

Ресторанный бизнес

РЕПОЗИТОРИЙ БГЛУ



По ГОСТу (Р 50762-95) рестораны бывают трёх классов:

- 1. «ЛЮКС»
- 2. высший
- 3. первый



Сегодня в ресторанном бизнесе
пользуются иной классификацией:



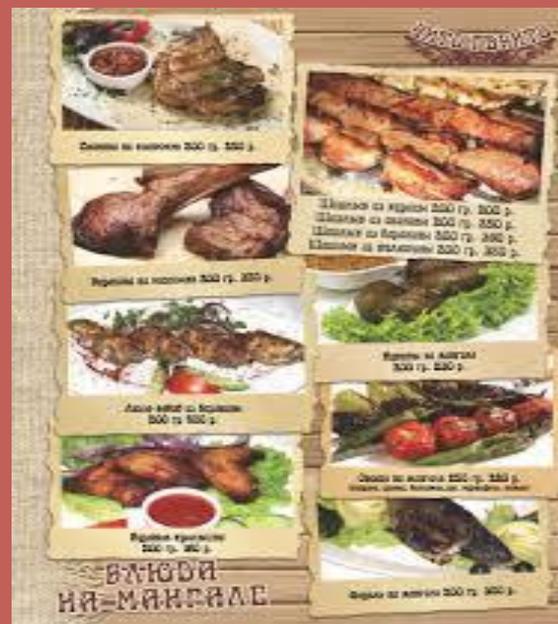
1. Элитные

2. Рестораны для среднего класса,
«средней руки»
3. фаст-фуды



Элитные рестораны требуют:

- высоких цен,
- высокий уровень комфорта,
- изысканности интерьера,
- широкий ассортимент меню.



Миддл-класс за умеренные деньги предлагают посетителям хорошее меню

Фаст-фуд – это стандартный набор блюд и самообслуживание



Открывая ресторанный бизнес,

- провести полное профессиональное исследование, изучить соответствующие параметры:
- а) потоки людей в непосредственной близости от помещения, т.е. выяснить приблизительную структуру и платежеспособность потенциальных клиентов
- б) конкурентное окружение, т.е. изучить конкурентов, их концепции, дизайн, посещаемость, клиентов, работу персонала и «средний чек».
- в) основные здания и сооружения вблизи будущего ресторана,
- г) удобство подъезда, наличие парковки,
- д) возможности внешнего оформления;



- – ресторан для «среднего» класса может принести своему владельцу в среднем от 100 до 350 тыс. долл. в год, максимальная годовая прибыль – 500 тыс. долл.
- На открытие в среднем придется затратить 200-250 тыс. долл.
- – бары - порядка 20-60 тыс. долл.
- – кофейни при сравнительно небольшом уровне первоначальных вложений имеют около 10-25 тыс. долл. ежегодной прибыли



Вопрос о зарплате работникам

- Здесь традиционно есть два подхода: либо официант сидит на чаевых, либо на стабильной зарплате, но без чаевых.
- В Европе предпочитают чаевые, а наш посетитель – скуп.
- Поэтому платите-ка Вы своим официантам достойную зарплату и не заставляйте их красть.



Техника на грани фантастики

- Наиболее низкие цены и качество у российского оборудования. Однако не стоит покупать итальянский или немецкий разделочный стол за сумасшедшие деньги - лучше купить российский
- Значительно более высокое качество , но и хорошая цена у итальянцев.
- Далее – немцы.
- Лучше и дороже всех – британцы.
- Очень часто оборудование, необходимое для бара, предоставляется фирмой-поставщиком (например, пива) в аренду бесплатно, правда, при условии, что за пивом вы будете обращаться только к ним.



Компьютерная техника

- Компьютеры это - автоматизация системы контроля и учета.
- Существуют несколько фирм, поставляющих программное обеспечение по контролю и учету.
- Наиболее «продвинутый», хотя и самый дорогой продукт, - R-Keeper.
- Минимальная конфигурация обойдется в 10 тыс. долл.
- Более дешевой альтернативой может быть система «Ресторан 2000».
- Есть решения и на базе «1С» и других привычных многим систем.