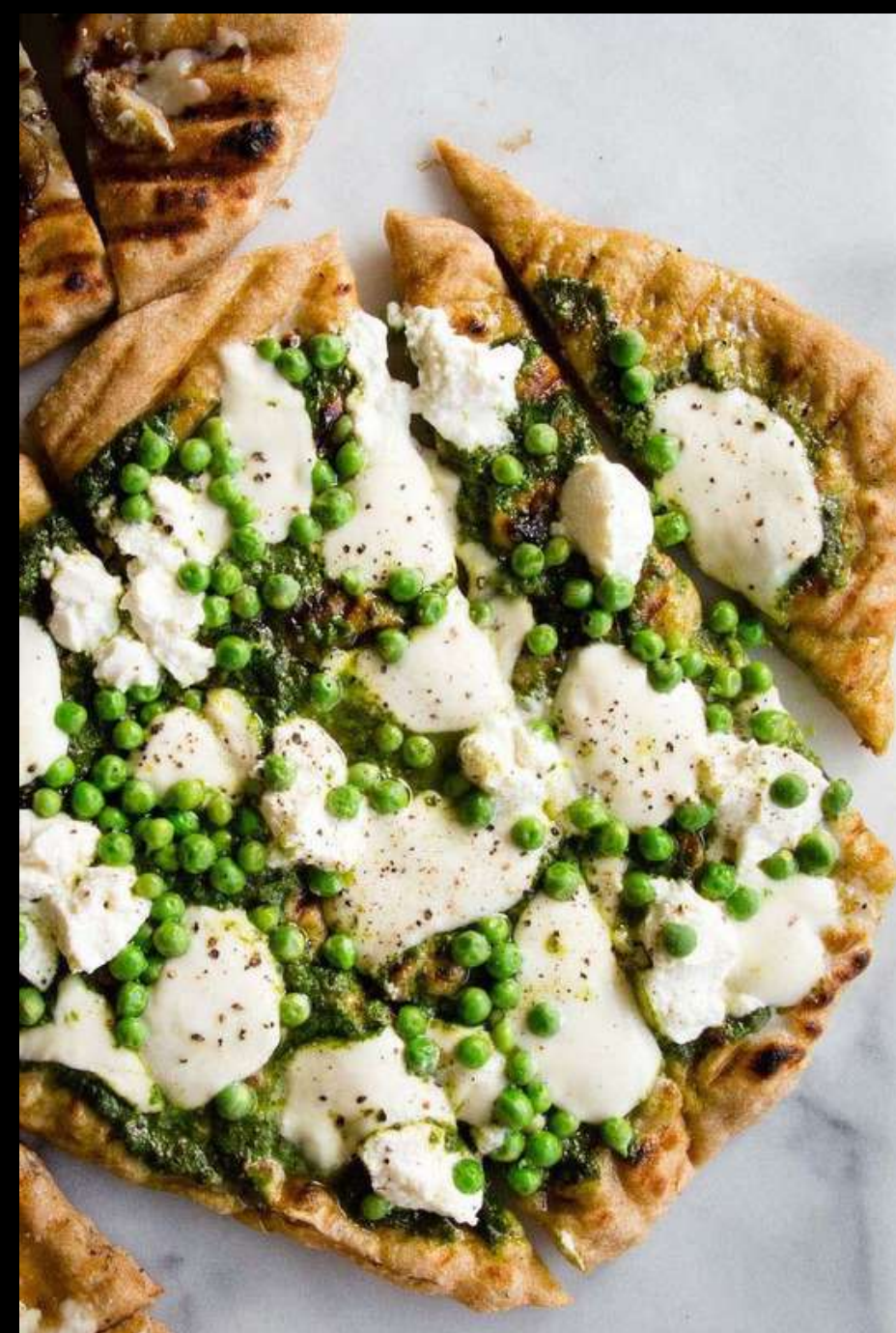
Все понятно



Продукт

BUREAU **BUSINESS** IDEAS ≡

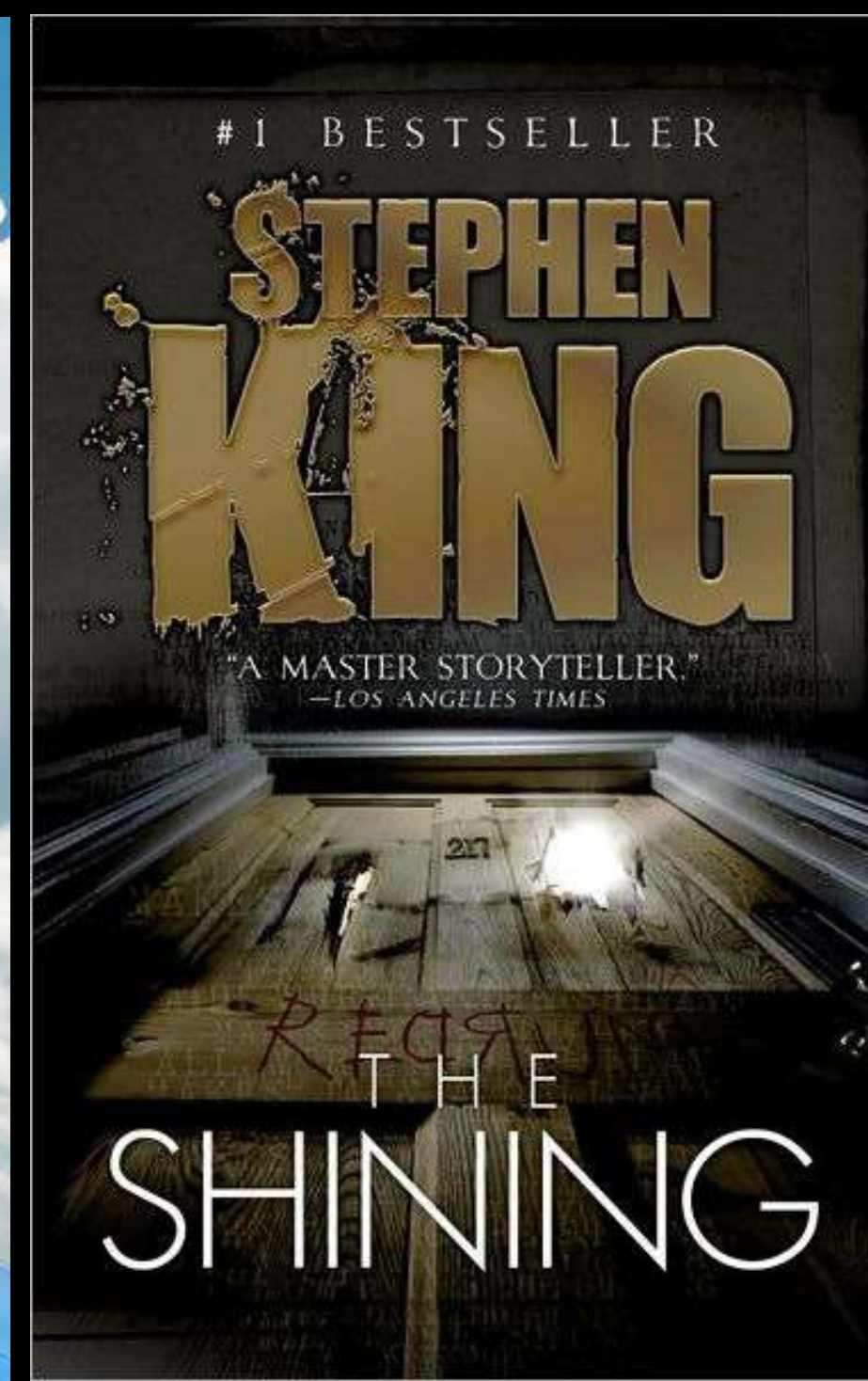
Визуализируйте каждую категорию вашего будущего меню



Как придумать название ?



Pinterest



• тлумачний • російсько-український
• орфографічний • англо-український
• українсько-англійський

+5
ІНТЕРНАЦІОНАЛЬНИХ СЛОВОСПОЛУЧЕНЬ

В. Мюллер
М. Зубков, В. Федіснюк

**ENGLISH-UKRAINIAN
UKRAINIAN-ENGLISH
MODERN DICTIONARY**

УКРАЇНСЬКУ ЧАСТИНУ УЗГОДЖЕНО З ОСТАННЬОЮ РЕДАКЦІЄЮ ЧИННОГО ПРАВОПИСУ

**СУЧАСНИЙ СЛОВНИК
АНГЛО-УКРАЇНСЬКИЙ
УКРАЇНСЬКО-АНГЛІЙСЬКИЙ**

200 000 СЛІВ
ТА СЛОВОСПЛУЧЕНЬ

СЛОВНИК
ГЕОГРАФІЧНИХ НАЗВ

ТРАНСКРИПЦІЯ
СВІТОВОГО СТАНДАРТУ

ЗАМОДЕРНИЗОВАНА СИСТЕМА «ЛЕГКИЙ ПОШУК»

A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
K



WIKIPEDIA

The Free Encyclopedia

**ПЛАНЕТА
КІНО**

Слоган

ServiceDiet
Реклама

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ ДЛЯ ТЕХ, КТО
ЗАРАБАТЫВАЕТ БЫСТРЕЕ ЧЕМ ГОТОВИТ.



Еще



Нравится: 3

Привезем готовое питание на дом. 14 разных программ на выбор, от 5 приемов пищи... ещё



* MEXICAN STREET FOOD * ¡HOLA! * OJO ROJO * Me Gusta *



cake_production.kyiv
Kiev



Нравится verteba и еще 61

cake_production.kyiv «Сладкий ноябрь» от Cake Production это когда ты оплачиваешь себе подписку на доставку десертов и получаешь удовольствие взамен 😊

Оплатив 1999 гривен и указав свой адрес, каждое воскресенье ноября, утром к тебе домой будет приезжать фирменная коробочка с 4 разными десертами.

Идеальный план по борьбе с осенней хандрой готов по номеру +380 (96) 158 03 04 всего за 1999 гривен и 4 воскресенье ноября пройдут сладко 🚗

Ценности

3 П вашего бренда

Предложение

Персональность

Предназначение

Ценность бренда - это просто общая сумма того, сколько люди готовы переплатить, или как часто из всех они будут выбирать именно этот бренд - связанные с ним ожидания, воспоминания, истории и отношения.

Сет Годин

Миссия или философия бренда

Создать место мужской силы. Мужскую берлогу. Место, куда мужчина может сбежать в любой момент. Где нет угроз. Оно настолько мужское, что заходя в него, у любого человека сразу растет борода. Здесь нет места женщинам, но они ему доверяют. Потому что мужчины возвращаются отдохнувшими, снявши стресс и напряжение. Полная свобода, и в то же время безопасность. Мужской мир, где ничего не отвлекает. Будь то важная встреча, деловые переговоры, встречи с друзьями или партнерами, просмотр спортивных событий, игра в покер, бильярд или беттинг. Место, где есть все, что он привык получать, и есть то, что ему не дали другие форматы. Место, где каждый мужчина чувствует себя красавчиком. Место, которое дает возможность быть причастным к миру спорта, азарта, свободы - мужской свободы. Стать lifestyle – образом жизни для успешных мужчин.

Портреты целевой аудитории

Дэнии



Натали



Яната



Аня



Метод Шерингтона

5 W

Метод ВВІ

5 W + How much

Портреты команды



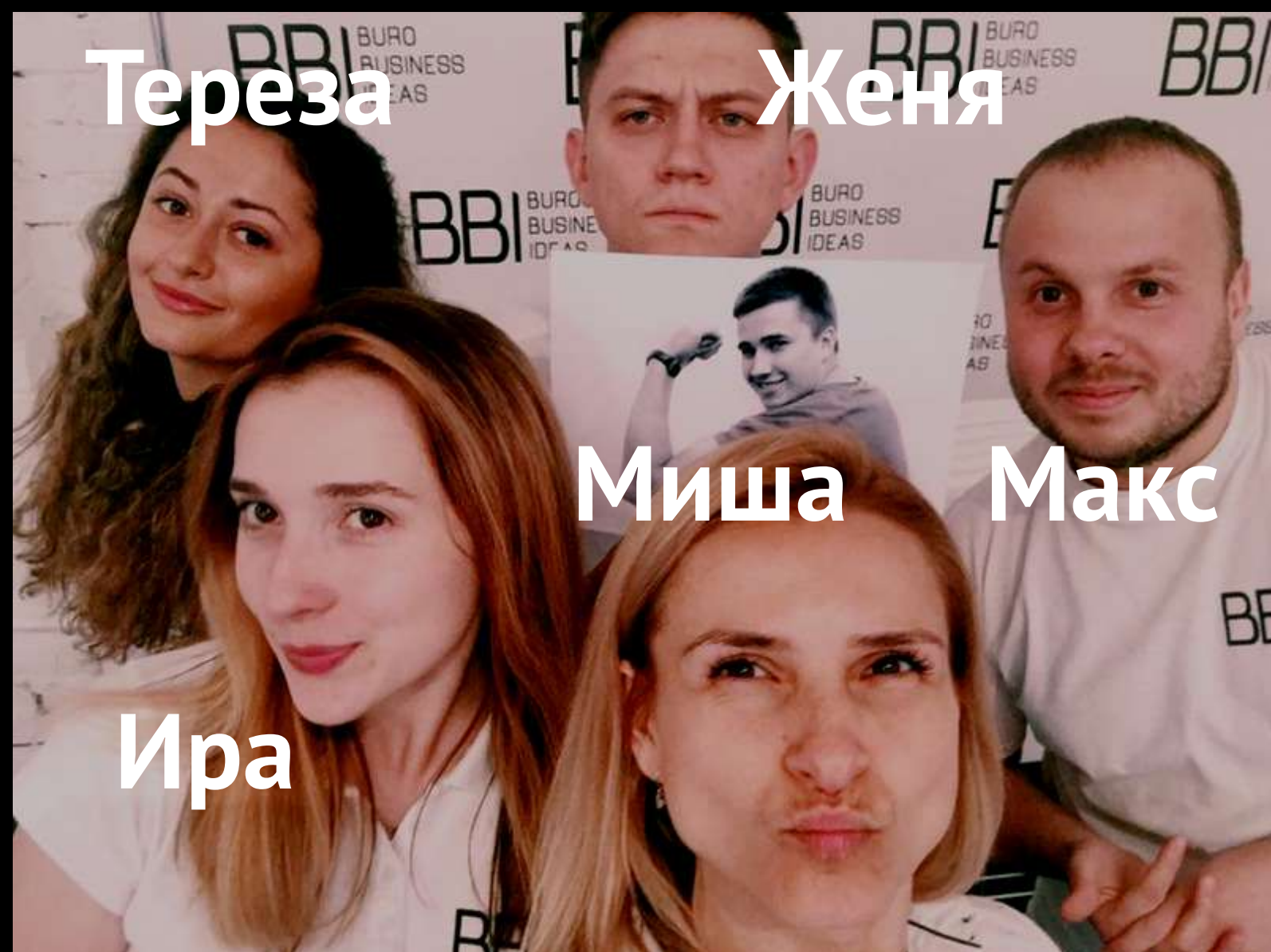
Витя



Артем



Богдана



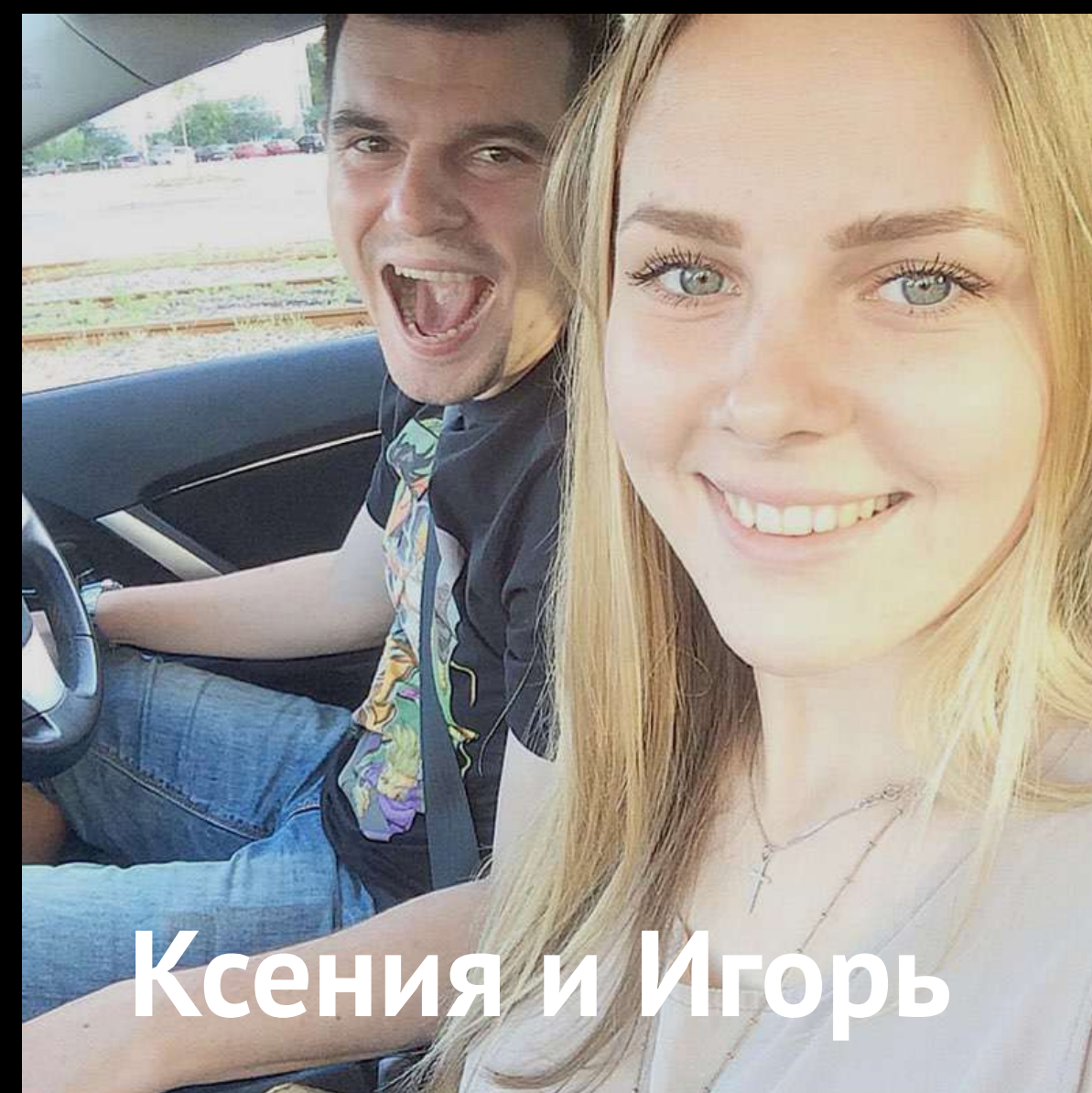
Тереза

Женя

Миша

Макс

Ира

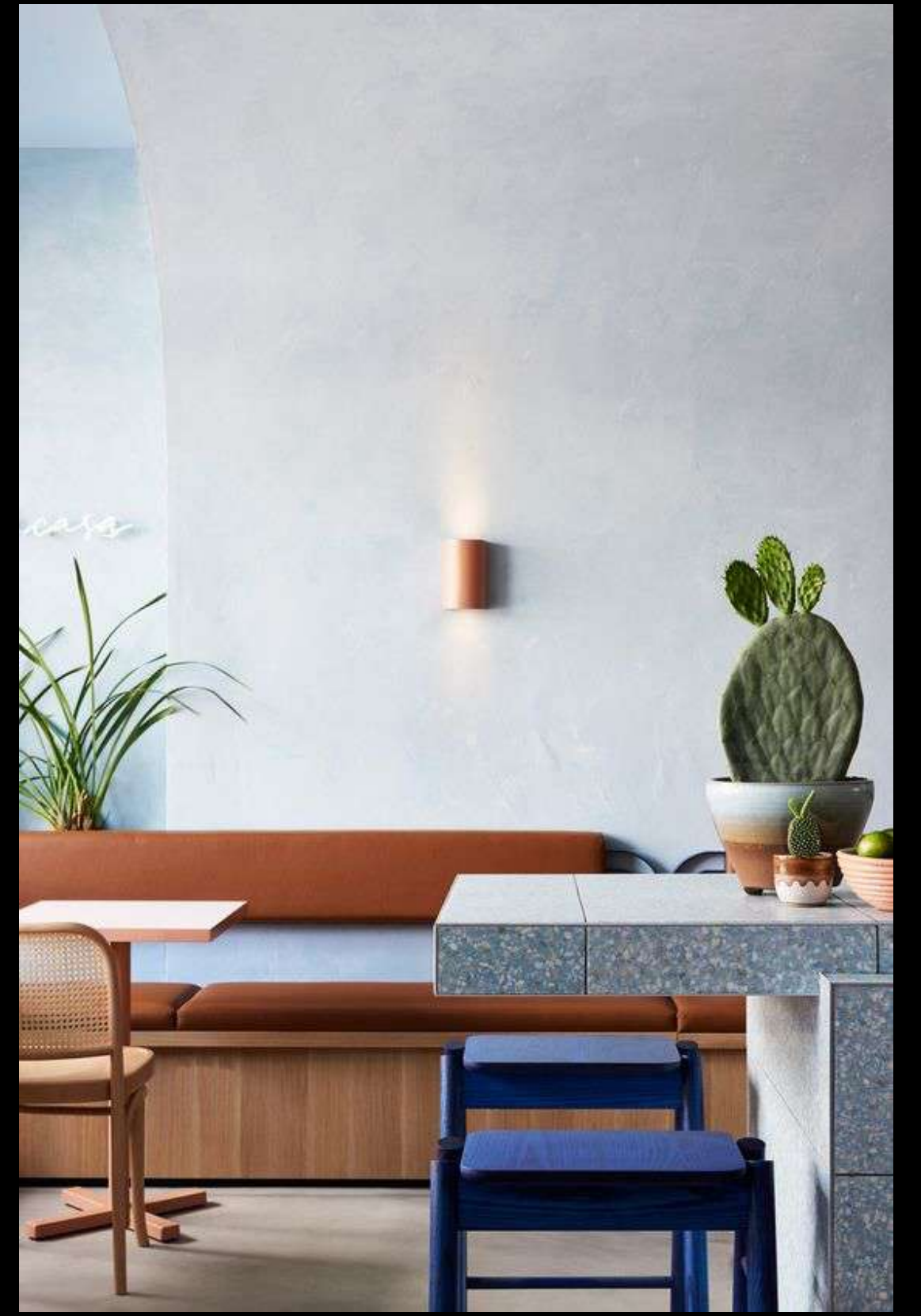


Ксения и Игорь

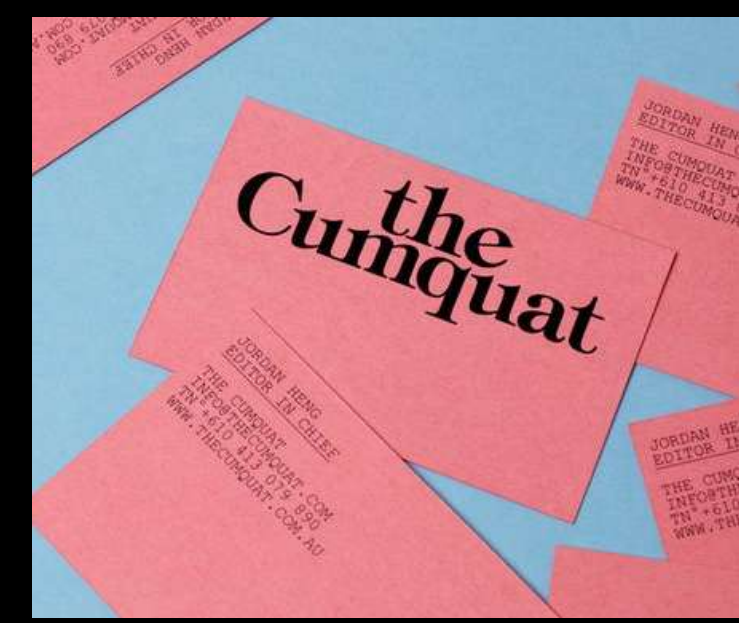


Влад

Референсы дизайн заведения



Референсы бренддинг



ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ

Месторасположение

Площадь

Мощность

Цена

Фасад



Легенда заведения



Напишите причинно-следственную связь.

Придумайте историю, от которой можно ждать продолжения.



Бизнес-план

Часть 1

Гипотеза

Условие задачи

Помещение 100 кв.м.

