Temat: Prowadzenie działalności gospodarczej. Otwieranie małej gastronomii.

Przeczytaj tekst i dopasuj poniższe tytuły do fragmentów tekstu.

**A. Собираем документы для открытия ресторана**

**B. Сколько стоит открыть ресторан?**

**C. Выбираем помещение и делаем ремонт**

**D. Выбираем персонал**

**E. Составляем меню.**

**F. Закупаем оборудование, мебель и посуду.**

Какой ресторан открыть? Определяем концепцию

Итак, вы решили открыть свое предприятие. С чего начать, чтобы открыть ресторан?

В первую очередь, следует определиться с концепцией ресторана – к какой категории ценового диапазона будет принадлежать заведение и какого направления будет кухня.

Это может быть элитный ресторан на пару десятков мест с экзотической кухней и 200 видами вин или среднего уровня ресторан casual, предлагающий множество любимых россиянами блюд, бизнес-ланчи и меню для банкетов. Это может быть небольшая и недорогая кофейня, а можно остановиться на идее ресторанчика из категории «фаст-фуд».

Направления кухни тоже могут быть разнообразными: это и рестораны, делающие акцент на кухню той или иной страны – японские, итальянские, французские рестораны. Самыми прибыльными и наиболее реализуемыми считаются рестораны повседневной кухни или недорогие кафе.

Только после выбора концепции можно преступить к разработке бизнес-плана.

1. **…………………………………………………………………**

Помещение для ресторана должно находиться в довольно людном районе города либо в удобном для проезда автомобилей месте, если речь идет о заведении класса люкс.

Снимать или приобретать лучше либо отдельное здание, либо первый этаж строения на посещаемой улице, близ офисных центров, парков или больших магазинов – если вы собираетесь открывать повседневный ресторан или кафе бизнес-класса. В том случае, если вы планируете открытие заведения фаст-фуд, можно арендовать помещение в торговом центре, например, в зоне фуд-корта.

1. **...............................................................................................**

Еще на этапе подготовки к строительству стоит заняться сбором необходимых для открытия заведения общепита документов..

**В первую очередь нужно получить:**

* Разрешение на строительство (если требуется);
* Разрешительные документы от пожарных, газовых и электроснабжающих служб.
* Лицензии на право производства и реализации продуктов питания в сфере общественного питания;
* Лицензии на продажу алкогольных напитков.

Одним из важнейших этапов оформления документации является получение у Роспотребнадзора разрешения на открытие ресторана.

1. **.......................................................................................**

При обустройстве ресторана, бара или кафе, планирование можно условно разделить на две части – оформление зоны для посетителей и оборудование «профессиональной» части, где будет происходить приготовление пищи.

*Что же обычно необходимо для кухонной зоны ресторана или кафе?*

* **тепловое оборудование** – в эту группу входят предметы для термической обработки: пароконвектоматы, печи, плиты, жарочные поверхности и многое другое;
* **холодильное оборудование** – морозильные, холодильные камеры, генераторы льда;
* **технологическое оборудование** – миксеры, овощерезки, кофемашины, мясорубки и прочее;
* **нейтральное оборудование** – разделочные столы, вытяжные зонты;
* **посудомоечные машины**;
* **весы**.

1. **.........................................................................................**

При открытии ресторана большую роль играет правильно подобранный персонал. Прежде всего, ресторану требуется управляющий – это тот человек, который примет на себя ответственность за подбор персонала, ведение бухгалтерии, стратегию развития бизнеса, рекламные кампании, а также будет решать повседневные проблемы в работе заведения. Особое внимание следует обратить на опыт будущего сотрудника, так как именно исключительное понимание работы ресторана делает управляющего профессионалом.

1. **...............................................................................................**

Продумать меню ресторана нужно сразу после принятия решения о концепции заведения. Чаще всего будущий шеф-повар принимает активное участие в составлении списка блюд. В зависимости от направленности ресторана, рецепты выбирают по следующим критериям: доступность продуктов, специфика клиентуры, время обслуживания, затраты на доставку, аренду и зарплату сотрудникам.

1. **........................................................................................**

Понятно, что затраты на открытие даже маленького кафе исчисляются сотнями тысяч, а то и миллионами рублей, но из чего они складываются и выгодно ли открывать ресторан при таких расходах?

* На оформление необходимых документов понадобится, в среднем, от 300 тысяч рублей;
* На ремонт и перепланировку помещения нужно около одного миллиона, в случае со строительством сумма увеличивается в разы;
* Покупка мебели, предметов интерьера, а также необходимого оборудования может потребовать затрат порядка 1,5 миллионов рублей;
* Наем рабочих, персонала, команды дизайнеров и пиарщиков обойдется в сумму примерно один миллион рублей.

Odpowiedzi (np. 1 A) prześlij na e-mail: [mboral1@o2.pl](mailto:mboral1@o2.pl)

Pozdrawiam ☺

Marzena Boral