



Restaurant Consulting

123557, Москва, Большой Тишинский переулок, д. 26, корп. 14
Тел. +7 495 662 9918 многоканальный E-mail: key@restorants.ru
www.restorants.ru

ЭТАПЫ ОТКРЫТИЯ ЗАВЕДЕНИЯ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА.

1 этап. Анализ идейной концепции. Разработка полной экономической и логистической КОНЦЕПЦИИ операционной деятельности открываемого заведения.

Разработка ИДЕЙНОЙ КОНЦЕПЦИИ ЗАВЕДЕНИЯ – предварительная маркетинговая и концептуальная проработка, итоговый документ – справка с расчётами по экономике проекта.

Включает в себя:

- Визуальный осмотр места расположения объекта.
- Краткий маркетинговый анализ.
- Анализ возможных планировочных решений и зонирования помещений по проекту заказчика.
- Подборку возможных интерьерных решений – визуализацию на примере объектов-аналогов.
- Разработку идеи – концепции (формата) заведения, его стилистики и тематического направления кухни, с общим описанием услуг, ценовой политики заведения, целевой аудитории и т.п.

Справка по основным экономическим показателям идеи - концепции с информацией по следующим параметрам:

- Общие (необходимые) инвестиционные вложения (укрупнённый состав).
- Посещаемость.
- Величина среднего чека.
- Средняя валовая ежемесячная прибыль.
- Средняя ежемесячная расходная часть.
- Средний ежемесячный доход (прибыль до налогообложения).
- Окупаемость вложенных средств.
- Общие варианты концепции оформления интерьеров.

Стоимость - от 75 000 руб.

Срок сдачи работ - 10 календарных дней.

1(б) На основании утверждённой идеи концепции проводится разработка полной КОНЦЕПЦИИ заведения.

Состоит из двух частей:

- экономической, технологической части
- общего дизайна концепции.

В состав разработки экономической концепции входит:

Разрабатывается и утверждается в первую очередь.

- зонирование и функциональное назначение помещений;
- план расстановки технологического оборудования;
- Техническое задание дизайнерскому бюро;
(по планировкам, оформлению гостевых зон и технических помещений).

- идея (формат) заведения, общее описание услуг;
- маркетинговая стратегия заведения, выбор целевой аудитории;
- ассортиментная политика и виды обслуживания;
- политика ценообразования;
- меню (общие направления);
- способы обслуживания;
- логистика оказания услуги;
- расстановка мебели и оборудования в зале;
- схема движения персонала и клиентов;
- общие положения по спецификации оборудование, мебели, посуды и др. инвентаря для заведения (кухня, бар, торговый зал);
- организационная и штатная структура заведения;
- рекомендации по построению и ведению управленческого учёта на предприятии;
- инвестиционный бюджет;
- общая экономика операционной деятельности (предполагаемый годовой бюджет доходов и расходов).

Маркетинговый анализ, разработка концепции нужны для того, чтобы понять возможную коммерческую эффективность (прибыль, затратная часть, окупаемость, риски и т.п.).

По результатам работы обсуждаются планируемые фин. показатели будущей операционной деятельности заведения и меры по их достижению.

Стоимость – от 75 000 руб.

Срок сдачи работ 22 рабочих дней.

1(в)**Работы по дизайну ресторана.****Разработка общей дизайн концепции**

| № п./п. | Состав работ |
|---------|---|
| 1. | Мастер-план с общим определением. |
| | Планировочные решения и зонирование. |
| | Расстановки мебели и оборудования в зале. |
| | Схема движения персонала и клиентов. |
| 2. | Эскизы ключевых зон в 3D (в том числе входной группы и фасада). |

Работы, которые можно начинать после согласования идейной дизайн концепции заведения и эскизного проекта.

Проекты инженерных сетей (канализация, вентиляция, кондиционирование, водопровод, слабые токи, отопление) заказываются отдельно, на основании согласованного концептуального проекта, до начала работ по разработке дизайн проекта. Проекты выполняются утверждёнными заказчиком подрядными организациями.

Дизайн проект (рабочие чертежи)

| № п./п. | Состав работ |
|---------|---|
| 1. | Обмерный план |
| 2. | План расстановки мебели |
| 3. | Схема движения персонала и посетителей |
| 4. | План полов и подиумов с покрытиями |
| 5. | План полов и подиумов с размерами и отметками |
| 6. | План потолков с размерами и отметками |
| 7. | План потолков с покрытиями |
| 8. | План размещения светильников с привязками |
| 9. | План размещения розеток, выключателей и TVвыводов |
| 10. | План разверток по стенам |
| 11. | Развертки по стенам с покрытиями |
| 12. | Разрезы |
| 13. | Детализировки нестандартных элементов, мебели и узлов |
| 14. | Спецификация |

Комплектация объекта и декорирование элементов интерьера:

- Подбор отделочных и декоративных материалов
- Подбор оборудования и электротехнических изделий
- Подбор мебели и фурнитуры.

Стоимость от 1 500 руб./кв.м.

Срок сдачи работ 22 рабочих дней.

2 этап. Строительство и оснащение объекта.

1. Формирование рабочей группы проекта.
2. Подбор подрядных организаций (проектирование, строительство, инженерия, дизайн и т.п.). Подбор поставщиков товаров, услуг, оборудования.
(организация, участие и экспертная оценка проведения тендеров по поставщикам товаров, услуг и материалов - экспертиза цена/ качество и прочее).
3. Написание технических заданий всем подрядным организациям, участвующим в проекте (слаботочка, вентиляция, технология, охрана, видеонаблюдение и т.п.)
4. Решение спорных вопросов, возникающих в ходе ведения проекта.
5. Строительство объекта.
6. Осуществление авторского надзора дизайнерским бюро.

Цена договорная зависит от сроков и состава работ.

3 этап. Постановка технологических процессов, управленческого учёта, стандартов и процедур работы предприятия.

- Установка программного обеспечения автоматизированной системы учёта (АСУ).
- Разработка пакета кадровой документации.
- Разработка системы контроля и учета.
- Проработка меню, в том числе оформления; акты проработки, технологические карты; составление книги о меню.
- Проведение дегустаций блюд и напитков.
- Подготовка полиграфической и рекламной продукции (меню, визитки, бланки, спички и т.д.) в соответствии с разработанным брендбуком заведения.
- Разработка Медиа-плана: реклама в прессе, интернет, радио-ролик, иницирующая реклама.
- Внесение информации в АСУ.
- Подбор и обучение персонала.
- Пробы первого чека, «технический» запуск заведения.

Стоимость от 200 руб./кв.м.

Срок сдачи работ от 1-го месяца.