Бюджет 120 000 \$

Желаемый доход 7000 \$ в месяц

Желаемый срок возврата инвестиций 17 месяцев

Срок договора аренды 2 года 11 месяцев

Рентабельность 20%

Решение

BUREAU BUSINESS IDEAS 

Действие 1

Рассчитываем потенциальное количество посадочных мест:

Общая площадь - **100 кв.м.**, из которых

Кухня/Бар/Хоз.зоны - **35 кв.м.**

Зал + транзитные зоны - **65 кв.м.**

Стол + 2 стула - **2,5 кв.м.**

Итого : $65 : 2,5 = 26 * 2 = 52$ места

Действие 2

Рассчитываем потенциальное количество гостей:

9:00		13:00		16:00		19:00		22:00	
10:00	25 % загрузка	14:00	70 % загрузка	17:00	25% загрузка	20:00	70 % загрузка	23:00	40% загрузка
11:00	зала	15:00	зала	18:00	зала	21:00	зала		зала
12:00									
= 13 чел		= 36 чел		= 13 чел		= 36 чел		= 20 чел	

118 человек в день

Действие 3

Анализируем коллег и соседей

Определяем среднюю стоимость для каждой категории меню

Бар

Напитки алкогольные **159 грн**

Напитки безалкогольные **49 грн**

Кухня

Завтраки **109 грн**

Салаты **125 грн**

Супы **95 грн**

Основные блюда **215 грн**

Десерты **97 грн**

Другие продукты

Кальян **210 грн**

Действие 4

Пишем гипотезу модели поведения гостей

9:00 - 12:00

A: Напиток безалкогольный 49 грн + завтрак 109 грн / десерт 97 грн (ср.цена 103 грн) = **152 грн**

12:00 - 15:00

B: Напиток безалкогольный 49 грн / напиток алкогольный 159 грн + салат 125 грн / суп 95 грн / основное блюдо 215 грн / десерт 97 грн. Средняя цена напитка 104 грн + средняя цена блюда 133 грн = **237 грн**

15:00 - 18:00

C: Модель поведения B + каждый четвертый гость покупает кальян 210 грн. Средняя цена напитка 104 грн + средняя цена блюда 133 грн + средняя цена кальяна на 1 чел. 52 грн = **289 грн**

18:00 - 21:00

D: Модель поведения B + каждый третий гость покупает кальян 210 грн (70 грн на 1 чел.). $237 + 70 = 307$ грн

21:00 - 23:00

E: Модель поведения D - **307 грн**

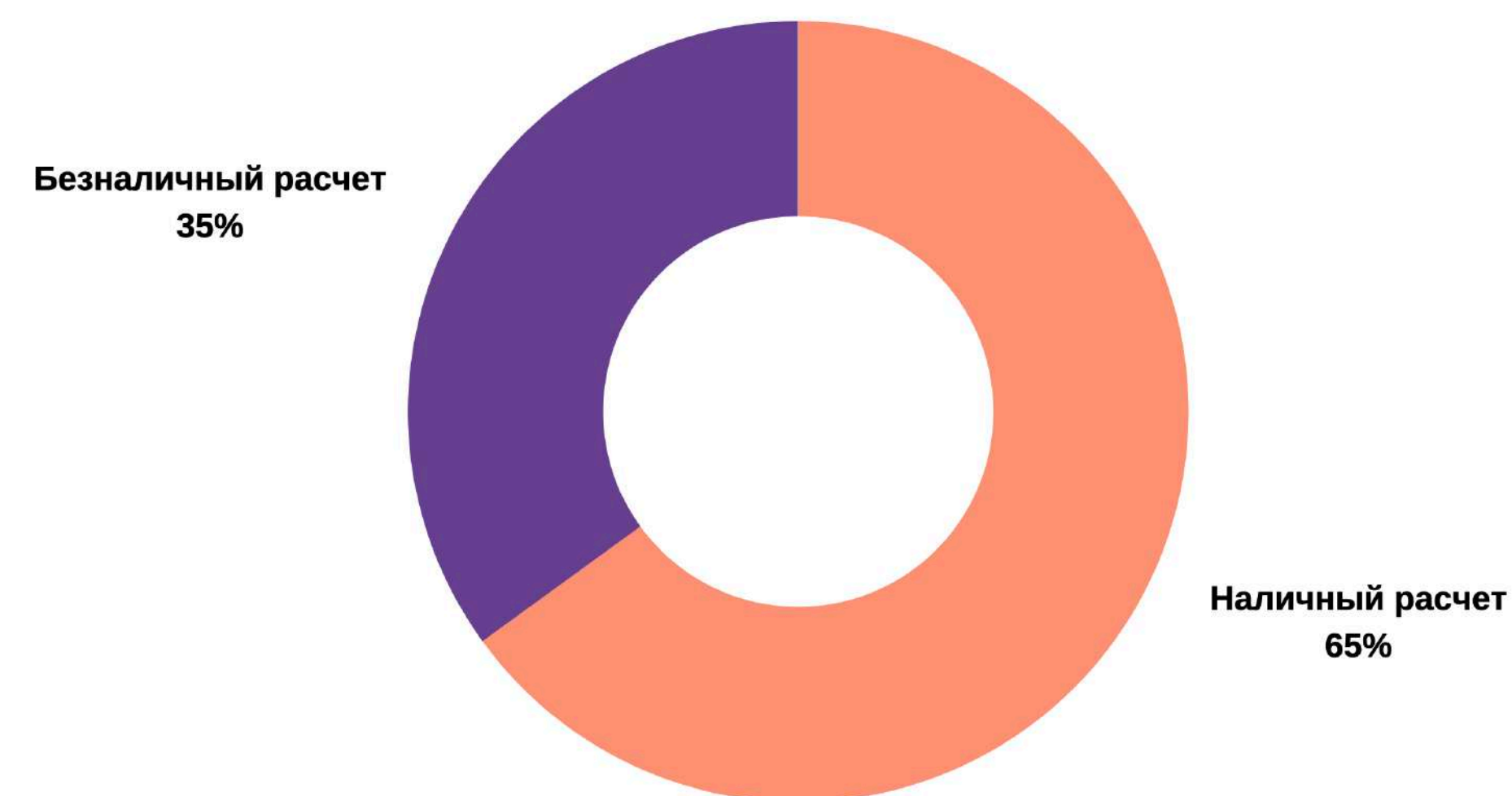
Средний чек : $152 - 237 - 289 - 307 - 307 = 283$ грн

Действие 5

Товарооборот по категориям и форме оплаты

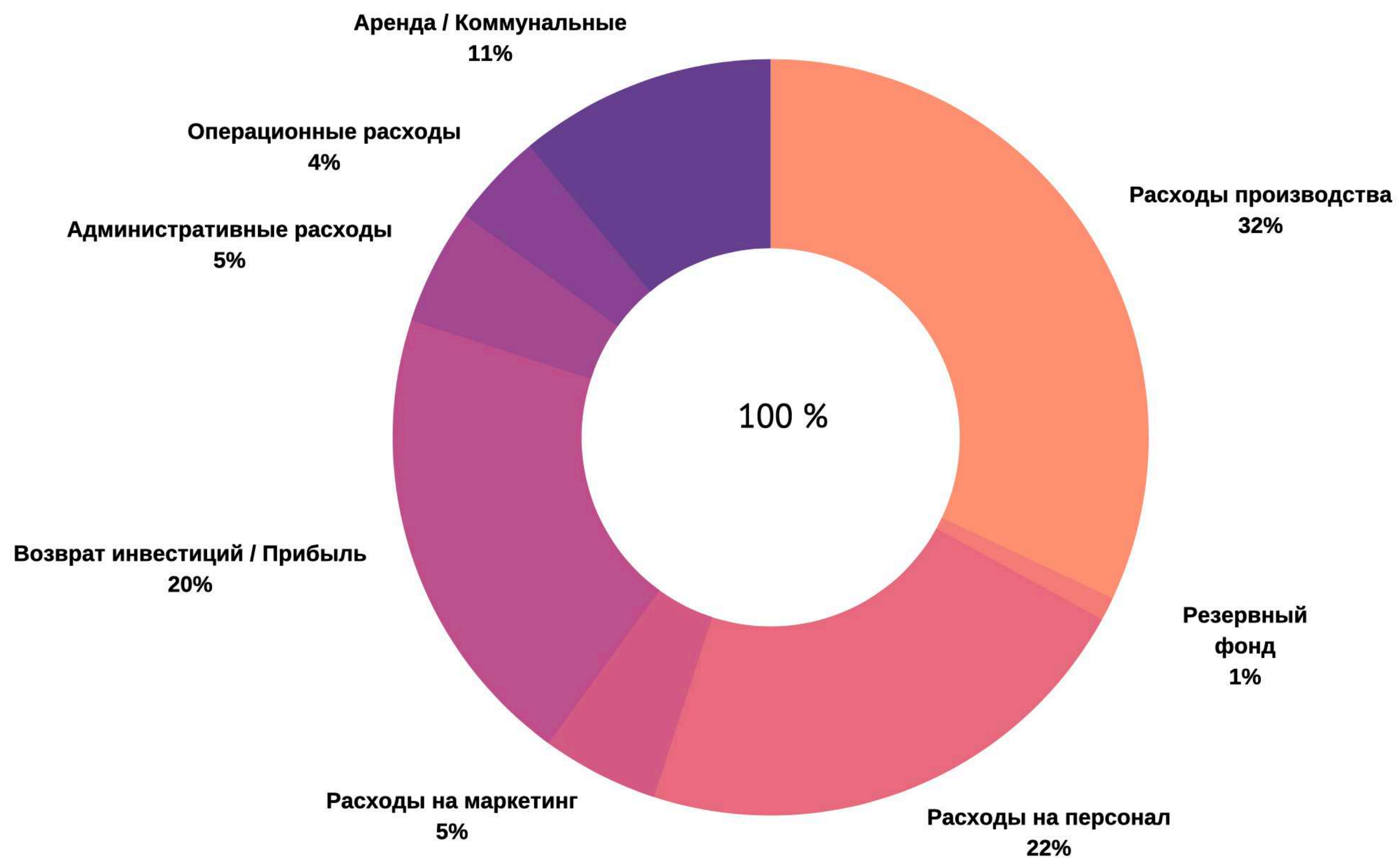
количество гостей x средний чек x месяц = товарооборот

118 x 283 x 30 = 1 001 820



Действие 6

Распределение товарооборота по категориям расходов



Действие 7

Детальная гипотеза каждой категории затрат

Расходы производства

Товарный запас
Foodcost
Списания по всем статьям
Питание штата
Проработки

Расходы на маркетинг

SMM / Таргетинг
Фотограф
Граф.дизайн
Копирайтер
Музыка
Развлечения гостей
Декорирование
Программа лояльности
Угощения
Реклама (все виды)
Обслуживание сайта
Статьи
Журналы
Блогеры
Полиграфия и носители бренда
Эмоциональный маркетинг

Операционные расходы

Упаковка на вынос
Столовая/ Кухонная / Барная утварь
Форма
Транспортные расходы
Хозяйственные расходы
Канцтовары
Ремонт
Аренда и обслуживание оборудования
Услуги связи

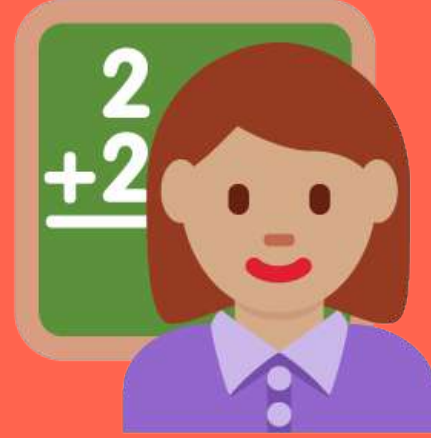
Административные расходы

Услуги банка
Эквайринг
Налоги
Налоги на фонд зарплаты
Обязательные и разрешительные платежи
Акциз и лицензия
Охрана и пожарная безопасность
Автоматизация

Действие 7

Детальная гипотеза каждой категории затрат

Расходы на персонал	Аренда и коммунальные расходы	Резервный фонд	Возврат инвестиций / прибыль
Фонд заработной платы	Аренда помещения	Улучшения	Возврат инвестиций
Проценты и премии	Коммунальные расходы	Форс-мажор	Управление
Другие расходы на персонал			



Бизнес-план

Часть 2

Бюджет

ИНВЕСТИЦИЙ

ФОРМИРУЕМ БЮДЖЕТ

Start up
15 %

Локация
5 %

Бухгалтерия
Документация
1 %

Автоматизация
1 %

Команда
2 %

Консалтинг

Комиссия риелтора

Регистрация предприятий

Программа автоматизации Poster

Подбор

Разработка
и внедрение проекта

Гарантированный платеж

Получение лицензий

Бухгалтерские программы

Адаптация

Брендинг

Аренда

Пожарная безопасность
(документация)

Оборудование для автоматизации

Обучение

Дизайнер-архитектор

Гарантированный платеж

Госпотребслужба
(документация)

Оборудование для офиса

Форма

Шефы

1-2 месяца

Оформление сотрудников
(пакет документов)

Технологи

Налоговый консультант

Другие документы

Юрист

Оборудование

23 %

Холодильное
Морозильное
Торговое
Тепловое
Посудомоечное
Нейтральное
Кофейное
Барное
Мелкое и другое

Посуда / Текстиль/

Инвентарь

10 %

Инвентарь кухни
Инвентарь бара
Другие цеха
Посуда
Приборы
Стекло
Сервировка
Текстиль

Маркетинг

5 %

Фото/ Промо-ролики /
Сайт
Программа лояльности
Услуги графического
дизайнера
Полиграфия
Статьи / Блогеры /
Обзоры / Реклама
Внешняя реклама
Запись музыки
Открытие (угощения / подарки)
Другие расходы

Запуск проекта

5 %

Первая закупка продуктов
и расходников
Резервный фонд на
операционную деятельность
Другие расходы

Адаптация

помещения

33 %

Вентиляция
Электрика
Канализация
Слаботочка
Неотъемлемые улучшения
Отделочные работы
Пожарная безопасность
Охрана
Мебель / Декор
Зона офиса / Персонала
Гардероб / Транзит
Входная группа / Летняя
Другие расходы



Магия

При правильной разработке и внедрении **100 % стратегии**
вы получите **80 % результата**

MEHIO

BUREAU **BUSINESS** IDEAS 

Главное найти своих



Стать активным потребителем формата, который планируете запускать

Развивать вкусовые рецепторы

Посетить все тренинги, курсы, выставки, конкурсы

Много говорить о своем проекте, знакомиться, общаться с людьми из этой сферы

Сайты о работе.. ну такое

Если у вас консалтинг - вам всех найдут



Даже если есть ТЗ, но нашел не своих
Тест задание

Curious
Cuisiniere



Baked Piroshki
(Russian Stuffed)

T3



X3



T3



X3

**Готовим техническое задание для шеф-повара /
кондитера / пекаря / бартендера / бариста**

Концепция меню

Пример.





От слова Автор - у нас авторская кухня.

Цвейг родился в Еврейской семье, откуда и берут корни закуски нашего меню. Сердцевиной каждого рассказа Цвейга становится монолог, который герой произносит в состоянии аффекта. Поэтому многие наши творения могут остаться не понятыми, да и не нужно искать во всем смысл, его не найти. Цвейг много путешествовал. За всю жизнь он побывал в Лондоне и Париже, путешествовал по Италии и Испании, посетил Индию, Индокитай, Африку, США, Кубу, и Панаму, жил в Швейцарии и Бразилии. На этой географии и основана наша карта бара и меню.

Структура и категории меню

СНІДАНКИ

[з 9-12; сб,нд 9-14]

 Вівсяна каша з пармезаном, яйцем пашот та зеленню з беконом з лососем	59 109 129
Обліпиховий смузі боул з бананом та горіхами	109
 Скрамбл зі шпинатом на зерновому хлібі з трюфельним маслом з беконом з лососем	109 125
 Омлет з копченим беконом та сиром	125
Яечня з егерськими ковбасками, квасолею, помідорами та овочевим салатом з гірчичним соусом	125
 Яйце Бенедикт із зеленню на гречаному хлібі з шинкою з лососем	109 143
Сирники зі сметаною та ягідним кюлі	119
Яблучні оладки з вишневим пломбіром	99
Льняна каша з кокосовим молоком	118

ЗАКУСКИ

Асорті сирів з крекером та ягідним джемом <small>(лабне у морквяній золі, пармезан Грана Падано, скаморца, горгонзола)</small>	261
Карпачо з лосося з каперсами та сиром пармезан	183
Хумус з перепічкою	63
Антипасті <small>(проваuto кото, саямі, паштет з курячої печінки, в'ялені томати, оливки, пепероні, сир пармезан Грана Падано, сир лабне у морквяній золі, гречаний хліб)</small>	360
Тар-тар з лосося та авокадо	193
Фреш рол з авокадо, манго та м'ясом сурімі	181

БРУСКЕТА

[3 штуки на вибір]


3 печеним перцем, баклажаном і травами	37
3 м'їтболами, карамелізованю цибулею та трюфельним соусом	45
3 яловичим рїїетом і чорносливом	47
3 тапенадом з маслин, сиром лабне і трюфельним маслом	43
3 качиним філе та карамелізованю морквою	41
3 сирами пармезан, скаморца, лабне і горгонзола	53
3 лососем, яблуком, пармезаном і васабі	79
3 тунцем у французькій гірчиці з солодким омлетом	43
3і слабосолоним лососем і пряним сметанним соусом	73
3 м'ясом сурімі, морквою та горіховим соусом	35

ДІП

[5 штук на вибір]

Яловичий рїїет	65
Трюфельний тапенад з маслин	51
Хумус	33
Овочева сальса	43
Гуакамолє	75
Крем-сир з яйцем	43
Куряче-печінковий паштет	41
Цибульний мармелад	31
Горіхова паста	33
Тонато-крем	65


САБСИ

 3 м'їтболами та соусом Араб'ята з беконом	90
3 м'їтболами та вершковим соусом з паприкою	90
3 егерськими ковбасками та гірчично-вершковим соусом	90
3 куркою та цибульним повидлом	90



САЛАТИ

Салат з сьомгою, огірком, яйцем пашот та пряним сметанним соусом	165
Салат з солодким омлетом, куркою, авокадо та бальзамічною глазур'ю з кунжутним маслом	151
Салат зі шпинатом, печеним перцем, томатами конкасе та сиром лабне в морквяній золі	163
Салат з креветками, манго, шпинатом, томатами конкасе та гірчичним дресингом	211
Салат з молодю капустою, редисом та огірком	73

СУПИ

Курячий консомє з фунчозою, куркою і шпинатом та брускетю з пряним домашнім сиром та зеленню	79
Крем-суп з зеленого горошку та брускетю з пряним домашнім сиром та зеленню	103
Рамен бульйон з овочами, локшиною, м'ясом сурімі та брускетю з пряним домашнім сиром та зеленню	101
 Томатний суп з яловичиною по-селянськи та брускетю з пряним домашнім сиром та зеленню	121

НЬЮКІ

Ньюокі з білими грибами, грибами шитаке, гливями, шампїньонами, сиром лабне у вершково-пармезановому соусі	127
Ньюокі з сиром скаморца, беконом і трюфельним маслом	121
 Ньюокі в соусі Араб'ята з беконом	125
Ньюокі у вершковому соусі з паприкою, бобами едамаме та цибулею порей	123
Ньюокі з лососем, шпинатом та пармезаном у вершковому соусі	165
 Ньюокі з соєвими паростками та горіховим соусом	121

ПІЦЕТИ

Піцета з яловичим рїїетом, маринованим перцем та соусом пілаті	220
Піцета з тушкованю цибулею, сиром лабне та сиром пармезан	120
Холодна піцета з томатами, авокадо, руколою та сиром лабне	150
Піцета з томатним соусом та моцарелою	115
Піцета 4 сири <small>(горгонзола, пармезан, моцарела, лабне з морквяною золою)</small>	250

ОСНОВНІ СТРАВИ

Курча з пряними травами та апельсином	181
Медальйони з яловичини в беконі з картоплею та перцем чилі	340
Фїле лосося з бобами едамаме, соєвими паростками та соусом	375
 М'їтболи в пряному томатному соусі з картопляним пюре	160
Овочі стїр-фраї у соєвому соусі з яйцем пашот <small>(цибуля порей, боби едамаме, морква, кабачок, болгарський перець)</small>	115
Три тако з качкою: -зі свіжим огірком -з карамелізованю морквою -з маринованим пастернаком у васабі	245
Судак з пюре з зеленого горошку та вершково-базиліковим соусом	283
Чїзкеїк Нью Йорк з тартаром з манго, розмарином та маслом ялини	95
Яблучний татен з мигдальним соусом та пломбіром	75
Вишнево-шоколадний траїфл зі сметанним кремом	71
Наполеон з обліпиховим кюлі	85
 Пудинг Чїа на соєвому молоці з манго та пюре з маракуїї	95

ДЕСЕРТИ

КАВА

Еспресо	21
Допїо	35
Американо	25
Лонг блєк	35
Капучино	35
Подвійний капучино	55
Лате	45
Флет вайт	45
Раф кава	55

КАВА ОСОБЛИВА

Фламбїруваний капучино	43
Капуорандж	55

КОКТЕЙЛІ

Kate's Cocktail <small>Finlandia Lime, Aperol, сік лимона, маракуїя, журавлина</small>	155
French 75 <small>Beefeater, сік лимона, цукровий сироп, їгристе вино</small>	135
Clover Club <small>Beefeater, сік лимона, пюре малини, білок</small>	145
Old Fashioned <small>Bulleit Bourbon, Angostura Bitter, тростининовий цукор</small>	159
Negroni <small>Beefeater, Martini Rosso, Campari</small>	149
Basil Beauty <small>Finlandia Lime, пюре кокоса, сік лимона та ананаса, базилїк</small>	135
Aperol Spritz <small>Aperol, содова, їгристе вино</small>	149

МІЦНИЙ АЛКОГОЛЬ

Ром

Havana Club 3	55
Bacardi Oakheart	51

Вїскї - США

Bulleit Bourbon	115
Jack Daniel's	109
Jack Daniel's Honey	109

Вїскї - Ірландїя

Jameson	109
Bushmills Black	125

Вїскї - Шотландїя

Jonnie Walker Black Label	129
Monkey Shoulder	135
Glenfiddich 15	210
Laphroaig 10	185

Джин

Hendrick's	135
Bombay Sapphire	115
Beefeater	103

Горїлка

Finlandia Vodka	55
Finlandia Lime	55

Коньяк та Брендї

St. Remy XO	75
Remy Martin VSOP	250

Вермут

Martini Bianco	35
Martini Extra Dry	35
Martini Rosso	35


Лїкер та Бїттер


Kahlua	95
Malibu	75
Baileys	95
Campari	75
Aperol	45
Triple Sec	55
Becherovka	61

Пиво

Kronenbourg 1664 Blanc	55
Leffe Brune	65
Warsteiner 6/a	55

 Vegetarian.
За вашим бажанням можемо зробити страву вегетарїанською.

 Spicy!
За вашим бажанням можемо зробити страву не гострою.

 Sugar free. Lactose free.
Страва без цукру та лактози.

