

Открытие заведения общепита

Делаем следующий **перечень услуг** для открытия заведения общепита **«под ключ»**.

- I. **Объемно-планировочное решение** (дизайн и стилистика заведения — если она необходима, — оговаривается отдельно).
 1. План инженерных коммуникаций (точки подвода электро-, газо- и водокоммуникаций, канализация и заземление).
 2. Организация освещения на кухне, подсобных помещений и в зале обслуживания.
 3. Отопление и вентиляция.
- II. **Составляем спецификацию** необходимого оборудования: технологического, холодильного, теплового и нейтрального. Составление сметы оборудования.

Первый этап: Цена от 180 грн/м² — зависит от кол-ва посадочных мест и типа заведения, наличия тех. документации (планы, размеры и др.).

Следующий шаг.

- III. **Организация технологического процесса** заведения.
 1. Составление главного меню и дополнительных (праздничное, меню выходного дня и т. д.).
 2. Составление и калькуляция технологической карты.
 3. Организация покупки продуктов.
 4. Подготовка к первому пуску.
 5. Организация системы учета работы персонала (необходимый персонал, табельный учет).
 6. Начальное обучение персонала.
 7. Система контроля, учета и автоматизации.
- 8. Открытие заведения.**

Второй шаг: Цена за организацию технологического процесса — \$5000.

Внимание. При дальнейшем сотрудничестве, все средства, выплаченные за вышеприведенные услуги, возвращаются в полном объеме — как **дополнительная скидка** — на закупаемое у нас оборудование.

По всем организационным вопросам, цене услуг — **свободно звоните по телефонам:**

(066) 595-15-85

(067) 735-85-86

С Уважением, Сергей Назаркин