ГОТОВИМ ПОДРОБНОСТИ

BUREAU BUSINESS IDEAS ≡

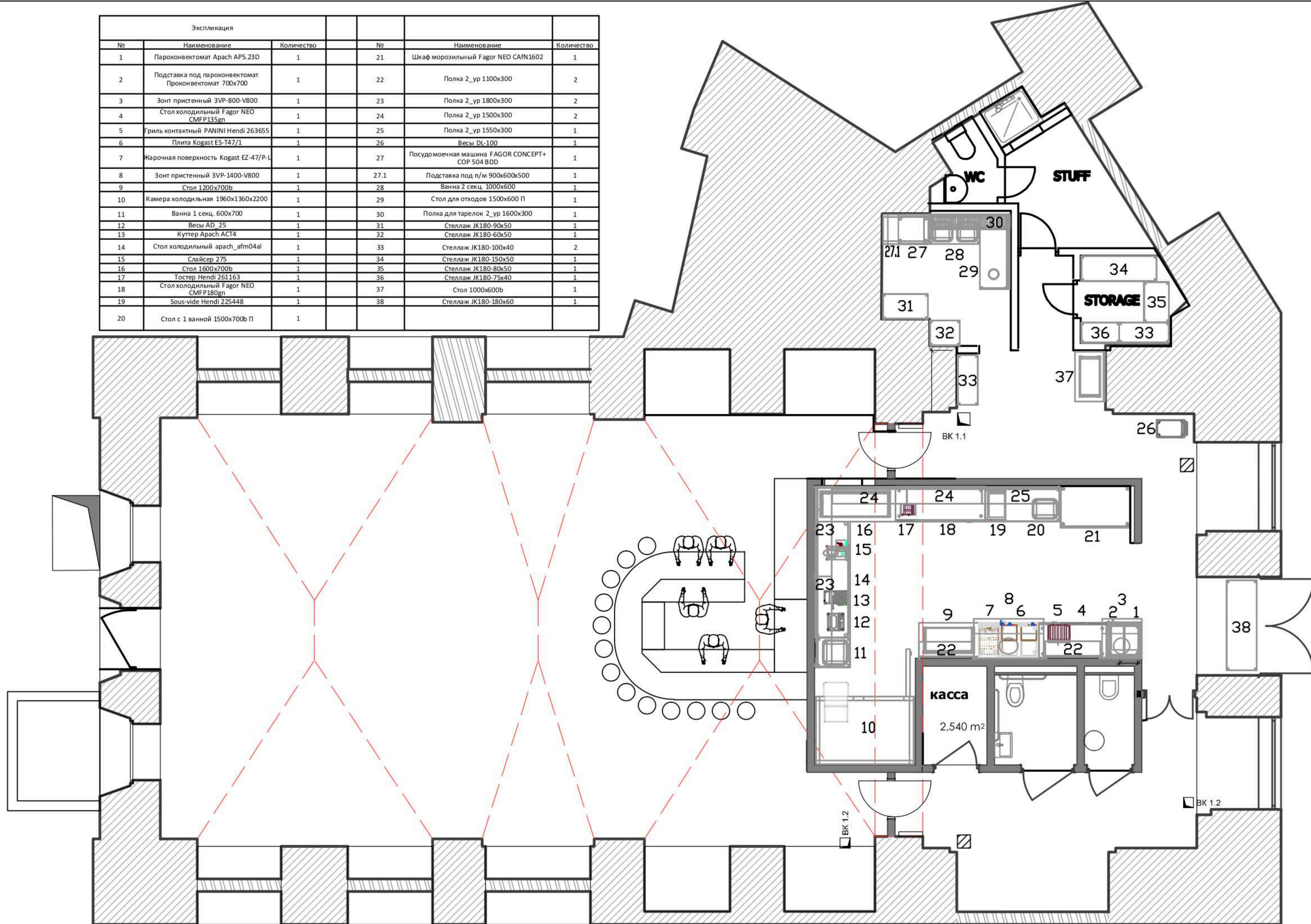
ПРОДУКТ	В чем подаем		Способ приготовления	Оборудование, в котором готовим	Где храним, куда выставляем	Фото			Сопутствующий продукт	Комментарий/вопрос
	В кафе	На вынос				Продукт	Одноразовая посуда	Посуда в кафе		
Завтраки										
1 Сырные шарики в стакане со сметаной и джемом на выбор	Эмалированная миска	Купольный стакан с соусником	Заморозка. Запекаем в печке	Печь	Морозильная ларь, утром запекаем и выставляем в витрину				Джем: - -	Шарики красиво укладываем в стакан, отдельно предлагаем джемы !!Сырники - много творога, обвадываем в пан.сухарях, семале или муке. Можно как запекать, так и жарить. Джемы делаем сами - варим ягоды с сахаром. Часть можем брать у Confiture (Клопотенко)
2 Овсяная каша с сыром: _ пармезан с кинзой _ горгонзола с кедр.орешками _ бри с авокадо	Эмалированная миска	Термостойкий купольный стакан	Готовим утром Заливаем крупную овсянку, посыпаем сыром и зеленью, даем настояться пару часов	нет	Утром выставляем в витрину				Сыр: _ пармезан _ горгонзола _ бри Кедровые орешки Кинза Авокадо	! В витрину выставляем, вид должен быть товарный
3 Яичница или омлет из двух/трех яиц на выбор с добавками: любая нарезка с ассортимента витрины (мясо, сыры, овощи, зелень)	Маленькая сковородочка	Упаковка из пенополистирола / картона	Готовим утром В мультиварке - омлет из 2-3 яиц + из витрины любую нарезку, овощи, зелень На плите - яичницу	Плита, Мультиварка	Не храним, Не выставляем, т.к. обветрится, будет иметь не товарный вид				1. хлеб 2. нарезки 3. овощи 4. соусы	Если в сковородке: ! Найти красивые маленькие (!) сковородки, !! предупреждать клиента, что она горячая !!! В витрину не выставляем, т.к. вид будет не товарный, можем выставить одну сковородку, положить яйца и как-то красиво оформить как вариант аппетитного завтрака !!!! Подаем сковородку на досточке !!!!!! Сковородки так же можем продавать
Закуски										
1 Тарелка мясного ассорти	На досточке	Упаковка из картона	1. Готовое решение (несколько готовых досточек в витрине) 2. Собираем из ассортимента, представленного в витрине (миксуем как мясо, так и сыры, сухофрукты, орехи, мед)	нет	Холодильный шкаф. Утром формируем готовые решения, раскладываем весь ассортимент в витрину: - готовые решения - отдельно каждый сорт		Та же, что выше		1 Сыры 2. Сухофрукты 3. Орехи 4. Мед 5. Соусы? 6. Джемы	! Досточки - выбрать один вид для всех вариантов ниже !!Сделать возможность всего ассортимента мяса и сыров продавать по 40 грамм! (а цену ставить как за 50 грамм) Что бы гость мог сформировать себе сам доску !!! Досточки покупаем красивые, необычные, можем что-то на них выгравировать, чтобы можно было их же и продавать
2 Тарелка сырного ассорти	На досточке	Упаковка из картона	1. Готовое решение (несколько готовых досточек в витрине) 2. Собираем из ассортимента, представленного в витрине (миесуем как мясо, так и сыры, сухофрукты, орехи)	нет	Холодильный шкаф. Утром формируем готовые решения, раскладываем весь ассортимент в витрину: - готовые решения - отдельно каждый сорт				2 Сыры 2. Сухофрукты 3. Орехи 4. Мед 5. Соусы? 6. Джемы 7. Крутоны?	То же, что выше
4 Тарелка сухофруктов, орехов (+шоколад, сыр, мед)	На досточке	Упаковка из картона	1. Готовое решение (несколько готовых досточек в витрине) 2. Собираем из ассортимента, представленного в витрине (миесуем как мясо, так и сыры, сухофрукты, орехи)	нет	Сухофрукты, орехи, шоколад - Стекланные банки на полках на задней стенке Утром формируем готовые решения, раскладываем весь ассортимент в витрину		Та же, что выше		1. Колотый шоколад 2. Крутоны 3. Мед 4. Джемы 5. Шоколад	! Можно подавать на досточке с сырами, колбасами....когда много всего, как дополнение, а в стакане - как десерт (легкий перекус) - дальше учла

Анализ коллег у которых есть наши гости

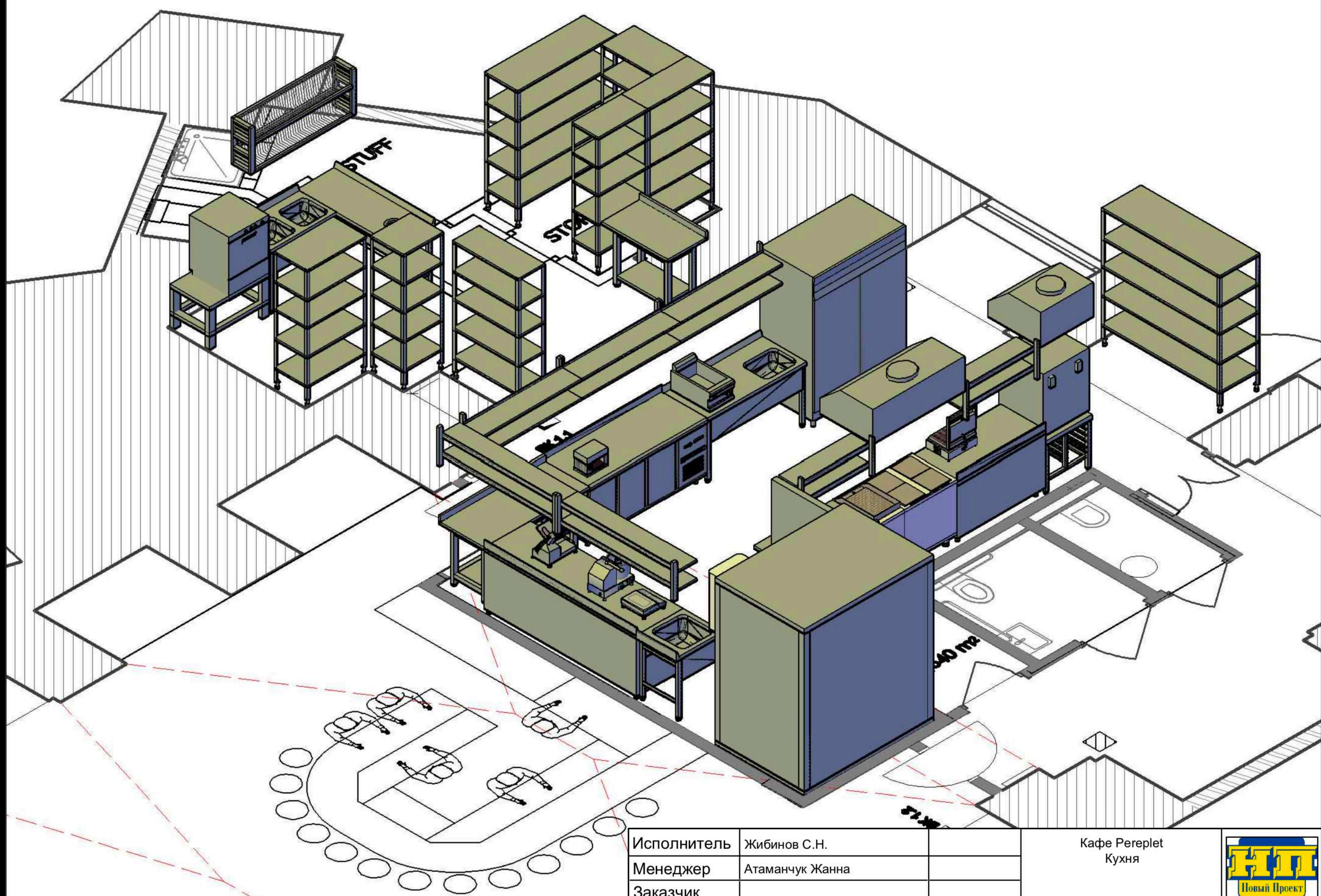
Категории меню	Eshak	Queen Country Club	Кувшин	Semifreddo Restaurant	Sobi Club	Lucky Restaurant	Goodman Steak House	PM
Средний чек	940				824	724	812	964
Еда	229	292	254	239	243	241	509	406
Холодные закуски	145	302	219	165	282	157	230	214
Салаты	223	330	169	210	206	196	159	213
Супы	195	292	133	153	197	186	99	179
Завтраки				153	98	156		136
Горячие закуски	416	283	98		433	359	272	310
Узбекские пловы	247	283						265
Мучные блюда	123	166	151					147
Выпечка				60				60
Горячие блюда	251	334		317	374		434	342
Блюда ручной лепки		141			114			128
Пинца				195				195
Пицца				188				188
Паста и ризотто				186	250			218
Бургеры							299	299
Мангал / Гриль Меню	428	363	293	321	294			340
Сеты							1599	1599
Стейки							1732	1732
Гранд стейки (100г)							544	544
Коптильня		503						503
Фирменные блюда			1038					1038
Для компании				468				468
Гарниры	139	159	98	77	107		107	115
Рыба и морепродукты		510	201		422	555	627	463
Устрицы				625		114		370
Креветки				378				378
Азия меню								
Японское меню								
Бизнес Ланч							372	372
Десерты	119	126	137	94	133	205	140	136
Алкоголь	943				818	861	522	721
Шампанское	6585				8325			7455
Игристые вина	1008				921	973	1964	1217

Расстановка и подбор оборудования

Экспликация					
№	Наименование	Количество	№	Наименование	Количество
1	Пароконвектомат Arach AP5.23D	1	21	Шкаф морозильный Fagor NEO CAFN1602	1
2	Подставка под пароконвектомат Проконвектомат 700x700	1	22	Полка 2_ур 1100x300	2
3	Зонт пристенный ЗVP-800-V800	1	23	Полка 2_ур 1800x300	2
4	Стол холодильный Fagor NEO CMFP135gn	1	24	Полка 2_ур 1500x300	2
5	Гриль контактный PANINI Hendi 263655	1	25	Полка 2_ур 1550x300	1
6	Плита Kogast ES-T47/1	1	26	Весы DL-100	1
7	Жарочная поверхность Kogast EZ-47/P-L	1	27	Посудомоечная машина FAGOR CONCEPT+ COP 504 BDD	1
8	Зонт пристенный ЗVP-1400-V800	1	27.1	Подставка под п/м 900x600x500	1
9	Стол 1200x700б	1	28	Ванна 2 секц. 1000x600	1
10	Камера холодильная 1960x1360x2200	1	29	Стол для отходов 1500x600 П	1
11	Ванна 1 секц. 600x700	1	30	Полка для тарелок 2_ур 1600x300	1
12	Весы AD_25	1	31	Стеллаж JK180-90x50	1
13	Куттер Arach ACT4	1	32	Стеллаж JK180-60x50	1
14	Стол холодильный arach_afm04al	1	33	Стеллаж JK180-100x40	2
15	Слайсер 275	1	34	Стеллаж JK180-150x50	1
16	Стол 1600x700б	1	35	Стеллаж JK180-80x50	1
17	Тостер Hendi 261163	1	36	Стеллаж JK180-75x40	1
18	Стол холодильный Fagor NEO CMFP180gn	1	37	Стол 1000x600б	1
19	Sous-vide Hendi 225448	1	38	Стеллаж JK180-180x60	1
20	Стол с 1 ванной 1500x700б П	1			



Исполнитель	Жибинов С.Н.		Кафе Pereplet Кухня	
Менеджер	Атаманчук Жанна			
Заказчик				
Дата	26.11.2018	Подпись	Технологическая расстановка	Лист 1/4



Исполнитель	Жибинов С.Н.		Кафе Pereplet	
Менеджер	Атаманчук Жанна		Кухня	
Заказчик				
Дата	26.11.2018	Подпись	Технологическая расстановка	Лист 2/4

Выбор посуды и инвентаря



Технологические и калькуляционные карты

Руководитель предприятия

Организация
Предприятие

Утверждаю

«__» _____ 201 г.

Технологическая карточка №

Наименование блюда: БЕЙБИ ОЛАДЬИ

№ п\п	Наименование сырья	Ед. измер	Брутто на 1 порцию	Нетто на 1 порцию
1	Кефир детский Злагода	гр	0,100	0,100
2	Яйцо	шт	1	1
3	Соль	гр.	0,5	0,5
4	Сахар	гр.	50	50
5	Сода	гр.	5	5
6	Яблочный уксус	гр.	15	15
7	Мука	гр.	100	100
8	Растительное масло	гр	20	20
9	Сахарная пудра	гр	0,5	0,5
10	Бутоны роз	гр	1	1
11	Мята	гр	1	1
12	Варенье из вишни с розой	гр	40	40
13	Сметана	гр	40	40
Выход 1 порции :200гр.				

Технология приготовления

В миску добавляем детский кефир, вбиваем одно яйцо, щипотку соли, 50 гр сахара. В столовую ложку насыпаем чайную ложку без горки соды и гасим ее одной полной столовой ложкой яблочного уксуса. Тщательно взбиваем венчиком, добавляя муку, через сито. Тесто должно слегка рваться когда стекает с ложки. На разогретую сковородку наливаем растительное масло, и чайной ложкой выкладываем оладьи, аккуратно маленькими кружочками. Когда верхняя часть оладьев начинает лопать пузырьки – переворачиваем. Выкладываем в глубокую голубую тарелку горкой, посыпая сахарной пудрой и бутончиками чайной розы (3-4 штучки). Украшаем листиками мяты. В две стеклянные рюмочки кладем варенье из вишни с розами и сметану с деревянными ложечками.

Время приготовления:

Min – 7 минут

Max – 10 минут

Вы не имеете права подавать в зал блюдо, которое не соответствуем качеству и стандартам

Руководитель предприятия

Организация
Предприятие

Утверждаю

«__» _____ 201 г.

Калькуляционная карточка №

Наименование блюда: БЕЙБИ ОЛАДЬИ

№ п\п	Наименование сырья	Цена кг/шт	Брутто на 1 порцию	Нетто на 1 порцию	Цена за готовый пр-т
1	Кефир детский Злагода	45	0,100	0,980	4,5
2	Яйцо	2,5	1	1	2,5
3	Соль	8	0,005	0,004	0,001
4	Сахар	18	0,05	0,48	0,9
5	Сода	18	0,005	0,004	0,001
6	Яблочный уксус	110	0,015	0,013	1,7
7	Мука	12	0,100	0,980	1,2
8	Растительное масло	35	0,020	0,020	0,7
9	Сахарная пудра	40	0,005	0,004	0,2
10	Бутоны роз	1200	1	1	1,2
11	Мята	350	1	1	0,4
12	Варенье из вишни с розой	80	0,040	0,040	3,2
13	Сметана	40	0,040	0,040	1,6
Себестоимость 1 порции:200гр.					18,10

Номенклатура ТОВАРОВ

ЗАКАЗ НА _____ 2016		ОТВЕТСТВЕННЫЙ ЗА НАЛИЧИЕ ТОВАРА: _____					
FOZZY (Яков 0979639123)	остаток	заказ	FOZZY	остаток	РУДЬ (Инна 0937247068)	остаток	заказ
КОЛБАСЫ			СПЕЦИИ/СЫПУЧКА		ЗАМОРОЗКА		
Копченая грудка куриная			Корица		Мороженное "Пломбир" 2,5 кг		
Бекон "Ятрань"			Разрых "Доктор Откер"		Горошек с/м 2,5 кг		
Буженина "Ятрань"			Ванильная эссенция "Доктор Откер"		Смородина с/м 2,5 кг		
Сосиски "Ятрань" "Тигренок" (уп. 10шт.)			Какао "Мрия"		Черника с/м 2,5 кг		
МЯСО/РЫБА			Сахар		Клубника с/м 2,5 кг		
Фарш говядина (развес) на бургер			Сахарная пудра		Ежевика с/м 2,2		
Ребра свиные (развес) на борщ					Тостерный хлеб белый		
Свинина гуляш(развес) на жаркое					Тостерный хлеб житный		
Курица филе			Мука		Булка "Гамбургер" 80 гр.		
Филе Тилапии Флагман			Соевый соус		П/Ф		
Сало в специях			Фреш перец		Верхушки мяты		
			Уксус		Соус Медово-горчичный		
			Желатин		Соус Лимонный дресинг		
МОЛОЧКА /ЯЙЦА			Лавровый лист		Соус Цезарь		
Маргарин "Олком"			Перец душистый горошек		Соус BBQ		
Майонез "Королевский"			Перец черный молотый		Соус песто		
Масло сливочное "Селянское" 200г.			Белый шоколад		Котлета бургер		
Яйцо куриное			КОНСЕРВАЦИЯ И БАКАЛЕЯ		Ленивые вареники		
СЫР			Овсянка (немецкая)		Гранола		
Сыр сливочный "Веселая коровка"			Геркулес		Крем суп зеленый горошек		
Пармезан твердый			Огурец консервированный		Крем-суп грибной		
Сыр Моцарелла "Славия" (круглый)			Кетчуп "Чумак"		Грибные слайсы		
			Горчица в зернах		Борщ		
			Горчица "Американская"		Отварные ребра		
			Паста томатная "Чумак"		Коржи THE DOBRO		
ФРУКТЫ/ОВОЩИ			Спагети Ашан		Крем THE DOBRO		
Лимон			Макароны "Тачки"		Муравейник		
Сезонные ягоды			Томатный сок		Крем масляный		
Чеснок			Макароны "Принцессы"		Заморозка Брауни		
Шампиньоны			Крупа "Кус-кус" Ашан		Заморозка Шоколадно-вишневый		

Маркетинг меню

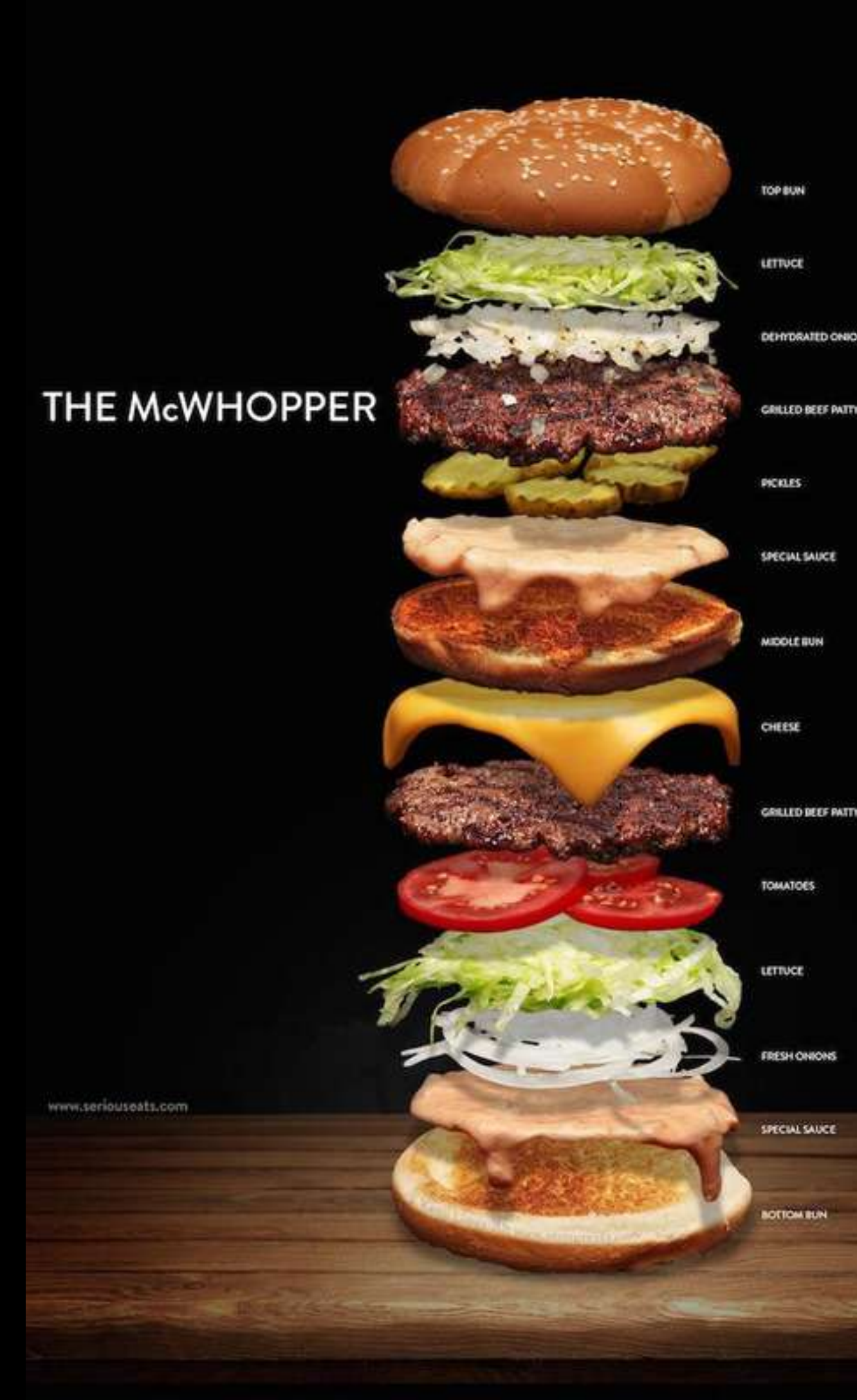
Подача блюда



Оформление блюда



Состав Блюда



**Стратегия
развития меню
ABC анализ +**



Категория А - 70 %



Сезонное меню 10 %



От шефа 10 %



Новинки 10 %

Финальные проработки

Формирование цен и foodcost

Описание меню для персонала

Фотографии блюд

Обучение команды

Подготовка меню к печати

	Наименование	выход	с/с	цена	% наценки	норма 25% общая
Закуски			36	154	28%	
			75	217	33%	
1	Ассорти сыров (лабне в морковной золе, пармезан Грано Падано, скаморци, горгонзола), с крекером и ягодным джемом		94.35	261	36%	
2	Карпаччо из лосося с каперсами и сыром пармезан		65	183	36%	
3	Хумус с лепешками		15.25	63	24%	
5	Антипасты (прошутто котто, салями, паштет из куриной печени, вяленые томаты, оливки, пепперони, сыр пармезан Грано Падано, сыр лабне в морковной золе, гречневый хлеб)		125.56	360	35%	
Брускетты порция 3 штуки			50	149		
Брускетты			17	50	33%	
1	с печеным перцем, баклажаном и травами		10	37	27%	
2	с митболами, карамелизированным луком и трюфельным соусом		14.38	45	32%	
3	с говяжим Рийет и черносливом		17.12	47	36%	
4	с тапенадом из маслин, сыром и трюфельным маслом	/	14.12	43	33%	
5	с утиным филе и карамелизированной морковью		14.75	41	36%	
6	с сырами пармезан, скаморци, лабне и горгонзола		17.98	53	34%	
7	с лососем, яблоком, сыром пармезан и васаби		33	79	42%	
8	с тунцом во французской горчице со сладким омлетом		14.84	43	35%	
9	со слабосоленым лососем и пряным сметанным соусом		20.76	73	28%	
10	с мясом сурими, морковкой и ореховым соусом		11	35	31%	
Дипы порция 5 штук			38	240		
Дипы			13	48	25%	
1	говяжий рийет		17.93	65	28%	
2	трюфельный тапенад из маслин		13.59	51	27%	
3	хумус		7.23	33	22%	
4	овощная сальса		11.68	43	27%	
5	гуакамоле		27.13	75	36%	
6	крем-сыр с яйцом		12	43	28%	
7	курино-печеночный паштет		11.36	41	28%	не проработали
8	луковый мармелад		4.2	31	14%	нет фото
9	ореховая паста		6.75	33	20%	
10	тоннато-крем		16.17	65	25%	
Сабс			27	90	30%	
1	с митболами и соусом Арабьята с беконом		32	90	36%	
2	с митболами и сливочным соусом с паприкой		28.35	90	32%	
3	с егерскими колбасками и горчице-сливочным соусом		29	90	32%	
4	с курицей и с луковым повидлом		18	90	20%	
Завтраки пн-пт 8-12; сб-вс 9-14			27	113	24%	
1	Овсяная каша с пармезаном, яйцом пашот и зеленью		15.59	59	26%	
	с беконом		25.4	109	23%	
	с лососем		33.1	129	26%	
2	Облепиховый смузи боул с бананом и орехами		17	109	16%	закупим другую кл
3	Скрамбл со шпинатом на зерновом хлебе с трюфельным маслом					
	с лососем		29	125	23%	
	с беконом		19.35	109	18%	
4	Омлет с копченым беконом и сыром		33.3	125	27%	
5	Яичница с егерскими колбасками, фасолью, помидорами и овощным салатом с ореховым соусом		43	125	34%	переделать фото



Магия

Если ваше меню соответствует заявленной концепции и оправдывает ожидания ваших гостей по цене, качеству и вкусу - вы на правильном пути.



Бухгалтерия

Общие рекомендации

1. Найти налогового консультанта и юриста с опытом в ресторанном бизнесе
2. Выбрать систему налогообложения, отталкиваясь от пессимистического бизнес-плана, но с перспективой роста до оптимистического
3. Открыть предприятие перед подписанием договора аренды
4. Открыть расчетный счет
5. Вникнуть в возможности оптимизации налогообложения
6. Проработать документ кадровой дисциплины
7. Подписать все договора с поставщиками, подрядчиками и услугами

Рекомендации для предприятий с фискальным регистратором

1. Выбрать фискальный регистратор, который работает с выбранной программой автоматизации
2. За месяц до открытия подать документы на получение лицензий
3. Проработать документ кассовой дисциплины
4. Заказать в банке кредитный терминал
5. Проработать документ о правилах поведения при проверках

**Юридическая
сторона
ресторанного
бизнеса**

Общие рекомендации

1. Найти юриста с опытом в ресторанном бизнесе для решения следующих вопросов:
2. Закрепить документально отношения между партнерами
3. Проверка арендодателя, помещения, договора аренды
4. Проверка всех договоров подрядчиков и исполнителей
5. Внутренние договора с подрядчиками предоставляющие услуги и товары
6. Трудовые договора
7. Сопровождение при получении разрешений на вывеску, летнюю площадку
8. Регистрация торговой марки
9. Франчайзинг
10. Поддержка при проверках

Разрешительная документация

Госпродпотребслужба

1. Консалтинговая компания на обслуживание или консультант
2. Декларация о регистрации мощностей
3. Проект вентиляции
4. Договор о вывозе твердых бытовых отходов
5. Договор о дератизации, дезинсекции и дезинфекции, акт выполненных работ
6. Санитарные книжки и лист контроля
7. Выполнение установленных карантинных норм
8. Анализы света, шума, воды
9. Стандарты ХАССП

Пожарная безопасность

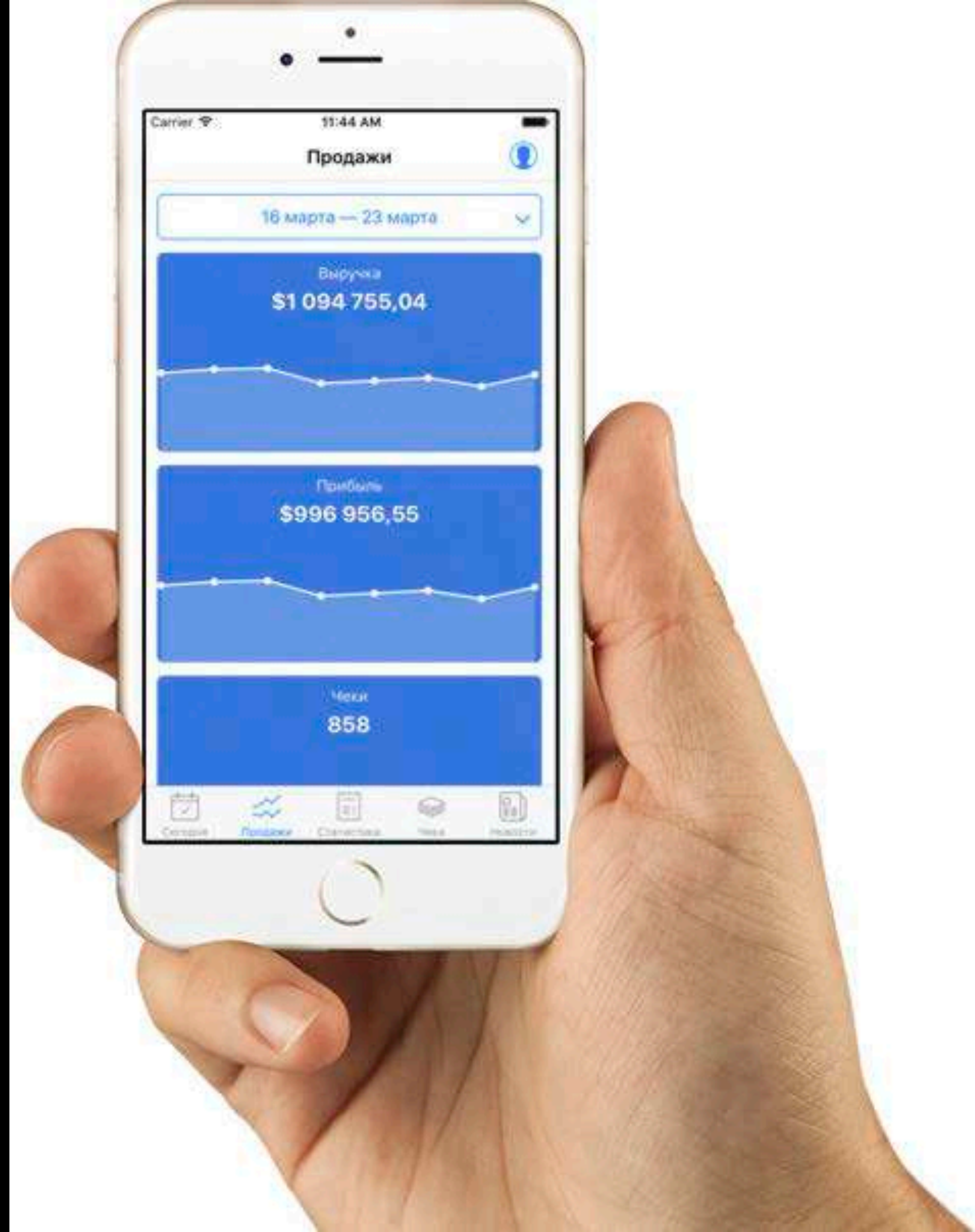
1. Консалтинговая компания на обслуживание или консультант
2. Декларация соответствия материально-технической базы по пожарной безопасности
3. Проект пожарной безопасности и акт ввода в эксплуатацию
4. Журналы инструктажей и инструкция по пожарной безопасности
5. Журнал о проверке огнетушителей и огнетушители
6. План эвакуации
7. Корочка ответственного по пожарной безопасности и охране труда
8. Замеры изоляции, расчет допустимого электрического напряжения и акт скрытых работ
9. Страхование ответственности перед третьими лицами

АВТОМАТИЗАЦИЯ

Что такое автоматизация?



Все проще



**Без автоматизации работать тоже
МОЖНО**

Облачная VS Стационарная





Облачные



Стационарные

Удаленный доступ



Установка и обучение

1 день

5-7 дней

Быстрое масштабирование



Оборудование

Планшеты iOS, Android, Windows

Windows, MS-DOS

Бесплатные обновления



Кастомизация



Стоимость

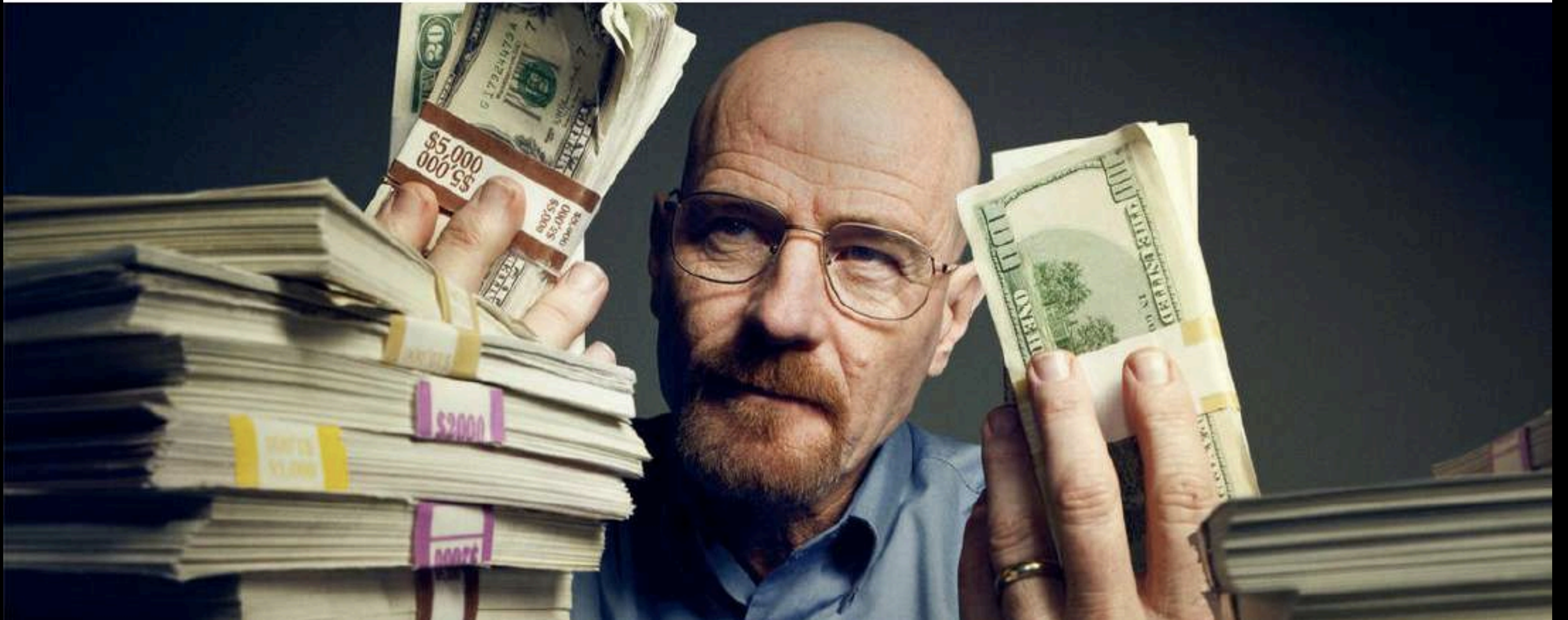
\$700 + \$40/мес

\$5000–10000

Что важно при выборе программы автоматизации

1. Стоимость

- Оборудование
- Лицензии
- Скрытые платежи
- Обучение
- Техническая поддержка
- Обновления



2. Оборудование



Принтеры чеков
и бегунков



Фискальные
регистраторы



Кешбоксы

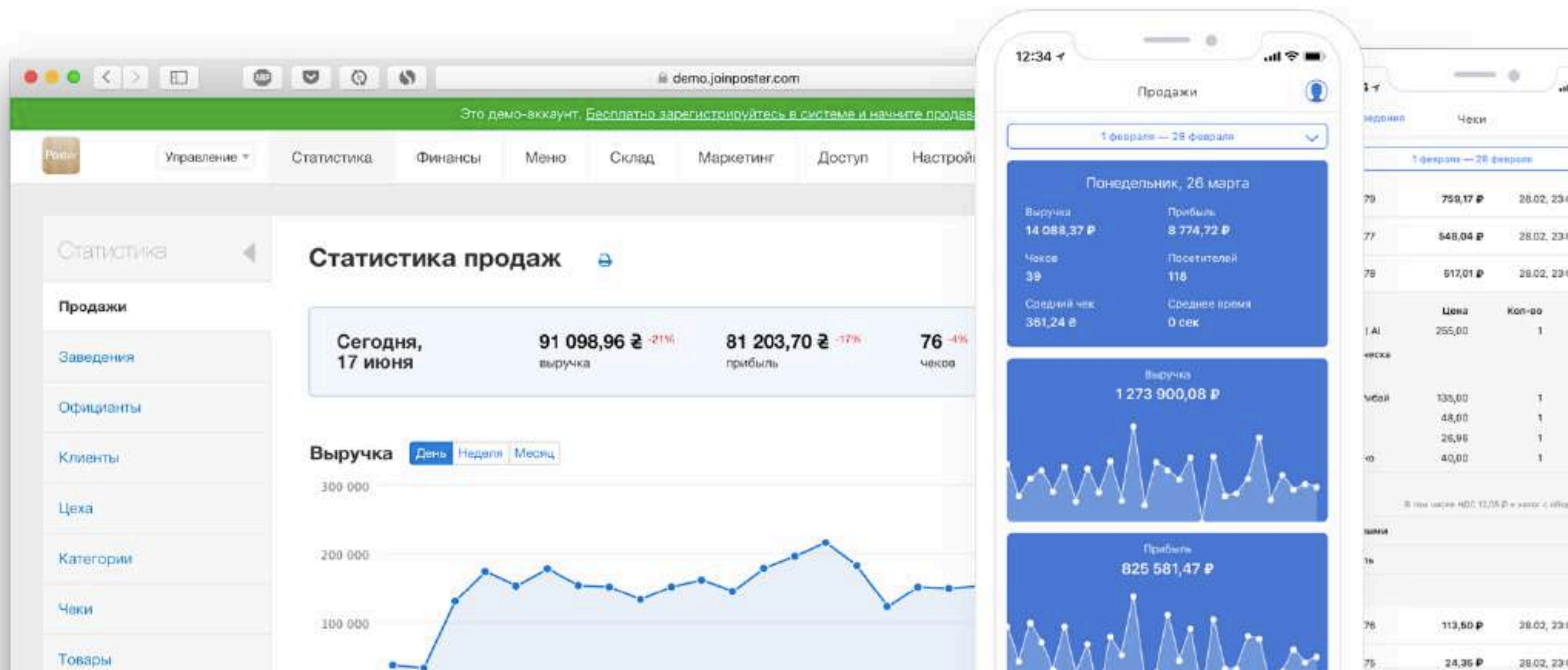


Весы

Сканеры штрих-кодов, звонок на кухню, мобильный эквайринг, платежные терминалы...

3. Аналитика

- Какие отчеты?
- Доступ из любой точки мира?
- Доступ с любого устройства?
- Есть отчет для владельца на смартфоне?
- Есть история по каждому чеку?



4. Финансы

- Кассовые смены
- Отчеты Cashflow, Balance
- Интеграция с бухгалтерским ПО
- Расчет зп

demo.joinposter.com

Это демо-аккаунт. Бесплатно зарегистрируйтесь в системе и начните продавать!

Poster Управление ▾ Статистика Финансы Меню Склад Маркетинг Доступ Настройки

Финансы

Транзакции Все счета ▾ Все категории ▾ 17 мая — 17 июня +

Категория	Комментарий	Сумма	Счет	
29 мая				
Кассовые смены	—	-10 000,00 ₺	Наличные в заведении	Ред. ...
28 мая				
Кассовые смены	Закрытие наличной кассы	105 663,70 ₺	Наличные в заведении	Ред. ...
Кассовые смены	Закрытие безналичной кассы	2 054,00 ₺	Счет ИП	Ред. ...
Кассовые смены	Закрытие наличной кассы	489 269,78 ₺	Наличные в заведении	Ред. ...

5. Склад

- Метод расчета себестоимости
- Инвентаризация
- Производство
- Полуфабрикаты
- Сравнение цен поставщиков
- Фасовки
- Напоминания о лимитах
- Методы обработки ингредиентов

demo.joinposter.com

Это демо-аккаунт. Бесплатно зарегистрируйтесь в системе и начните продавать!

Управление ▾ Статистика Финансы Меню Склад Маркетинг Доступ Настройки

Склад

Инвент. «Склад №1» Быстрый поиск

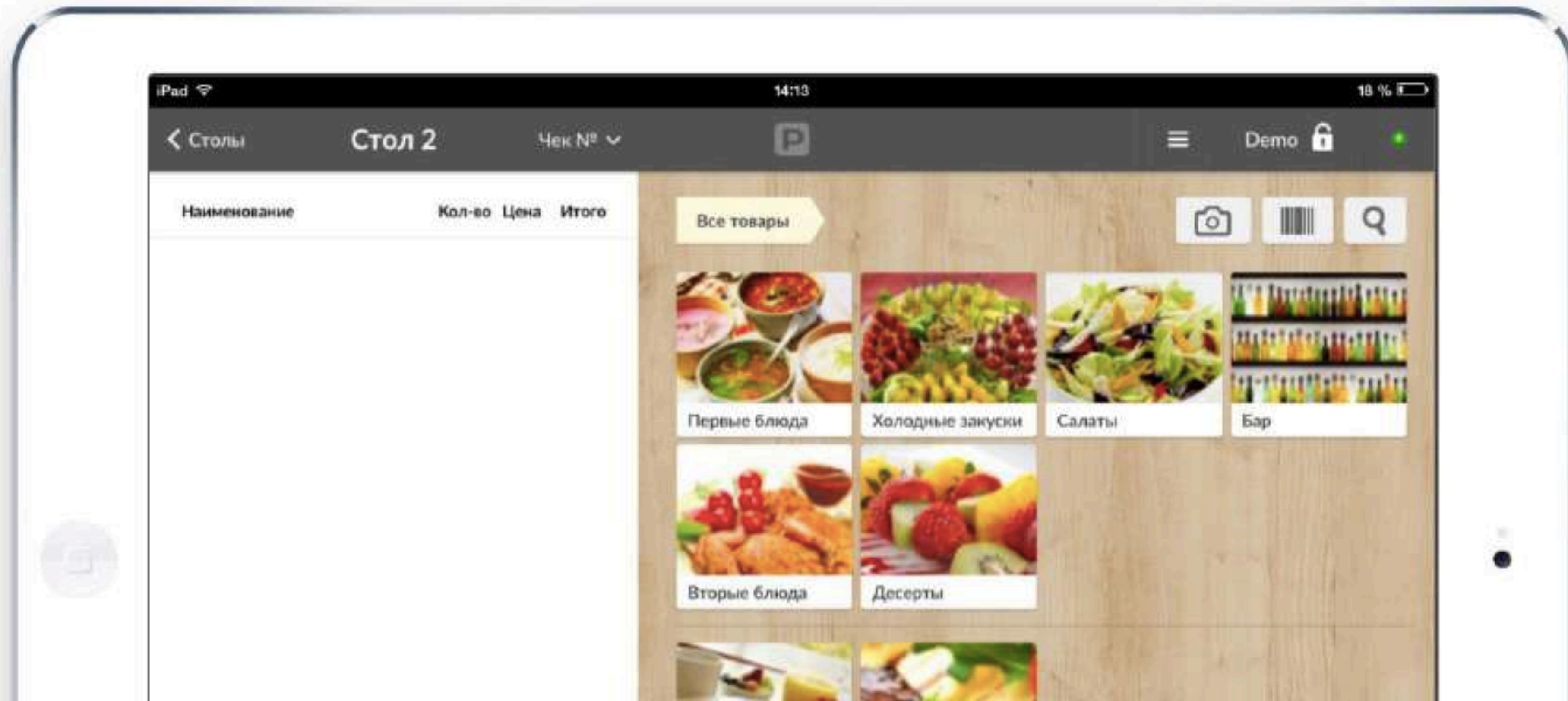
Период: 12 августа 2015 19:07 — 17 июня 2015 19:50 [Архив](#)

Блюда и полуфабрикаты Производство **Товары и ингредиенты**

Наименование	Ост. на начало	Поступления	Расход	Списано	Списано, грн.	План. остаток	Факт. остаток	Факт. остаток в блюдах и п/ф	Сумма факт. остатка	Разница	Разниц. грн.
Borjomi	190 шт	3185 шт	2446 шт	0 шт	0₴	929 шт	9 шт		9 шт	-920 шт	-134328
Cola	230 шт	1900 шт	2562 шт	0 шт	0₴	-432 шт					
Evian	180 шт	9738 шт	2454 шт	0 шт	0₴	7464 шт					
Jack Daniels (инг)	0 л	873.750 л	153.080 л	0 л	0₴	720.690 л					
Pepsi	95 шт	9774 шт	2664 шт	0 шт	0₴	7205 шт					

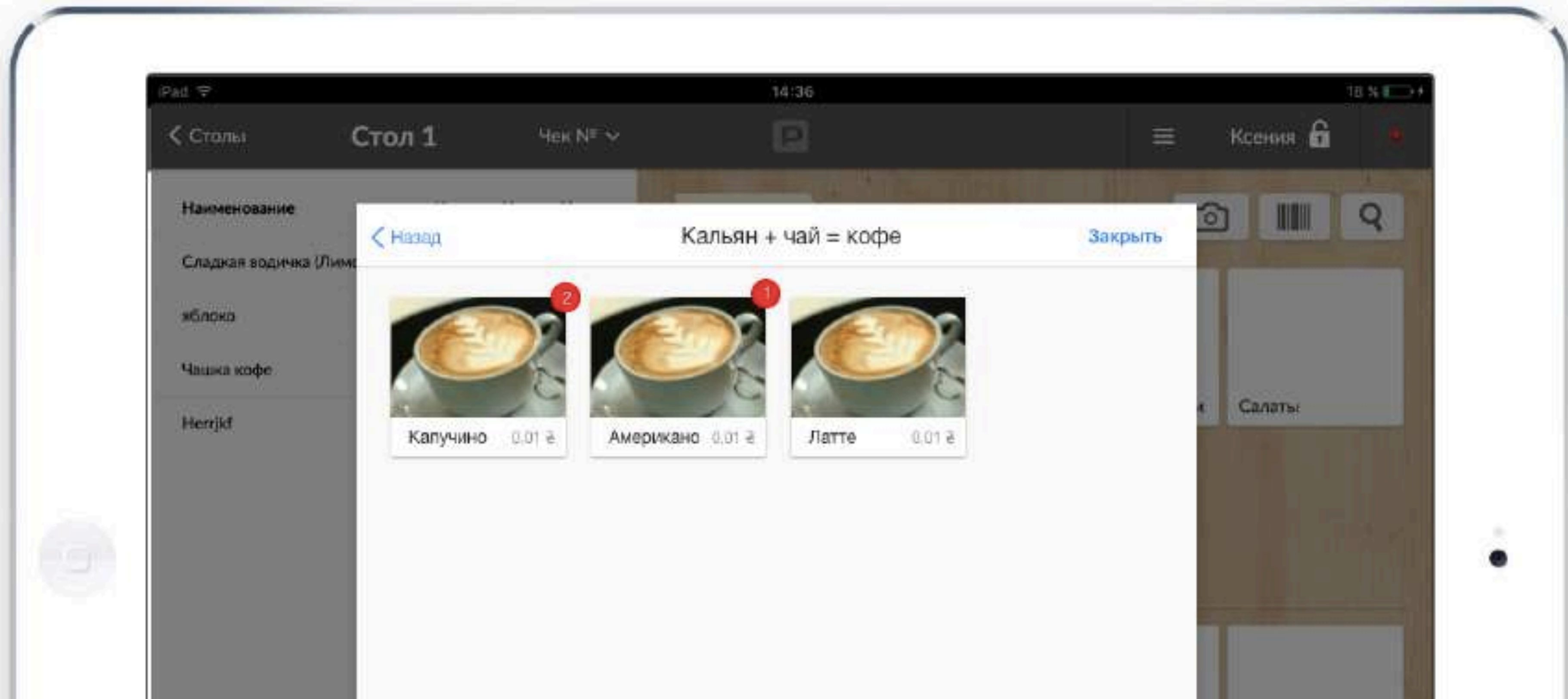
6. Касса

- Быстрое обучение
- Настройки безопасности
- Работа без интернета
- Бегунки на кухню или экран повара
- Разбить чек, перенести чек
- Брендированные чеки
- Карта зала
- Архив чеков, возврат



7. Лояльность

- Скидочная система
- Бонусная система
- Конструктор акций
- Статистика по клиентам
- Депозитные счета



8. Техническая поддержка

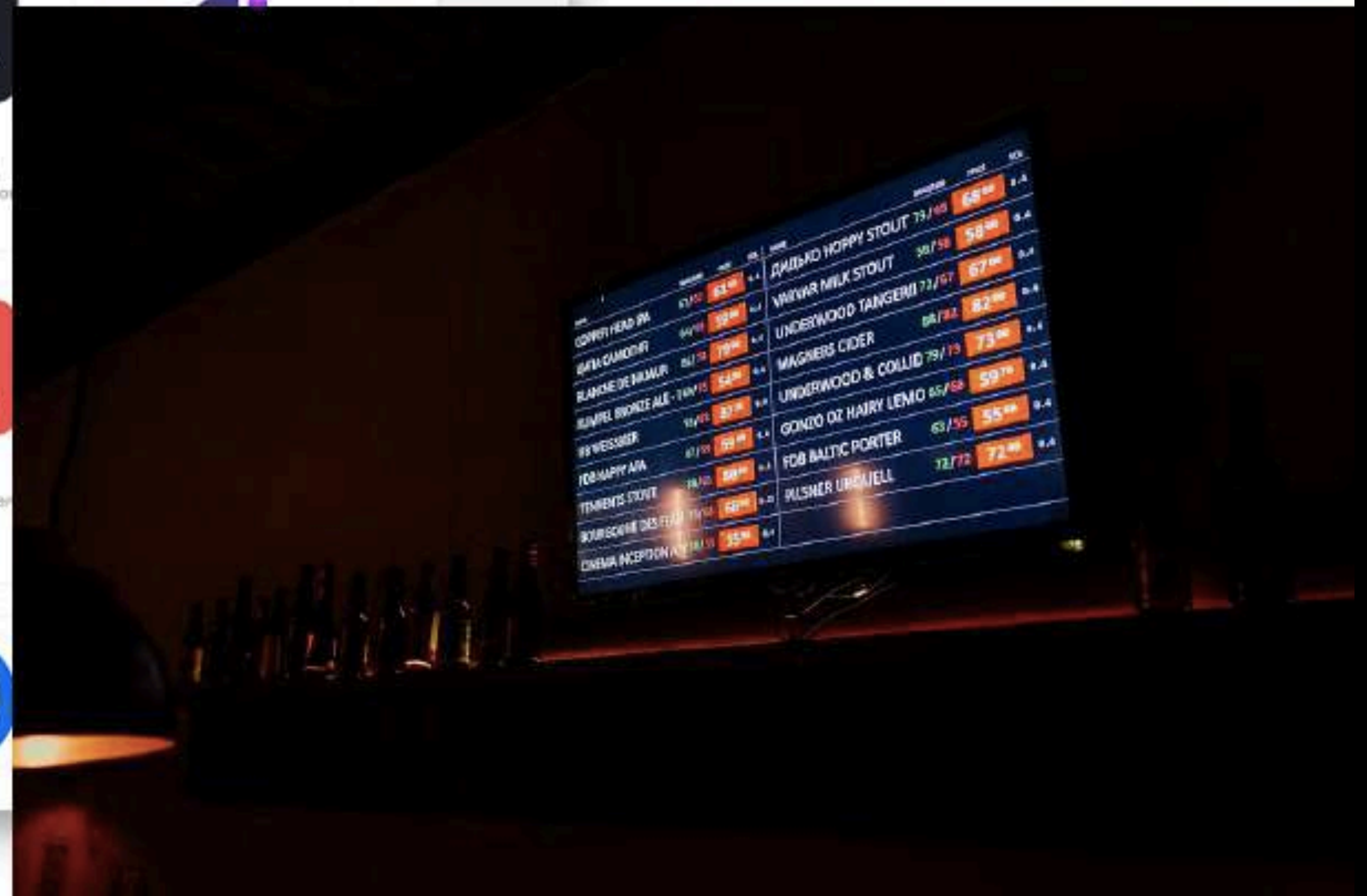
- Сколько стоит?
- Как осуществляется (e-mail, телефон, чат)?
- Со сколько до сколько?



9. Интеграции и открытое API

The screenshot shows the 'Poster' website interface. The main navigation includes 'Poster', 'Возможности', 'Оборудование', and 'Цены'. A 'Войти' button and a 'Попробовать бесплатно' button are visible. The 'Лояльность' (Loyalty) section features a grid of integration cards:

- LoyaltyPlant**: Мобильные приложения с программой лояльности. От \$200 в месяц.
- CARD PR**: Сервис управления электронными картами. От 430 грн в месяц.
- InCust**: Бонусная система лояльности. 300 грн в месяц.
- PRIME HILL**: Сервис управления лояльностью клиентов. 1300 грн в месяц.
- SendPulse**: Email и SMS рассылки. Бесплатно.
- eSputnik**: Email и sms-маркетинг. Бесплатно.
- Premium Bonus**: Инновационные маркетинговые технологии. От 7500 грн в месяц.
- Gmoji**: Сервис отправки реальных подарков через Gmoji. От 10% за заказ.
- Up Loyal**
- Smart Bonus**
- IT Loyalty**
- CardsPro**





Магия

Если вы не контролируете все - вы не контролируете ничего.



Дизайн и Брендинг

Поиск помещения

Гулять

Риелтор

Создать карту

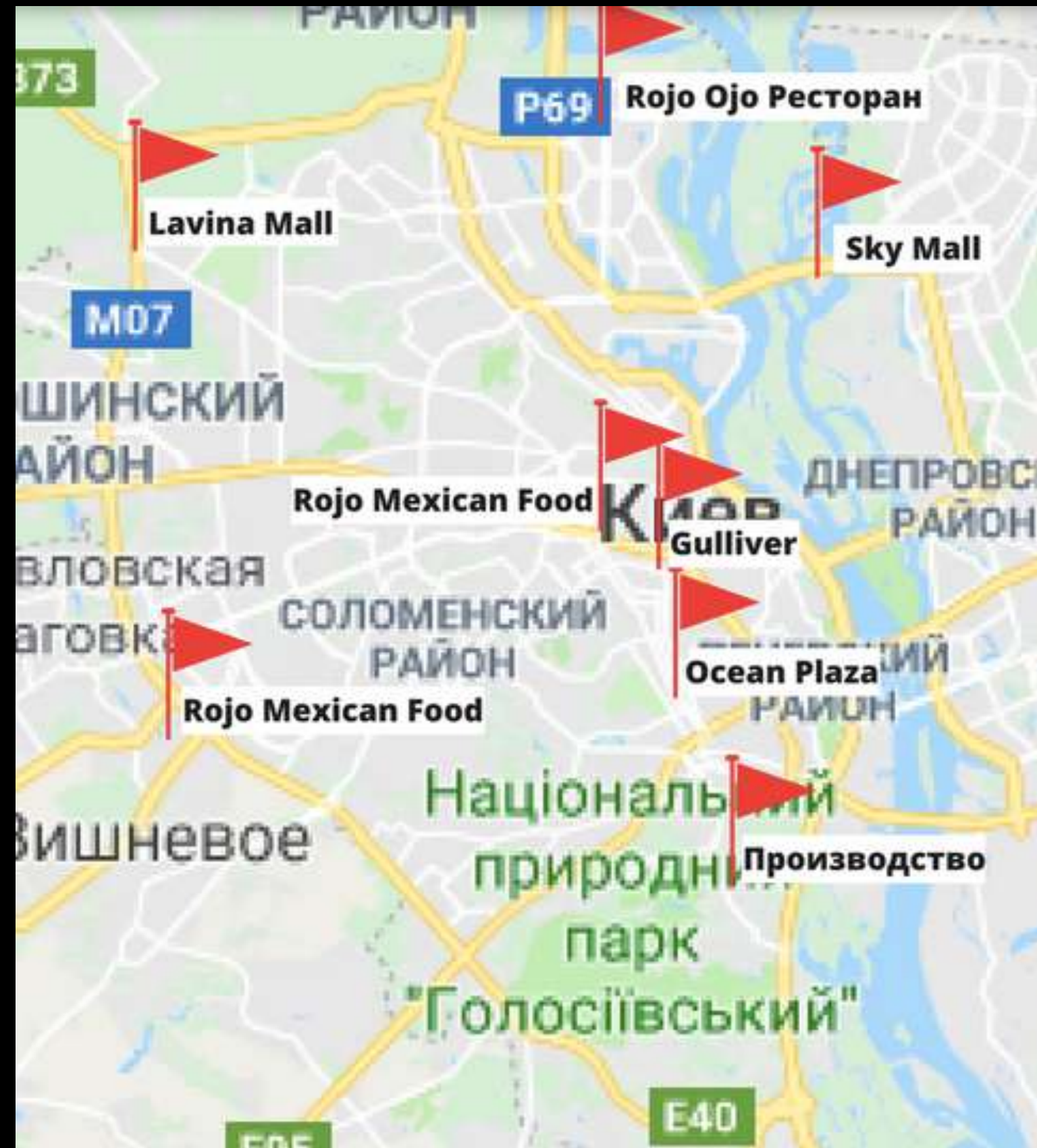
Сайты
с объявлениями



Наталья Гончарова

Друзья Вы подписаны Сообщения (9 мин) Ещё

- Эксперт в Недвижимость Киева
- Училась в Киевский торгово-экономический институт
- Училась в Kyiv National University of Technologies and Design
- Училась в Киевский



Оценка помещения

Вентиляция

Мощность

Стоимость

Собственник

Соседи

Конкуренты

Летняя площадка

Входная группа

Запасной выход

Феншуй



**Главное найти
своих. Часть
вторая.**

Референс





**Художник так
ВИДИТ**

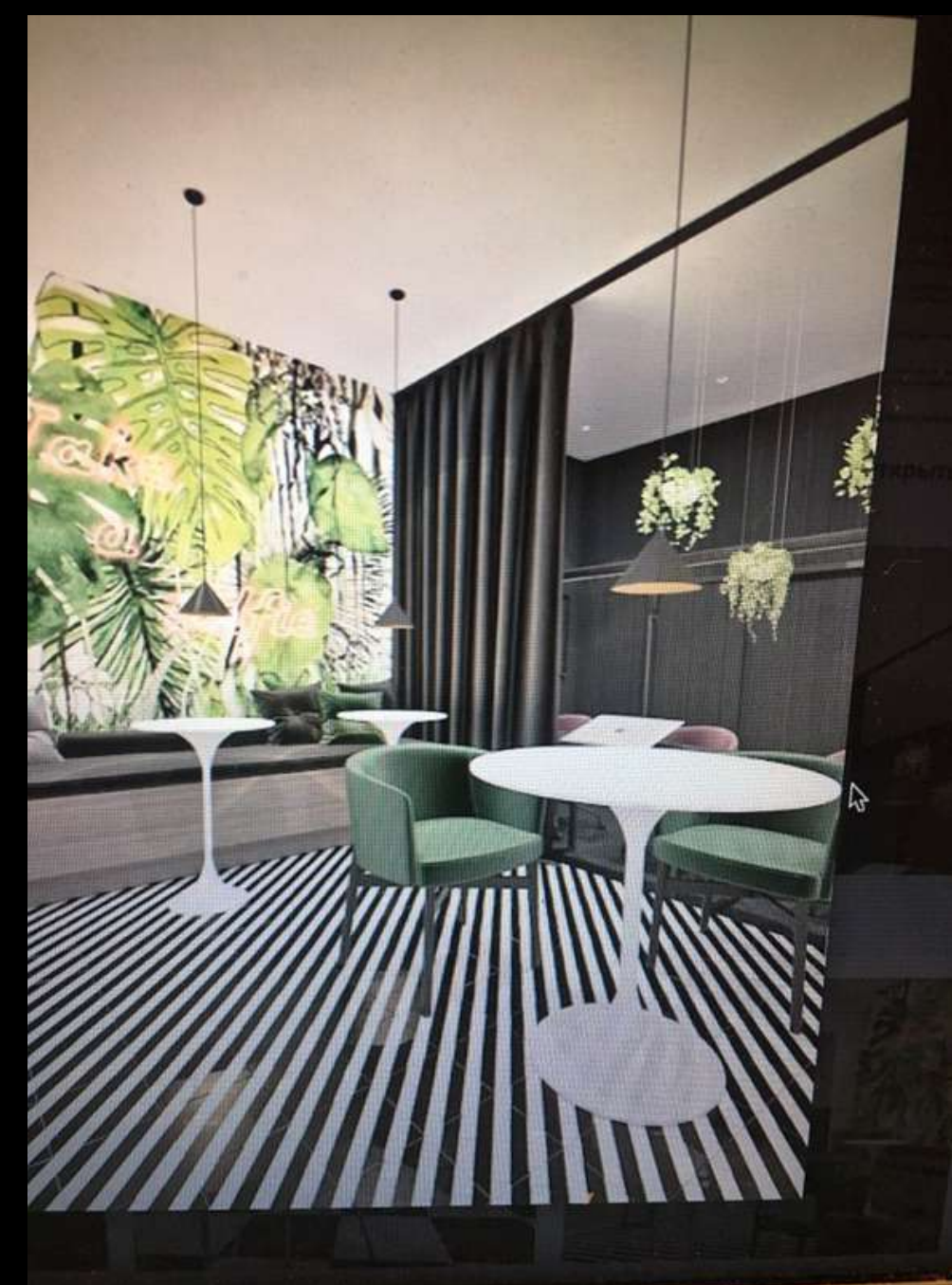


**Художник
ВИДИТ так**

**ВИДИТ
так художник**



**Так художник
ВИДИТ**



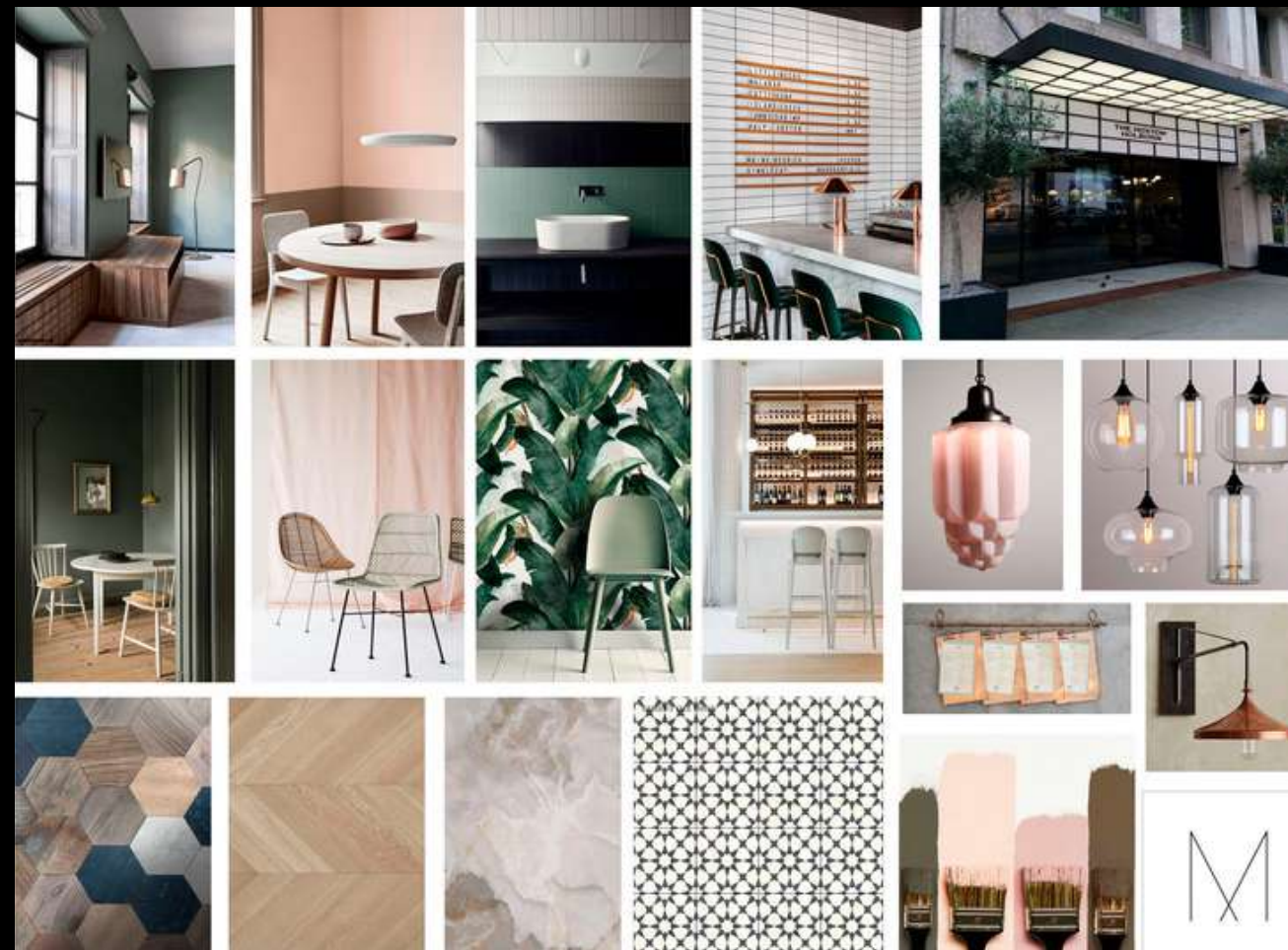
Ну а что?

Коллаж от дизайнера- архитектора

Референс



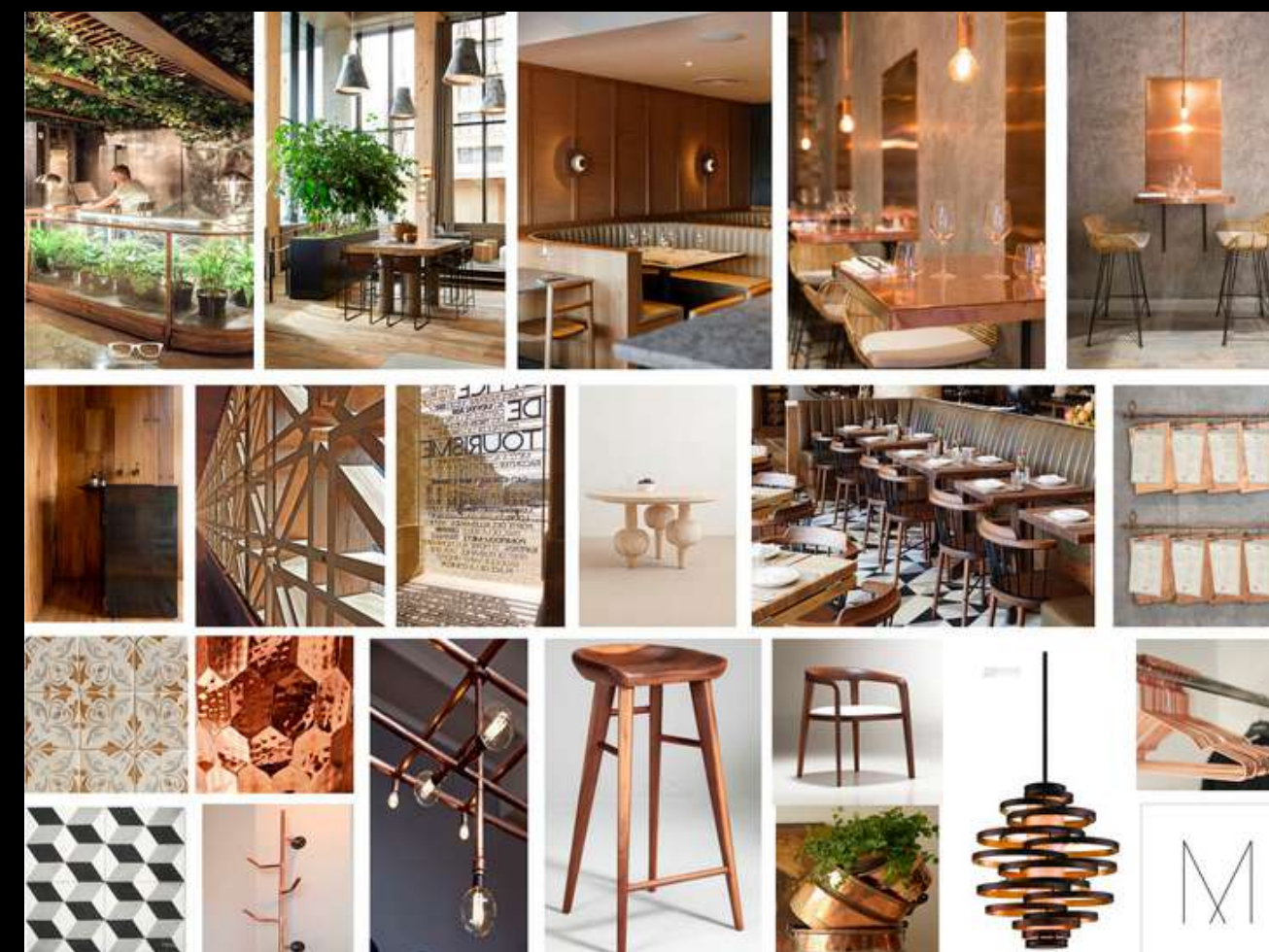
Вариант 1



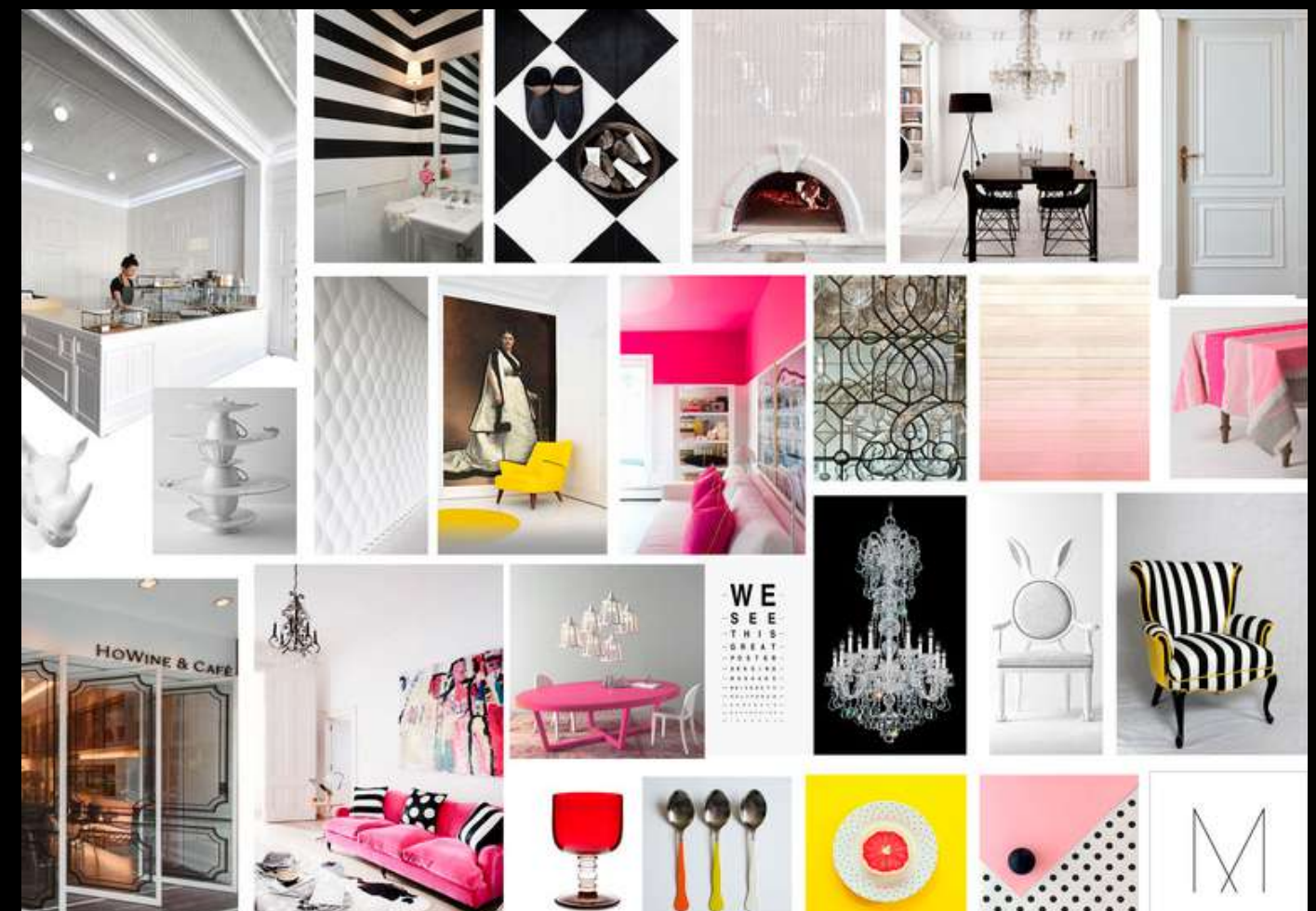
Вариант 2



Вариант 3



Вариант 4



Написать список всех зон

Зона кухни

Зона открытой кухни

Зона бара

Кофейная зона

Раздевалка для персонала

Санузел для персонала

Кабинет

Склад

Моечная

Зона для мытья рук

Касса

Витрины (кондитерская, винная и тп)

Гостевой санузел (количество)

Рабочие дроверы для официантов

Зона для встречи гостей

Зоны для станций официанта

Пандус для колясок

Звонок для заказа кофе

Зона для гостей с ноутбуками

Зона для парочек

Зона для больших компаний

Подставки для сумок, зонтов

Зона для детей

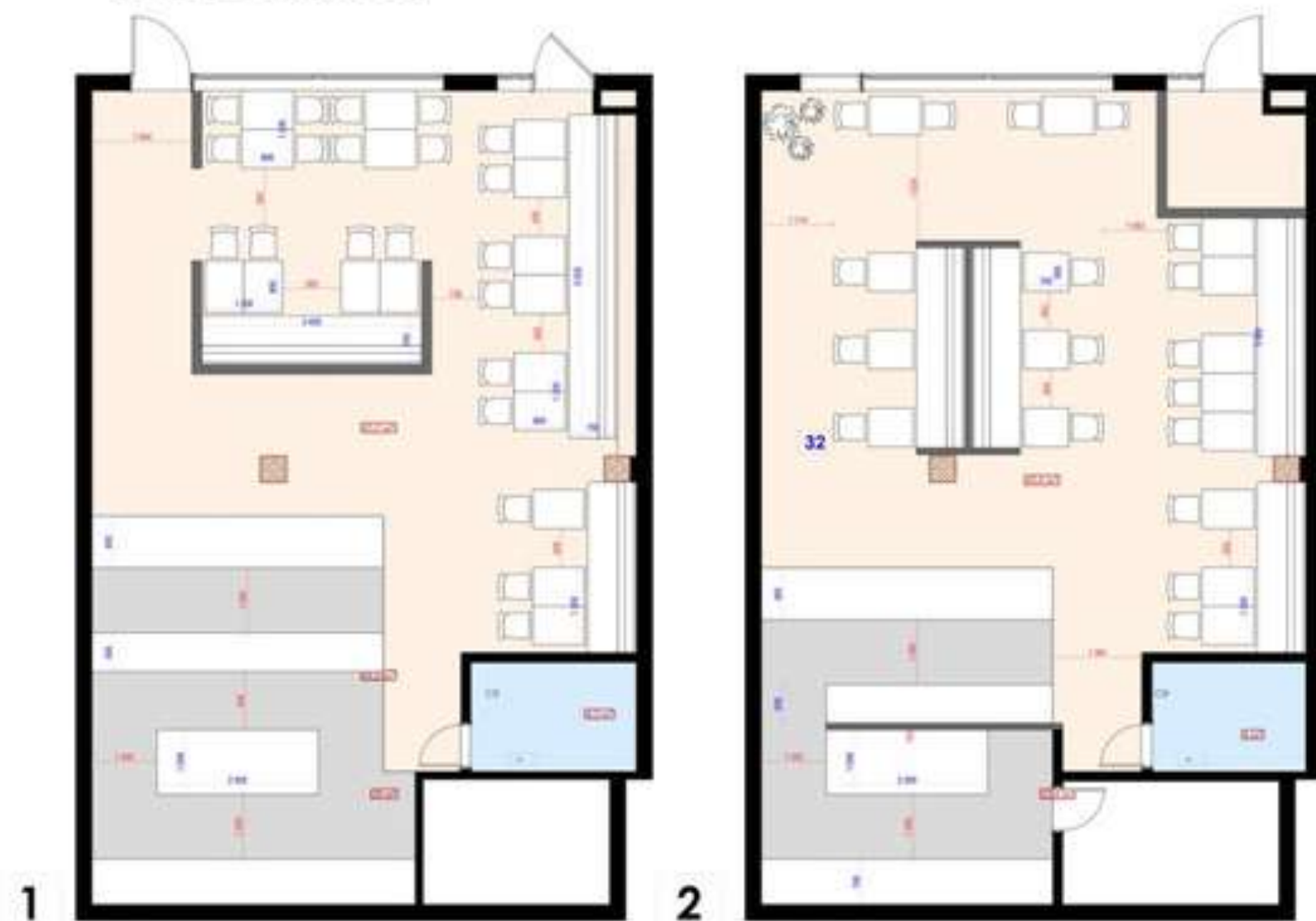
Зона для DJ / музыки

Проектор / Телевизоры

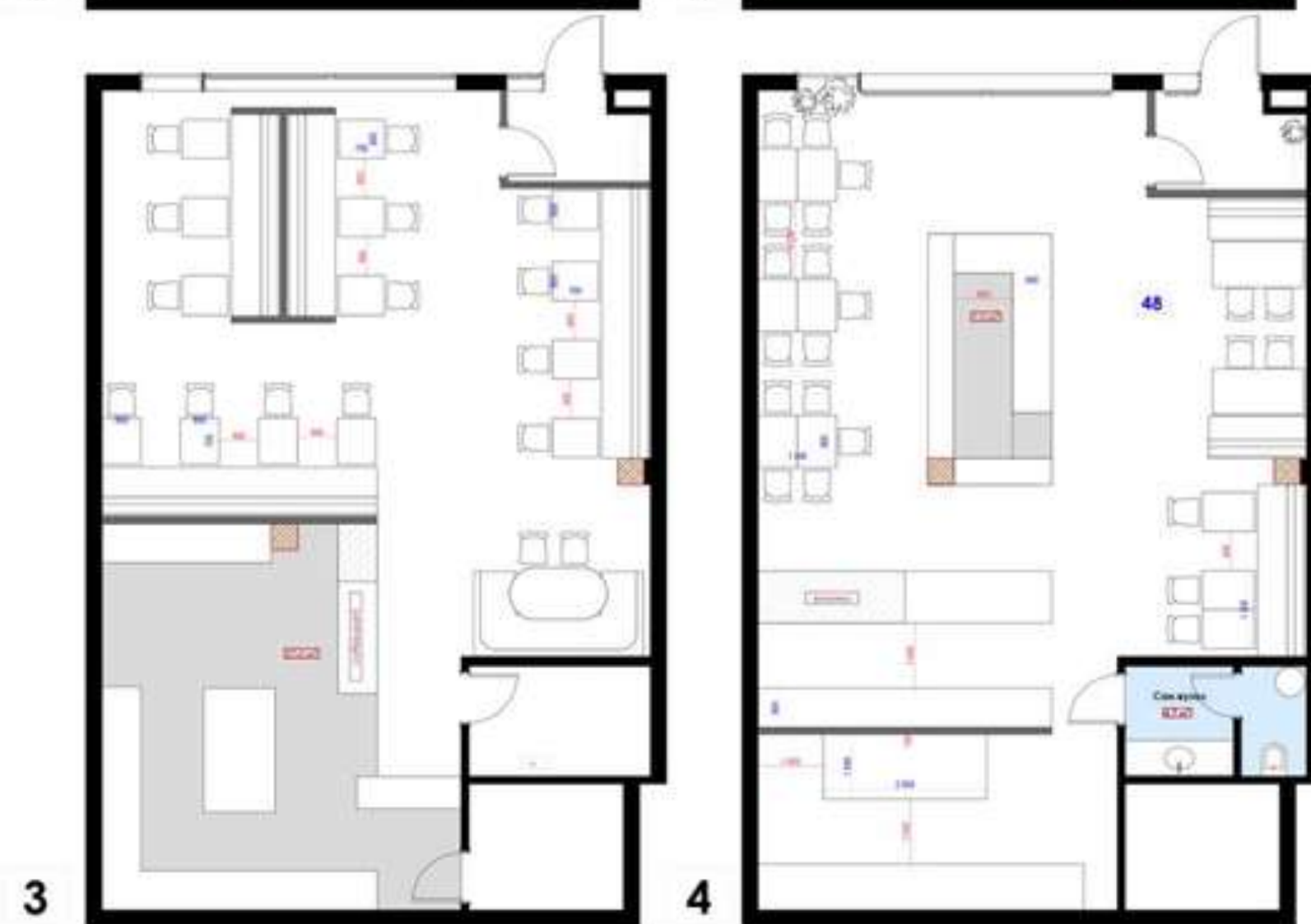
Гардероб для гостей или вешалки

Планировочные решения

Наброски 5-8



Наброски 9-12



Наброски 1-4

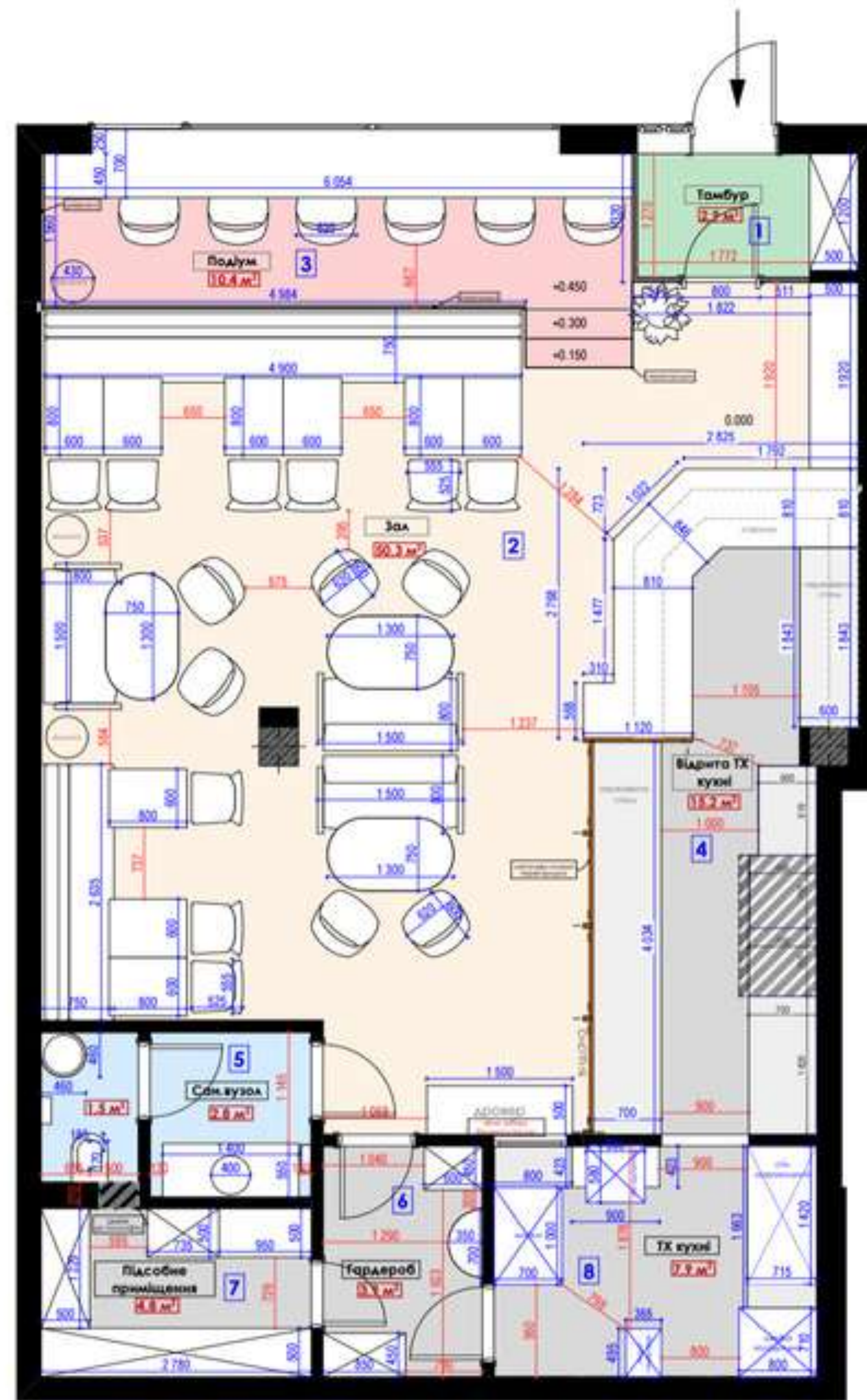


Метод морского боя

Не количество, а комфорт

Минимум пересечений процессов

Дьявол в мелочах

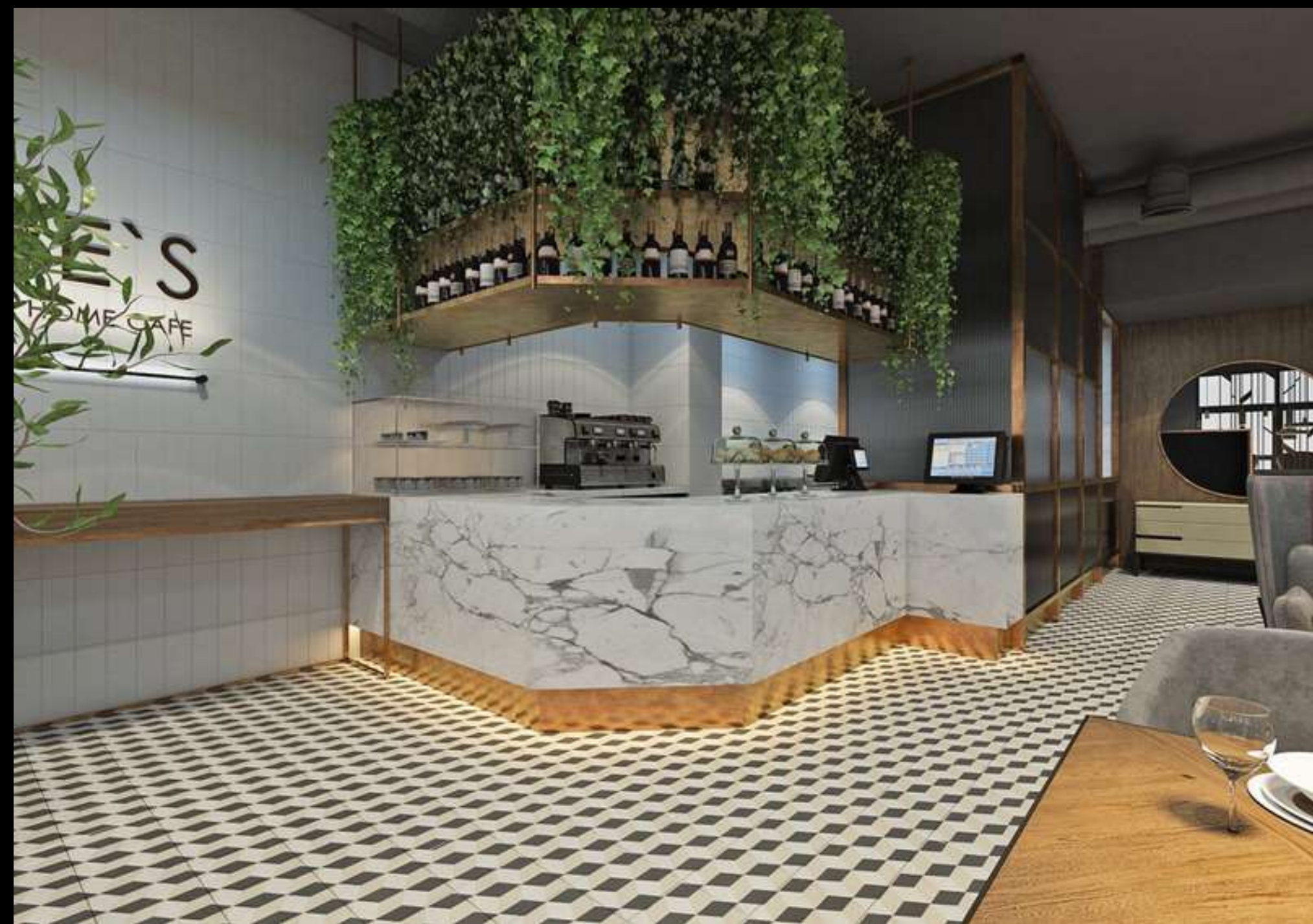


Експлікація приміщень

№ п/п	Найменування	Площа, м²
①	Тамбур	2,9
②	Зал	50,3
③	Подіум	10,4
④	Відкритої ТХ кухні	15,2
⑤	Санвузол	4,3
⑥	Гардероб	3,9
⑦	Пласовне приміщення	4,8
⑧	ТХ кухні	7,8
Загально		99,6
Кількість посадок		36

ПРИМІТКИ:
1. Усі розміри та прив'язки уточнювати по місцю.
2. Усі розміри дані від чорнових стін.

Визуализация



Рабочие чертежи

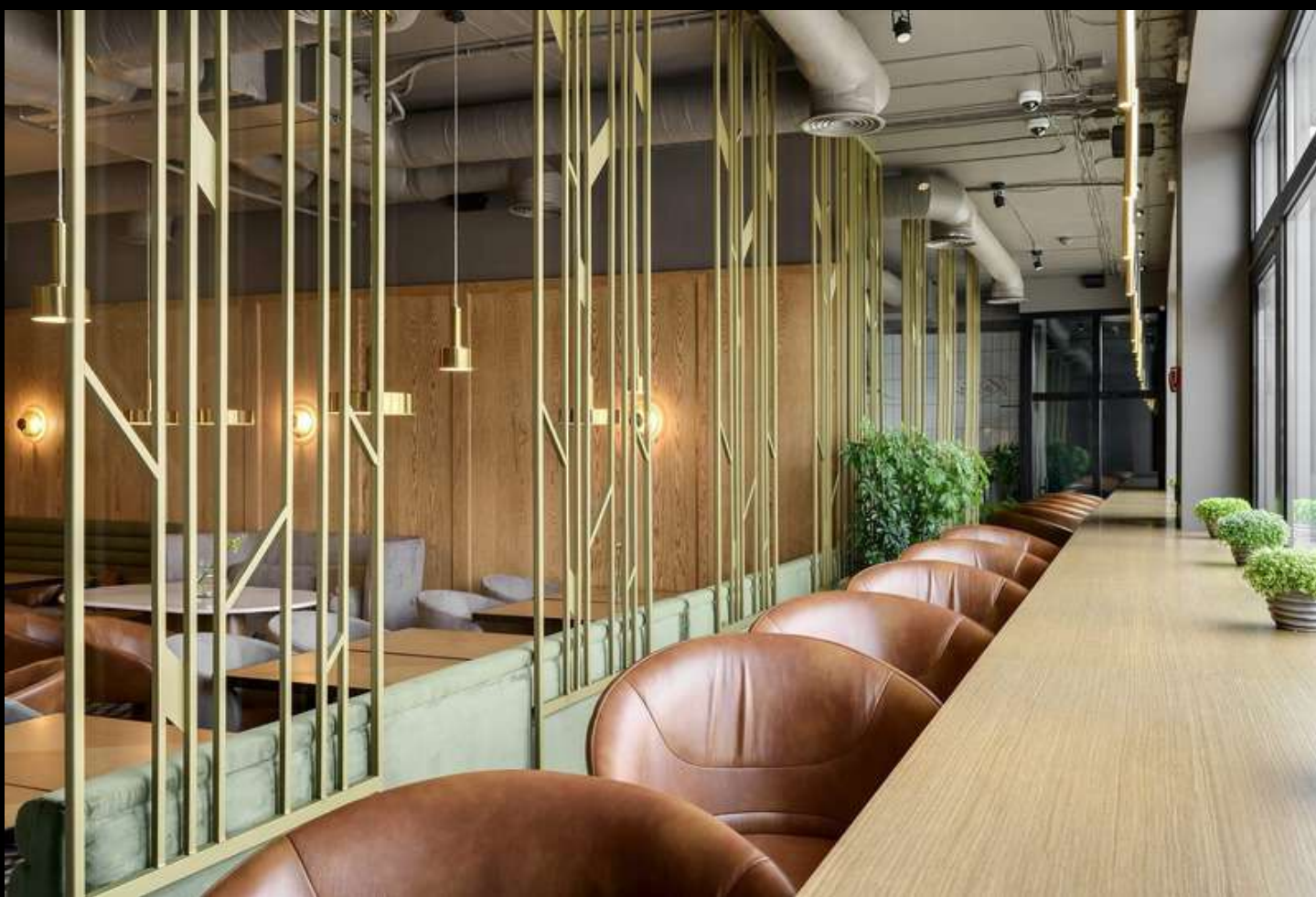
ЗМІСТ

№ п/п	Найменування	№ аркушу
1	Обмірний план	3
2	План монтажу перегородок та дверних отворів. План демонтажу	4
3	Обмірний план після перепланування	5
4	План оздоблення стін	6
5	План розміщення меблів	7
6	План покриття підлоги	8
7	План стелі	9
8	План розміщення світлових елементів з прив`язками вимикача	10
9	План розміщення світлових елементів на плані стелі	11
10	План розміщення світлових елементів на плані розміщення меблів	12
11	План розміщення електричних елементів з прив`язками і висотами	13
12	План розміщення електричних елементів на плані розміщення меблів	14
13	План розведення водозабезпечення, каналізації, сантехніки	15
14	Розгортка стін тамбуру	16
15	Розгортка стін подіуму та залу	17-22
16	Розгортка стін сан.вузла	23-24
17	Розгортка стін гардеробу	25
18	Розгортка стін підсобного приміщення	26
19	Розгортка стін ТХ кухні	27
20	План точок візуалізації	28

№ п/п	Найменування	№ аркушу
21	Візуалізація тамбуру, подіуму, залу	29-35
22	Візуалізація сан.вузла	36-39
23	План відомостей меблів	40
24	Відомість меблів	41-46
25	Відомість дверей	47-48
26	Відомість джерел освітлення	49-52
27	Відомість сан.технічного обладнання	53-54
28	Відомість виробів на замовлення (столярні)	55
29	Відомість виробів на замовлення (металеві)	56-58
30	Відомість виробів на замовлення (з каменю)	59
31	Відомість оздоблення	60-62
32	Відомість плитки	63-65
33	Відомість опалення	66
34	Відомість інших об`єктів (різне)	67-71
35	План вентиляції і кондиціювання	
36	План пожежного сповіщення	
37	План відеоспостереження	
38	План охоронної сигналізації	
39	План слаботочки (акустика та інтернет)	
40		

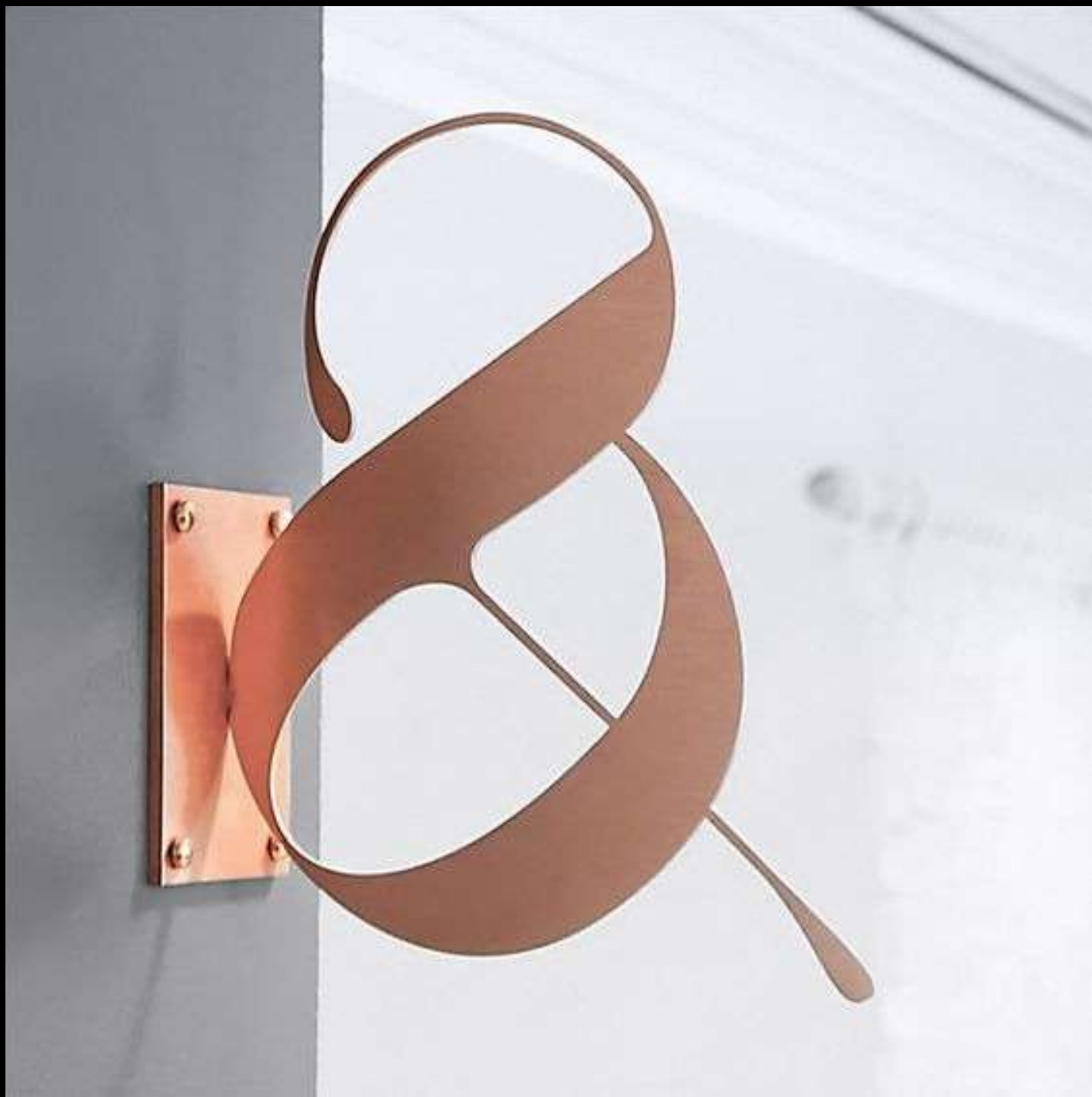
Реализация

BUREAU **BUSINESS IDEAS** ≡



Брендинг

BUREAU **BUSINESS** IDEAS ≡

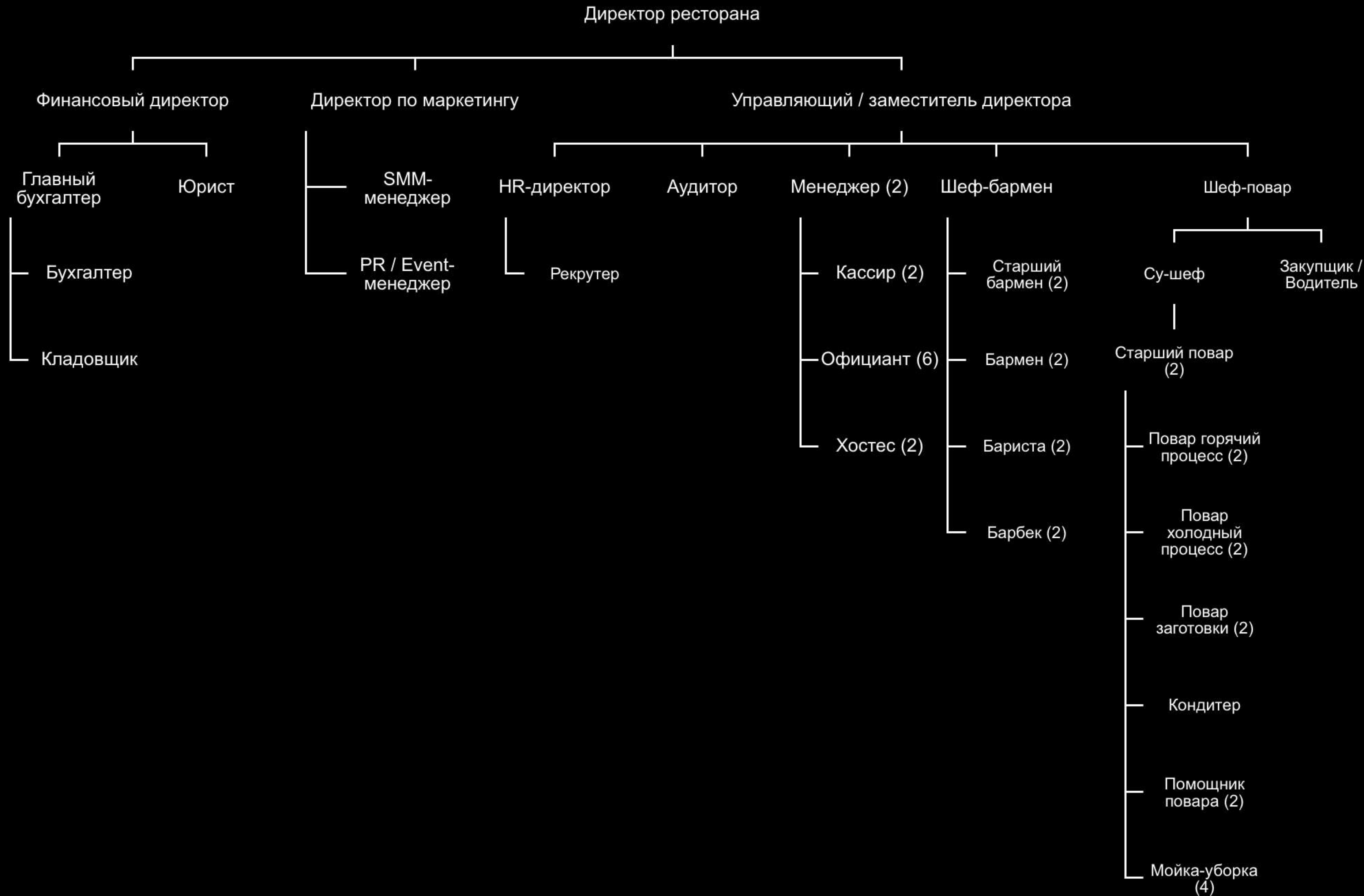




Команда

**Создаем
структуру
управления**

Организационная структура заведения



Пропи́сываем функционал

Директор заведения

Зоны ответственности и функциональные обязанности:

Стратегия развития:

- Планирует и составляет общую стратегию построения и развития бизнеса на 1, 3 и 5 лет.
- В рамках общей стратегии составляет финансовую, маркетинговую, HR-стратегию.
- Ставит задачи по внедрению стратегии развития руководителям подразделений, анализирует идеи и принимает решения.

Финансы:

- Ежегодно и ежемесячно планирует товарообороты и расходы по категориям заведения.
- Контролирует ежегодные и ежемесячные планы и показатели.
- Контролирует планы каждую неделю, корректирует и оперативно реагирует на изменения по плану продаж, затрат и foodcost.
- Контролирует финансовые показатели для инвесторов, реагирует на изменения.
- Контролирует своевременное распределения бюджета по всем категориям в процентном соотношении, для развития общей деятельности заведения.
- Участвует в формировании бюджета и контролирует его выполнение.

Операционная деятельность:

- Организовывает, координирует и контролирует бизнес-процессы в заведении.
- Обеспечивает рациональное использования трудовых, материальных и финансовых ресурсов заведения.
- Планирует графики и время подачи планов, отчетности и проведения совещаний.
- Организовывает эффективное взаимодействие структурных подразделений заведения.
- Обеспечивает эффективный документооборот и своевременное движение информации в заведении.

Маркетинг:

- Планирует общую маркетинговую стратегию.
- Задает тон концепции заведения.
- Составляет портрет целевой аудитории.

HR:

- Планирует стратегию подбора и управления командой в заведении.
- Формирует корпоративную культуру в заведении, пишет правила и нормы поведения.
- Планирует систему материальной мотивации для каждого сотрудника.

**Создаем
штатное
расписание и
зарплатный
фонд**

Штатное расписание на год (апрель-март 2018-2019)

Штатное расписание		апрель																																					
Позиция	ФИО	Фонд	Ставка	Премии	График	Выход	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	К-ство смен	
ОФИС	Управляющий	40,000	26,000	14,000	5*2																																		
	Главный бухгалтер	20,000	20,000		5*2																																		
	Бухгалтер-калькулятор	16,000	16,000		5*2																																		
	ИТ	4,000	4,000		удален																																		
	EVENT-менеджер	18,000	10,000	8,000	удален																																		
ЗАЛ	Хостесс/продавец книжного магазина	15,600	9,600	6,000	3*3		1	1	1				1	1	1				1	1	1				1	1	1				1	1	1				1	16	
	Хотесс/продавец книжного магазина	15,600	9,600	6,000	3*3					1	1	1				1	1	1				1	1	1				1	1	1				1	1	1			15
	Менеджер	20,400	14,400	6,000	3*2		1	1	1			1	1	1			1	1	1			1	1	1			1	1	1			1	1	1			1	19	
	Менеджер	20,400	14,400	6,000	3*2			1	1	1			1	1	1			1	1	1			1	1	1			1	1	1			1	1	1			18	
	Менеджер	20,400	14,400	6,000	3*2					1	1	1				1	1	1			1	1	1			1	1	1			1	1	1			1	1	1	18
	Кассир	15,800	12,800	3,000	3*2		1	1	1			1	1	1			1	1	1			1	1	1			1	1	1			1	1	1			1	19	
	Кассир	15,800	12,800	3,000	3*2			1	1	1			1	1	1			1	1	1			1	1	1			1	1	1			1	1	1			18	
	Кассир	15,800	12,800	3,000	3*2					1	1	1				1	1	1			1	1	1			1	1	1			1	1	1			1	1	1	18
	Официант	8,000	8,000		3*3		1	1	1				1	1	1				1	1	1				1	1	1			1	1	1				1	16		
	Официант	8,000	8,000		3*3			1	1	1				1	1	1				1	1	1				1	1	1			1	1	1				1	15	
	Официант	8,000	8,000		3*3				1	1	1					1	1	1				1	1	1			1	1	1			1	1	1				1	15
	Официант	8,000	8,000		3*3					1	1	1				1	1	1				1	1	1			1	1	1			1	1	1				1	15
	Официант	8,000	8,000		3*3		1				1	1	1				1	1	1				1	1	1			1	1	1			1	1	1			1	16
	Официант	8,000	8,000		3*3		1	1				1	1	1				1	1	1				1	1	1			1	1	1			1	1	1			16
	Официант выходной	8,000	8,000		3*3		1				1	1						1	1					1	1			1	1			1	1					9	
БАР	Шеф-бармен	28,000	20,000	8,000	5*2																																		
	Бармен контакт	13,120	12,000	1,120	3*3		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		16		
	Бармен контакт	13,120	12,000	1,120	3*3			1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		15	
	Бармен контакт	13,120	12,000	1,120	3*3		0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		15.5
	Бармен контакт	13,120	12,000	1,120	3*3		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	16	
	Бармен контакт	13,120	12,000	1,120	3*3			1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		15	
	Бармен контакт	13,120	12,000	1,120	3*3		0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		1	0.5		15.5
	Бармен сервис	13,120	12,000	1,120	3*3		1	1	1				1	1	1				1	1	1				1	1	1				1	1	1				1	16	
	Бармен сервис	13,120	12,000	1,120	3*3					1	1	1					1	1	1					1	1	1				1	1	1				1	1	1	15
	Барбек (пт / сб / вс)	11,520	10,400	1,120	3*3		1	1	1						1	1	1						1	1	1				1	1	1				1	1	1	15	
КУХНЯ	Шеф-повар	28,000	20,000	8,000																																			
	Су-шеф	20,000	15,000	5,000			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	25		
	Повар роздача/х.цех	12,320	11,200	1,120			1	1	1				1	1	1				1	1	1				1	1	1			1	1	1			1	1	1	16	
	Повар роздача/х.цех	12,320	11,200	1,120	3*3					1	1	1				1	1	1				1	1	1			1	1	1			1	1	1			1	1	15
	Повар заготовки	12,320	11,200	1,120	3*3		1	1	1				1	1	1				1	1	1				1	1	1			1	1	1				1	16		
	Повар заготовки	12,320	11,200	1,120	3*3					1	1	1				1	1	1				1	1	1			1	1	1			1	1	1			1	1	15
	Повар горячий	12,320	11,200	1,120	3*3		1	1	1				1	1	1				1	1	1				1	1	1			1	1	1				1	1	16	
	Повар горячий	12,320	11,200	1,120	3*3					1	1	1				1	1	1				1	1	1			1	1	1			1	1	1			1	1	15
	Мойка-помощник повара	9,120	8,000	1,120	3*3			1	1	1					1	1	1				1	1	1			1	1	1			1	1	1			1	1	15	
	Мойка-помощник повара	9,120	8,000	1,120	3*3		1				1	1	1				1	1	1				1	1	1			1	1	1			1	1	1			1	16

**Разрабатываем
программу
мотивации топ-
менеджмента**

Позиция	Категории	Норма	Факт	Ставка	Мотивация	
					План	Факт
Мотивация для управленцев						
Управляющая				12000	7200	7200
	Закупка продуктов	33%	39%		1200	1200
	Расходы на зарплату	29%	22%		1200	1200
	Аренда+электроэнергия	16%	12%		1200	1200
	Маркетинг	8%	5%		1200	1200
	Операционные расходы	5%	5%		1200	1200
	Административные расходы	4%	4%		1200	1200
Менеджеры				7500	1500	0
	Контроль и планирование хозяйственных расхов	5%	5%		750	
	Написание и внедрение программу обучения	4 тренинга	0		750	
Шеф-повар				12000	3600	2400
	Закупка продуктов кухни	32%	30%		1200	1200
	Товарный запас кухни	13%	6%		1200	1200
	ЗП фонд	49500	50000		1200	0
Старший бармен				11000	3300	1100
	Закупка продуктов бара	33%	31%		1100	1100
	Товарный запас бара алкоголь	20%	22%		550	0
	Товарный запас бара б/а	14%	18%		550	0
	ЗП фонд	39000	40542		1100	0
					15600	10700

**Разрабатываем
программу мотивации
линейного персонала**

Мотивация для линейного персонала						
Премия начисляется непосредственным руководителем на его усмотрения в зависимости от результатов выполнения плана товарооборота	План ТО	Факт ТО	Випол. Пл	ТО Кухни	ТО Бара	Сред.чек
	729,000	716,929	98.34%	279964	454864	386
		%		Начислено		
Повара				4199		
	при выполнении плана тварооборота на 85-92%	1.0%	2800			
	при выполнении плана тварооборота на 93-99%	1.5%	4199			
	при выполнении плана тварооборота на 100% и >	2%	4199			
Бармены				6823		
	при выполнении плана тварооборота на 85-92%	1.0%	4549			
	при выполнении плана тварооборота на 93-99%	1.5%	6823			
	при выполнении плана тварооборота на 100% и >	2%	9097			
Официанты	выплата мотивации после здачи меню			10754		
	Если средний чек 270-282 грн	0.5%	3585			
	Если средний чек 283-295грн	1.0%	7169			
	Если средний чек 296-315 грн и больше	1.5%	10754			
				21776		
ВСЯ Команда			Разница ТО	Начислено		
Если товарооборот больше плана, 20% от разницы план-факта команда получает себе и управляющая распределяет на свое усмотрение		20%	-12,071	FALSE		
МОТИВАЦИЯ КОМАНДЫ				32476		

Создаем программу обучения и стажировки

Программа обучения сотрудников

Месяц:	август
Ответственный менеджер:	

Категории обучения / тема / дата проведения

Меню (кухня / бар)	Продажи	Сервис / этикет	Общее развитие
Тема	Тема	Тема	Тема
Дата	Дата	Дата	Дата

3. Найти відповідність між сніданками та їхніми інгредієнтами (у всіх пунктах мають бути пари), будь уважний, я написала складові не повністю, можу тебе трохи заплутати :)

1. Міні сирники	A) з солоною ірискою
2. Легкий сыр	Б) з насінням чіа та руколою
3. Лінівi вареники	В) з сосисками та квасолею
4. Бейбі-оладки	Г) з рікотою та томатною сальсою
5. Крепи	Д) з шавлієвим маслом та крихтою печива
6. Гранола	Е) з бананом на воді або молоці
7. Яєчня або омлет	Є) з сиром фета
8. Скрембл	Ж) з ванільною сметаною та каштановим сиропом
9. Яйце Бенедикт	З) з шпинатом
10. Вівсяна каша	І) йогурт в пляшечці
11. Тости з поленти	К) з лляною пастою та йогуртом
12. Гарбузово-кукурудзяне пюре	Л) з варенням з пелюстків троянди

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

План стажировки для менеджера			
План работ		Контроль	
1	Подписать документы, ознакомится с ДИ и Чек-листами, системой оплаты и мотивации		
2	Изучить бренд бук, историю заведения и концепцию меню		
3	Изучить ежедневные блаки для работы		
4	Ознакомится с планом помещения и всеми процессами работы		
5	Написать и разместить объявления для поиска линейного персонала		
6	Проверить наличие всех расходников, заказать недостающие		
7	Подготовить описание меню кухни для официантов		
8	Подготовить описание меню бара для официантов		
9	В процессе работы сканировать резюме и проводить первую встречу с кандидатом. Если кандидат подходит по "Портрету кардидата", знакомить с директором		
10	Подготовить документы для подписания с сотрудниками в первый день работы		
11	Подписывать документы с персоналом и снять копии документов		
12	Подготовить описание незнакомых продуктов в меню (историю вин, сыров, блюд)		
13	Организовать первую закупку перед открытием		
14	Обучить персонал сервису, меню и продажам перед открытием		
15	Проверить чтобы команда знала меню, бренд бук и легенду заведения		
16	Распечатать бланки для работы		
17	Полностью подготовить заведения к открытию		
Возможны изменения в последовательности работы.			
В процессе стажировки менеджер должен выполнять все требования и поручения руководителя для результативной работы заведения			

ГОТОВИМ ВОПРОСЫ ДЛЯ СОБЕСЕДОВАНИЯ

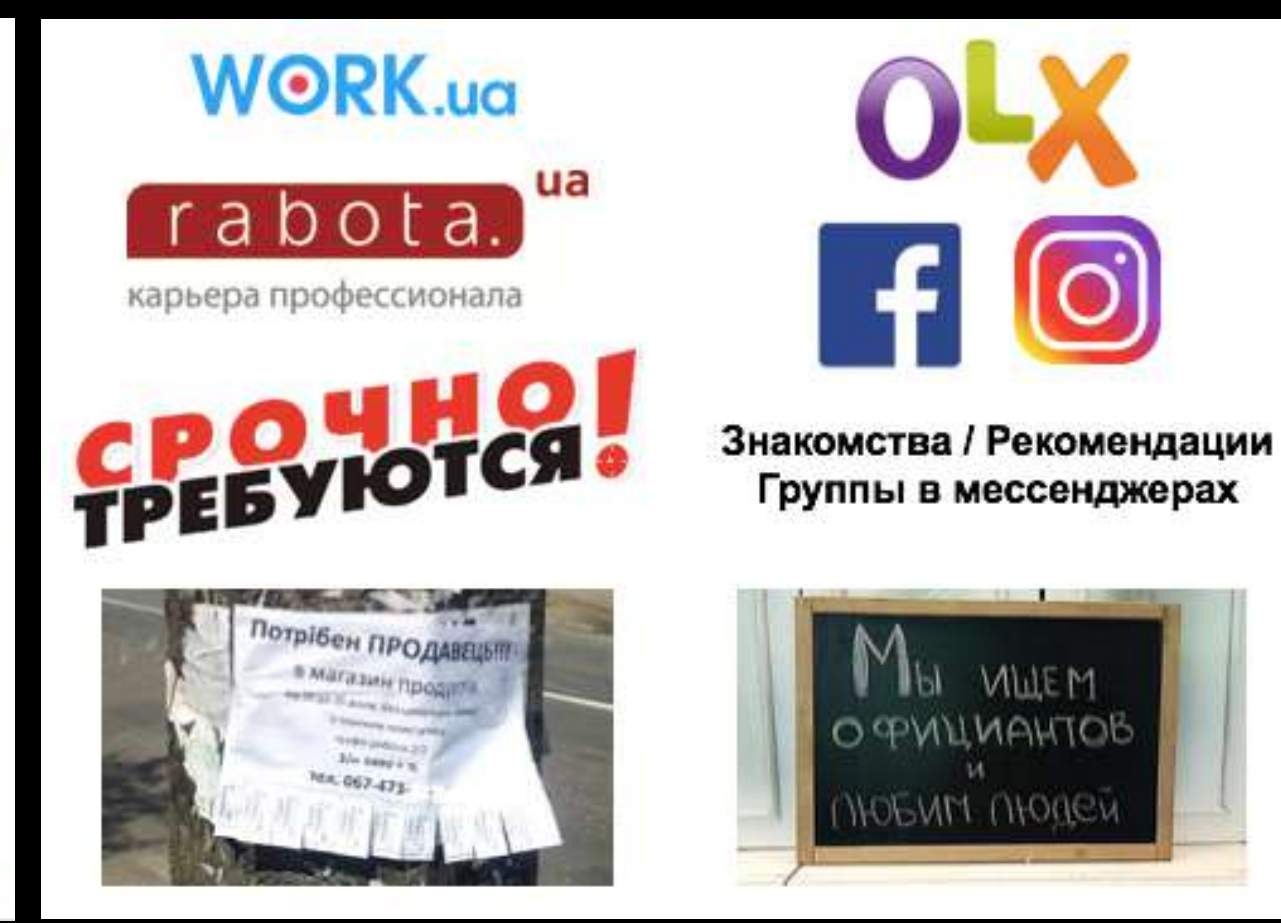
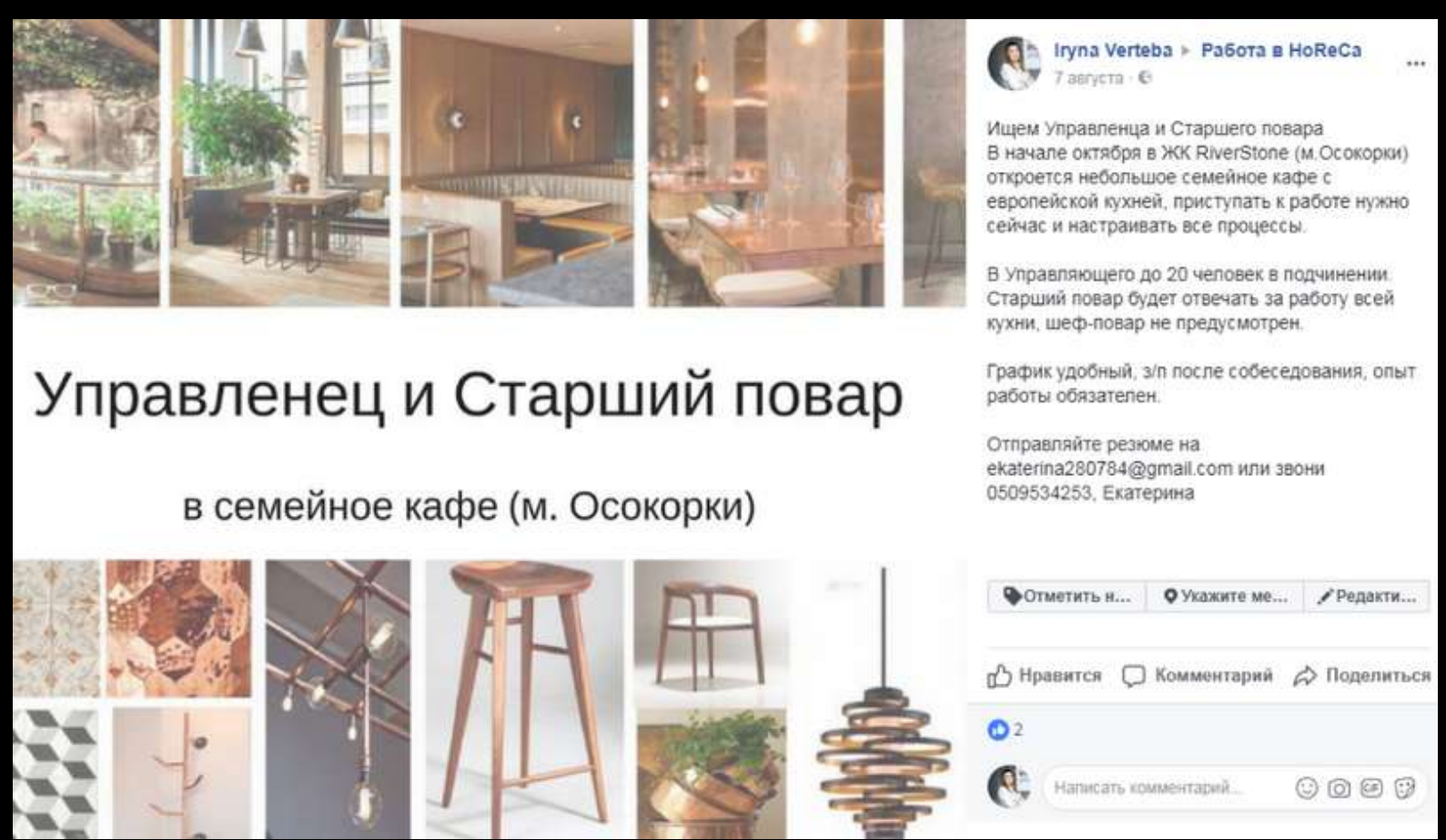
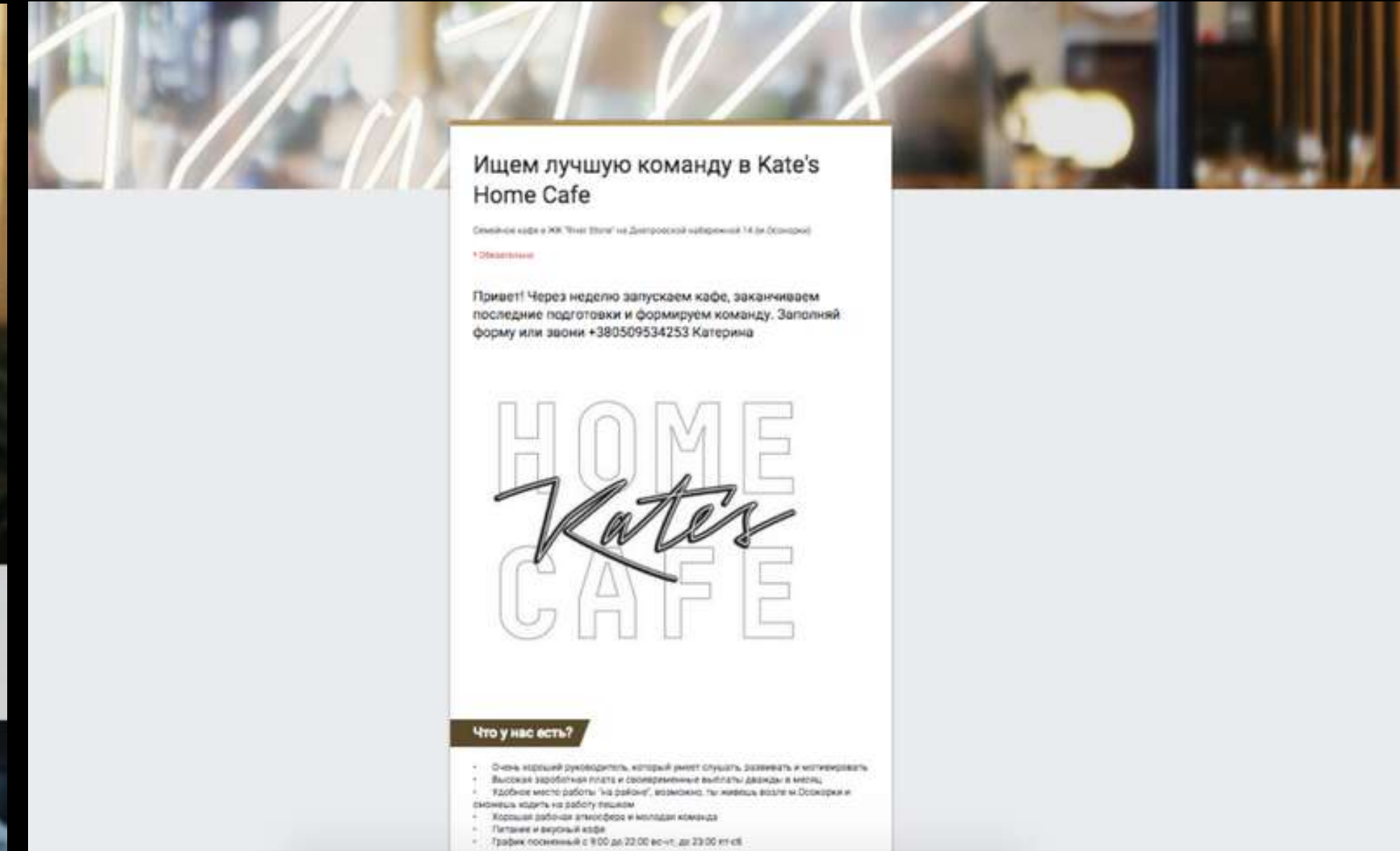
Вопросы на собеседование

1. Где работали раньше?
2. Что входило в обязанности?
3. Что было сложно на предыдущем месте работы? Как с этим справились?
4. Почему покинули предыдущее место работы?
5. Откуда вы? Чем занимаются родители / братья, сестры?
6. Чем занимаетесь в свободное время?
7. Зачем вам работа?
8. На что обращаете внимание в процесс поиска работы?
9. Которое для вас идеальное место работы?
10. Умеете варить кофе?
11. На данный момент еще учитесь?
12. Опишите идеального руководителя?
13. Если бы на всех местах работы платили одинаково, чем бы вы занимались?
14. Кем хотите быть через 1/3/5 года, которые должны цели?
15. Кто ваш пример для подражания?
16. Какое ваше самое большое достижение / чем гордитесь?
17. Как долго вам добираться до работы?
18. Ваши ценности?
19. Вы опаздываете на работу?
20. В чем проявятся ваша ответственность?

Размещаем вакансию

то, для кого сейчас эта информация будет очень кстати - просто расскажите человеку о ней. У нас осталось всего две, зато самые лучшие вакансии-МОЙЩИЦЫ ПОСУДЫ!

Ни для кого не секрет, что это не самая творческая работа, зато-простая и понятная, да и коллектив у нас уже подобрался замечательный! Мы в свою очередь готовы кормить гостей так, что бы на тарелках ничего не оставалось, ваша задача - обеспечить этим тарелкам скрип чистоты, а полам - блеск и свежесть. И чем не творчество- на глазах превращать грязную кучу хаоса в чистые стопки гармонии?!))) В общем - нам не хватает только вас. А вы очень скоро удивитесь - как до сих пор жили без нас!))) Звоните мне 0672718997, встретимся поговорим "за жизнь" и -таки уже скоро- начнем !)))





Магия

1 сотрудник в команде – это **5** кандидатов на стажировке, **19** собеседований, **35** телефонных интервью и **62** резюме

Основная сложность



ТЕОРИЯ ПОКОЛЕНИЙ

Нейл Хоув, Вильям Штраус (США 1991) Евгения Шамис (Россия)

Беби-Буммеры
(1943-1963)

«Жить, чтобы
работать»

Поколение X
(1964 -1983)

«Прагматичность и
личные достижения»

Поколение Y
(1984-2003)

«Возможности,
свобода и Fun»

Команда мечты

Ожидание

Реальность



Вы в этой истории



7



Магия

**Главное - найти
своих!**

BUREAU BUSINESS IDEAS ≡



Маркетинг

**Все, что вам
нужно - это ПЛАН**



**ДЕЙСТВИЙ
И ИДЕЙ**

Маркетинг - календарь

Календарные праздники

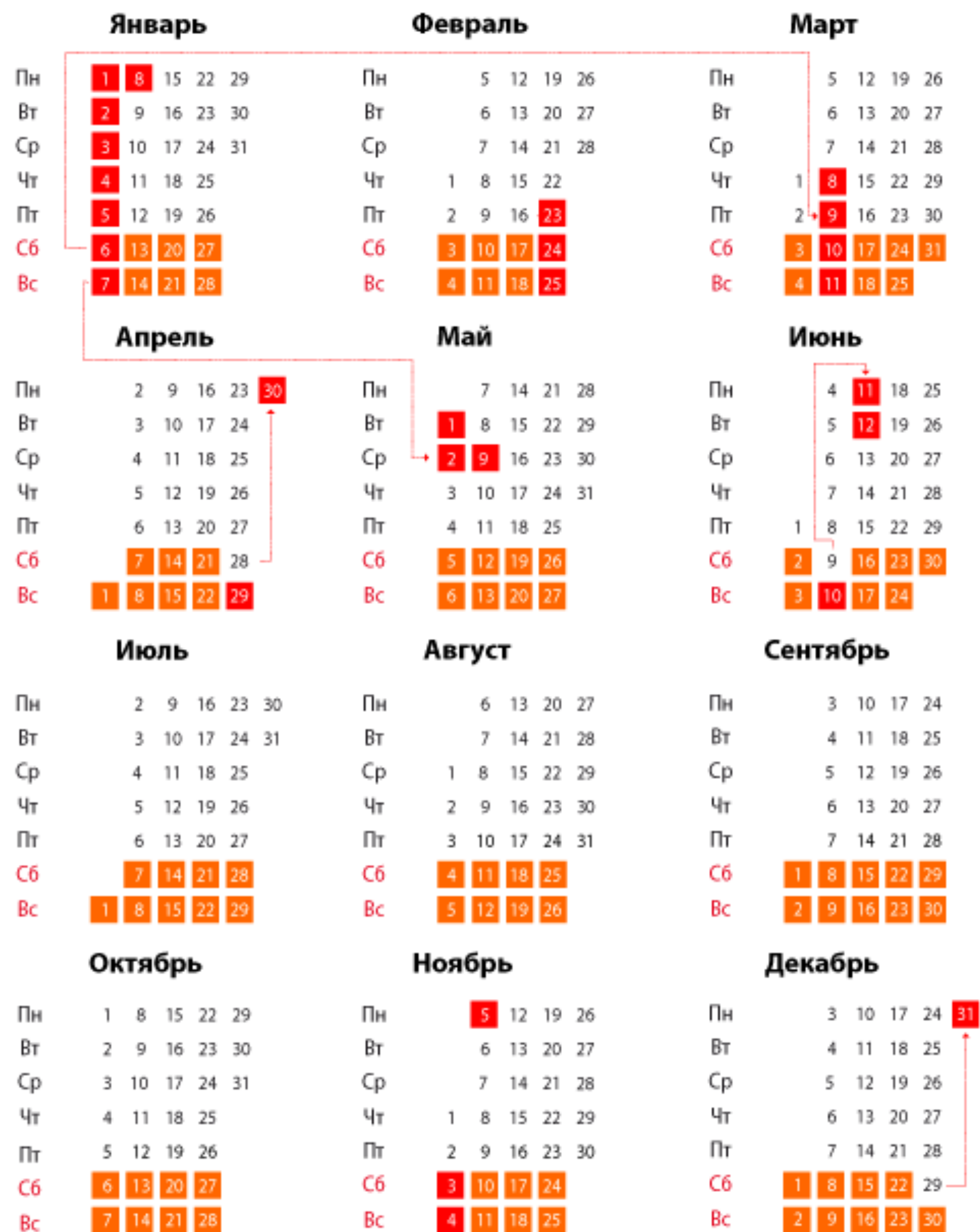
Тренды

Сезонность

Вечеринки

Другие события

ПРАЗДНИЧНЫЕ И ВЫХОДНЫЕ ДНИ В 2018 ГОДУ



Внешняя реклама

Биллборд, который дымится, реклама пиццерии "Donatos Pizza"



**SI,
MIU
CHEO!**



Маркетинг меню



HR маркетинг

BUREAU **BUSINESS** IDEAS ≡

Люди доверяют людям



Инфлюенс- маркетинг



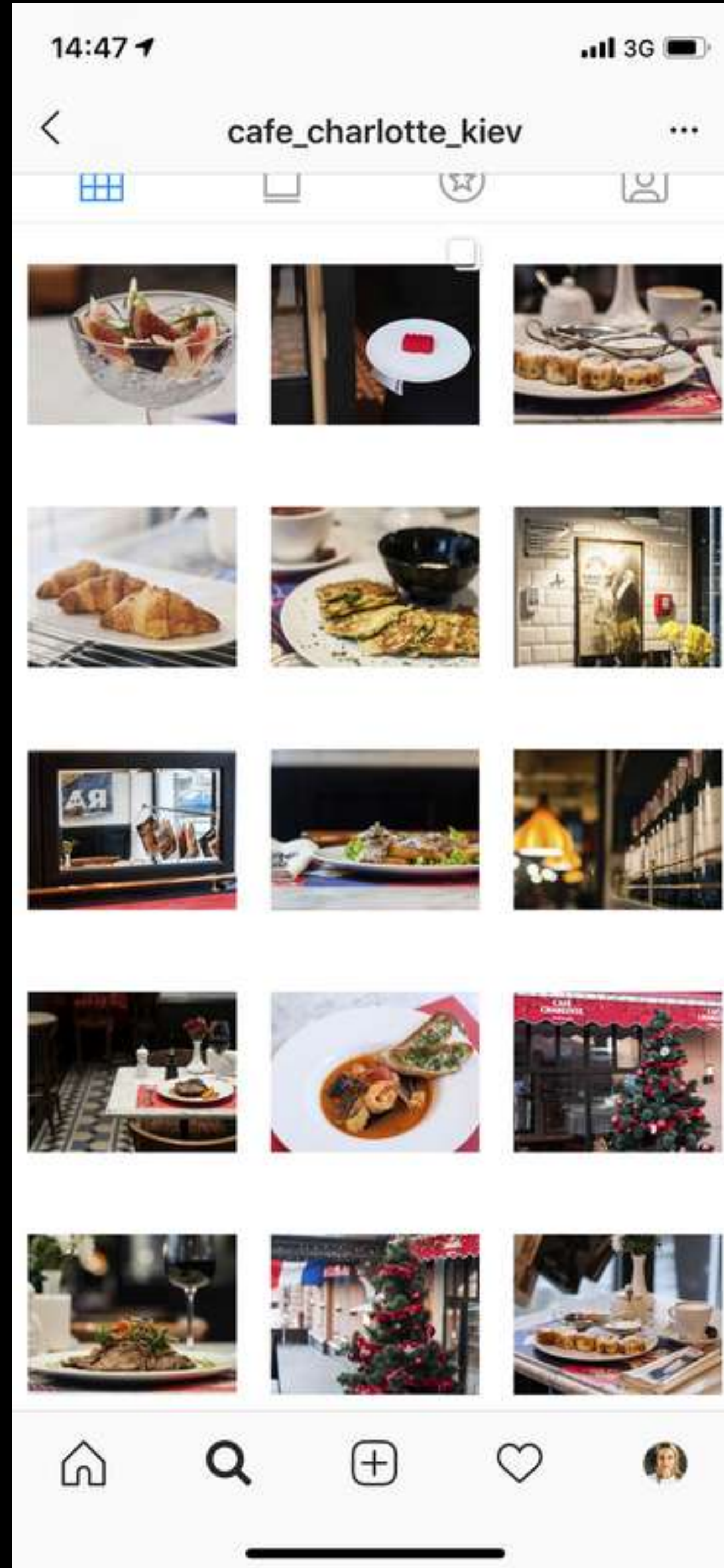
**Люди
доверяют
людям**

Эмоциональный маркетинг



Концепция инстаграм

Так видит
проект
собственник



Так видят
проект
ГОСТИ

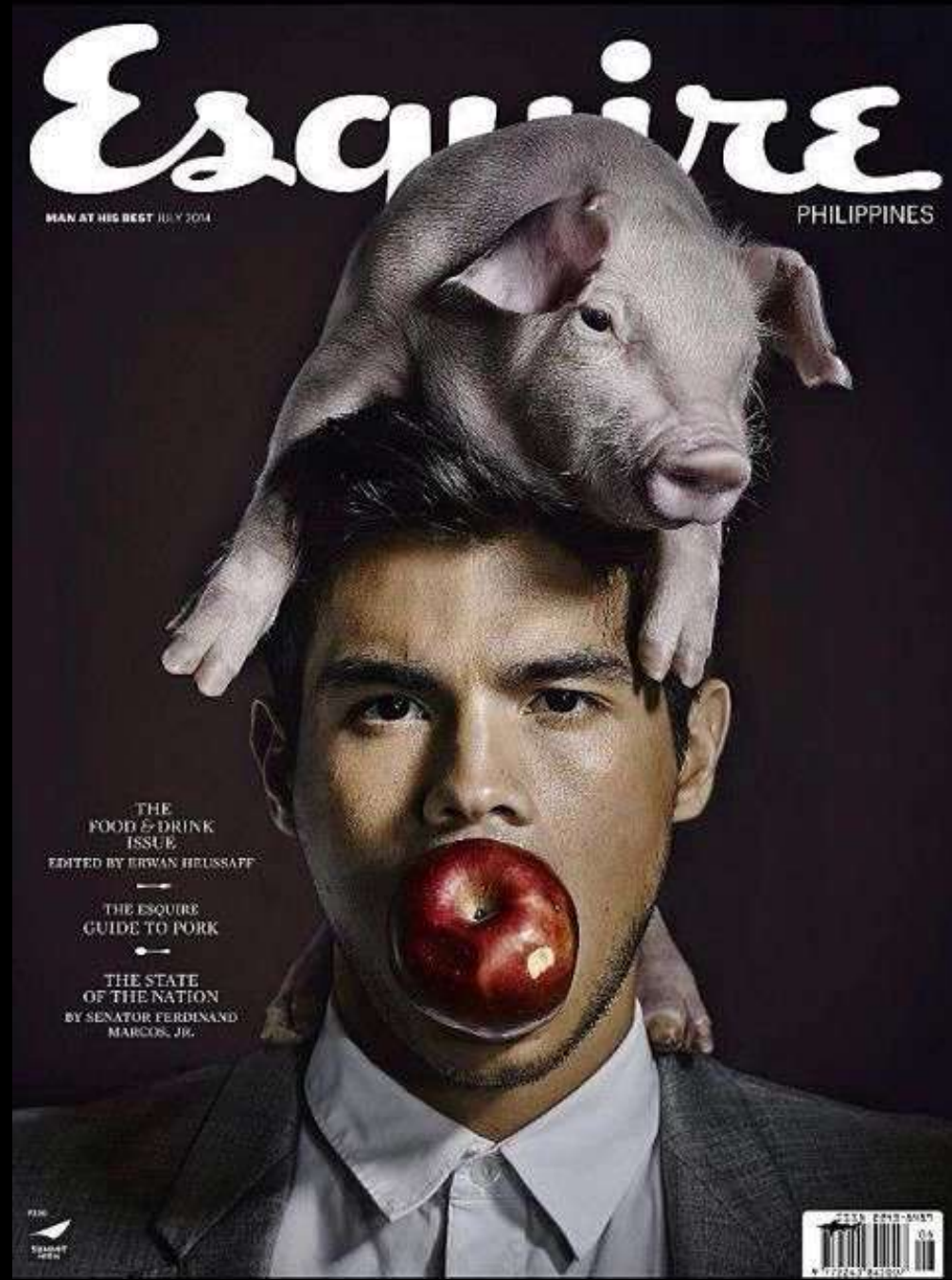


Дьявол в мелочах



Сценарий открытия

BUREAU **BUSINESS IDEAS** ≡



Придумать повод вечера и заказать обзорную статью о событии в топовых журналах.



Привезти на угощение лимитированную коллекцию эксклюзивного алкоголя.



Пригласить на открытие топового DJ.



Четкий фейсконтроль.



Отправить запоминающиеся пригласительные, совместно разработанные с брендом ювелирных украшений, с подвеской первой буквы имени приглашенного гостя лидерам мнений и представителям групп целевой аудитории.



Украсить зал живыми цветами совместно с топовым цветочным бутиком.



Сделать фотоотчет художественных фотографий и коротких видео роликов с каждым гостем, и отправить им лично. Они обязательно опубликуют у себя в социальных сетях.



Магия

Нормально делай - нормально будет!



Запуск

Тест-режим

BUREAU BUSINESS IDEAS ≡

Протестировать меню

Команду

Технологию

Производительность

Стрессовые ситуации

Доделать мелочи

**Подготовиться
к следующему месяцу**



**У вас не будет второго
шанса произвести
первое впечатление.**

Создать структуру внутренних документов

Создать все бланки, таблицы и чек-листы

Внедрить в работу

Контролировать выполнение

- Ежедневный и ежемесячный финансовый анализ деятельности заведения
- Отчет об анализе деятельности заведения
- Стратегия развития заведения
- Финансовое планирование деятельности
- Бланки обязательных выплат для ООО и ФЛП
- Зарплатная ведомость и табель персонала
- Анализ данных по переучету
- Устав (который включает в себя стандарты, правила поощрения, штрафы)
- Структура управления и легенда заведения
- Ежедневные чек-листы и листы генеральной уборки
- Должностные инструкции

- Бланк списания (включая алкоголь и пиво)
- Контрольный лист наличия полуфабрикатов на каждый день
- Бланки переучета посуды и барного инвентаря
- Бланк сроков хранения продуктов и полуфабрикатов
- Правила хранения продуктов и полуфабрикатов
- Технологические карты с фотографиями
- Калькуляционные карты
- Номенклатура товаров
- Бланк закупки

- Контрольный лист наличия полуфабрикатов на каждый день
- Бланки переучета посуды и кухонного инвентаря
- Бланки списания
- Бланк сроков хранения продуктов и полуфабрикатов
- Правила хранения продуктов и полуфабрикатов
- Технологические карты с фотографиями
- Калькуляционные карты
- Номенклатура товаров
- Температурный лист холодильников
- Бланк закупки

- Ежедневный отчет менеджера
- Расходная ведомость кассира
- Бланк контроля соблюдения правил и чек-листов персоналом
- Бланк учета хозяйственных товаров
- Контрольный лист зала
- План зала
- График работы персонала
- Чек-лист музыки в заведении
- План мотивации для персонала
- План обучения линейных сотрудников
- Бланк боя и переучета посуды
- Стандарты обслуживания и сервиса
- Чек-лист упаковки на вынос
- Лист завхоза
- Стоп-лист

Финансовое управление

ОТЧЕТ		09/2017										
дата	Выручка	1 форма + кредит ФОП	Наличные	Десерты	Кухня	Бар	Бар б/а	Средний чек	Количество гостей	Расход НАЛ	Расход Б/Н	Другой приход
9/1/17	30,937.56	11,216.40	19,721.16	100.00	10,877.40	16,566.00	6,685.00	266.70	116	11,017.46	1,160.68	0.00
9/2/17	24,456.13	4,825.05	19,631.08	390.00	8,767.50	10,020.00	3,424.50	321.79	76	2,353.10	0.00	0.00
9/3/17	12,778.62	2,727.00	10,051.62	620.00	6,077.50	2,710.00	4,161.00	224.19	57	694.83	0.00	0.00
9/4/17	9,616.59	3,565.00	6,051.59	250.00	4,440.70	3,055.00	2,122.75	218.56	44	7,436.75	3,171.65	0.00
9/5/17	23,560.46	7,480.51	16,079.95	420.00	9,124.00	11,282.50	3,571.20	185.52	127	121,682.82	6,829.25	39,000.00
9/6/17	15,050.13	4,054.01	10,996.12	545.00	6,853.00	5,985.00	2,043.00	218.12	69	2,233.49	10,506.48	0.00
9/7/17	13,552.94	2,315.01	11,237.93	90.00	7,737.35	3,700.00	2,444.00	233.67	58	15,714.72	31,281.71	0.00
9/8/17	26,560.04	11,715.02	14,845.02	325.00	10,002.80	13,385.00	3,300.00	390.59	68	12,583.19	14,733.89	0.00
9/9/17	34,972.01	8,672.00	26,300.01	220.00	8,990.70	23,214.50	4,370.25	315.06	111	13,671.33	65.86	0.00
9/10/17	9,816.12	4,864.00	4,952.12	270.00	5,471.00	1,060.00	3,015.00	218.14	45	12,905.78	0.00	0.00
9/11/17	25,444.06	2,214.01	23,230.05	220.00	12,589.00	10,570.00	3,703.00	541.36	47	1,296.30	18,321.50	0.00
9/12/17	11,285.09	3,782.00	7,503.09	60.00	3,970.50	5,940.00	2,213.00	256.48	44	4,809.23	2,136.83	0.00
9/13/17	12,768.11	7,182.51	5,585.60	0.00	5,475.00	5,005.00	2,461.50	255.36	50	14,825.00	2,096.96	300.00
9/14/17	15,603.74	6,299.12	9,304.62	0.00	7,690.50	8,110.00	2,143.00	331.99	47	13,515.42	7,382.80	0.00
9/15/17	19,037.09	8,083.00	10,954.09	0.00	6,364.00	10,910.00	2,370.00	307.05	62	13,632.52	21,306.80	0.00
9/16/17	12,768.12	5,231.01	7,537.11	0.00	6,667.00	3,055.00	3,217.00	327.39	39	7,606.86	0.00	20,660.00
9/17/17	51,903.10	1,145.00	50,758.10	0.00	30,211.00	12,038.00	4,191.00	1,265.93	41	466.00	0.00	0.00
9/18/17	7,603.53	1,792.76	5,810.77	0.00	5,561.45	920.00	2,341.00	194.96	39	6,012.00	0.00	150.00
9/19/17	8,891.13	2,649.03	6,242.10	0.00	4,702.00	2,055.00	2,693.00	222.28	40	2,117.00	953.50	0.00
9/20/17	13,762.05	2,950.00	10,812.05	0.00	9,486.00	5,256.00	3,982.75	237.28	58	32,694.55	2,643.90	1,890.00
9/21/17	13,681.22	3,371.56	10,309.66	0.00	6,557.00	6,082.75	2,713.25	244.31	56	45,136.04	0.00	0.00
9/22/17	42,566.61	8,798.04	33,768.57	0.00	18,025.00	19,947.00	7,537.50	591.20	72	23,152.02	2,807.72	0.00
9/23/17	41,758.54	6,790.51	34,968.03	0.00	12,767.60	23,930.75	4,813.00	503.11	83	5,216.08	1,459.00	0.00
9/24/17	10,989.14	3,756.01	7,233.13	0.00	4,673.00	4,000.00	2,768.00	215.47	51	680.00	0.00	0.00
9/25/17	10,361.07	1,226.01	9,135.06	0.00	4,001.00	4,430.00	2,287.00	240.96	43	640.45	3,879.10	0.00
9/26/17	10,158.49	2,958.92	7,199.57	0.00	5,434.45	5,070.00	3,045.40	184.70	55	10,669.34	2,861.20	0.00
9/27/17	13,602.21	5,477.03	8,125.18	0.00	7,042.00	3,805.00	3,907.00	206.09	66	18,756.68	6,841.00	0.00
9/28/17	133,468.89	126,413.55	7,055.34	0.00	29,651.20	88,540.00	5,259.50	2,780.60	48	7,855.47	13,131.84	700.00
9/29/17	36,577.06	15,107.02	21,470.04	0.00	12,688.90	28,550.00	3,040.00	420.43	87	11,023.50	27,428.40	0.00
9/30/17	23,399.09	10,955.01	12,444.08	0.00	8,065.00	12,500.00	3,349.00	389.98	60	22,592.96	40,147.27	0.00
ИТОГО	716,929	287,616	429,313	3,510	279,964	351,693	103,172	386	1,859	442,991	221,147	62,700
Банк ФОП	14,623											
Банк ТОВ	734											
Оборотн.ср -в НАЛ	36,935											
Др. приход по расшифровке	62,700	0										

2я форма	1я форма	%	Статья	Plan
431186	183671	85.8%	Итого затраты:	
153227	123878	38.7%	1. Закупка продуктов НОРМА	33%
62498	0	13.7%	1.1.Закупка Бар	
0	123878	17.3%	1.2.Отсрочка платежа Бар	
82421	0	29.4%	1.3.Закупка Кухня	
7467	0	1.0%	1.4.Отсрочка платежа Кухня	
840	0	23.9%	1.5.Закупка Десерты	
0	0	0.0%	1.6.Питание штата	
132254	22000	21.5%	2. Расходы на персонал (без налогов зп)	25%
61689	22000	11.7%	2.1.Зарплата за предыдущий месяц	
65265	0	9.1%	2.2.ЗП текущий месяц	
5300	0	0.7%	2.3.Другие расходы на персонал	
35399	0	4.9%	3. Маркетинг	10%
17100	0	2.4%	3.1.Музыка и развлечение гостей	
632	0	0.1%	3.2.Декорирование	
0	0	0.0%	3.3.Представительские	
6600	0	0.9%	3.4.Реклама	
567	0	0.1%	3.5.Упаковка с собой	
0	0	0.0%	3.6.Полиграфия,меню	
5500	0	0.8%	3.7.SMM (ведение страницы заведения + граф.дизайн)	
5000	0	0.7%	3.8.Мероприятия	
32945	3671	5.1%	4. Операционные расходы	5%
11214	0	1.6%	4.1.Столовая, кухонная, барная утварь,форма	
7989	0	1.1%	4.2.Транспортные расходы	
9534	0	1.3%	4.3.Хозяйственные расходы	
533	0	0.1%	4.4.Канцтовары	
3473	171	0.5%	4.5.Текущие ремонты	
0	3500	0.5%	4.6.Аренда и обслуживание оборудования	
202	0	0.0%	4.7. Услуги связи, интернет	
67525	18618	12.0%	5. Аренда и коммунальные	11.47%
67525	8000	10.5%	5.1.Аренда	
0	10618	1.5%	5.2.Коммунальные расходы и энергетика	
9836	15504	3.5%	6. Административные расходы	5%
0	1326	0.2%	6.1. Услуги банка	
0	700	0.1%	6.2. Охрана, пожарная безопасность	
0	0	0.0%	6.3. Обязательные разреш платежи	
0	2000	0.3%	6.4. Лицензии	
0	10764	1.5%	6.5. Акциз	
0	704	0.1%	6.6. Налоги	
2836	0	0.4%	6.7. Налоги зп	
7000	0	1.0%	6.8. ОС	
0	10	0.0%	6.9. Эквайринг	
-1873	103946	14.2%	Операционная прибыль	10%
Использовано прибыли:				
7500	25318	4.6%	Долги предыдущих периодов	
4,305	12,159	2.3%	Личные	
85957	81826		Остаток денег фактический	

ОСТАТОК ТОВАРА				
	На нач.	На кон.	% от ОТ	Дельта
Всего:		113,513		18,759
Бар б/а	16,857	18,991	18%	2,134
Бар алкоголь	63,961	77,681	22%	13,720
Кухня	13,936	16,841	6%	2,905
Десерты	1,803	0	0%	
...				0
Списание	3805	4486		
Порча				
Проработки	860	2009		
Угощение	3428			
Питание учредителей	10454			
Питание штат		9810		
ВСЕГО	18547	16305		
% от ТО	4%	6%		
Сумма продаж (марочный отчет)	Бар	Кухня	Десерты	
	139439	72509	2544	
ФУДКОСТ	31%	26%	72%	
НЕДОСТАЧИ	План остатков	Факт остатков	Дельта	% от ТО
Бар	109,208	96,672	Недостача	-12,536 -3%
Кухня	15,011	16,841	Перелимит	1,830 1%
Десерты	99	0	Недостача	-99 0%
Утерянная прибыль		-10,804		
Утерянная прибыль от товарооборота		-2%		
ОСТАТОК ДОЛГОВ				
	На нач.	На кон.	Остаток	
Всего:			98,122	
ЗП			10,264	
Поставщики	35,582		31,500	
Административ.	39,000			
Прошлый период			0	
СВОД план-факт	факт	факт	план	план
Т/О	716,929	100%	729,000	729,000
Средний чек в день	386	385.65	270	270
Количество гостей в день	62	61.97	90	90
Закупка	277,104	39%	243000	33%
ЗП персонал	170,039	24%	182250	25%
Маркетинг	35,399	5%	72900	10%
Операцион.расход	36,616	5%	36450	5%
Администр.расход	25,340	4%	36450	5%
Аренда	75,525	11%	71600	10%
Коммунальные	10,618	1%	12000	2%
Прибыль	86,287	12%	74350	10%

Воробство

Собственник в среднем теряет до **10 %** от товарооборота , если все контролирует. До **30 %** - если не контролирует.



**WE ARE
OPEN**

P.S.

**эта презентация - не волшебная
таблетка.**

**При правильной разработке и внедрении 100 %
стратегии вы получите 80 % результата.**

**Если ваше меню соответствует заявленной концепции
и оправдывает ожидания ваших гостей по цене,
качеству и вкусу - вы на правильном пути.**

Если вы не контролируете все - вы не контролируете ничего.

Главное - найти своих.

Нормально делай - нормально будет.

День сурка.

**Чтобы гости тратили у вас свое время и деньги -
вы должны тратить на них свое время и деньги.**



Спасибо, что были с нами! Для более детального изучения процесса открытия собственного заведения, рекомендуем вам приобрести нашу книгу или документальный фильм **Как открыть свое заведение.**