

Відкриття закладу громадського харчування

Робимо наступний перелік послуг для відкриття закладу громадського харчування «під ключ».

- I. Об'ємно-планувальне рішення (дизайн та стилістика закладу – якщо вона необхідна, – обговорюється окремо).
 1. План інженерних комунікацій (точки підведення електро-, газо-і водокомунікацій, каналізація та заземлення).
 2. Організація освітлення на кухні, підсобних приміщень та в залі обслуговування.
 3. Опалення та вентиляція.
- II. Складаємо специфікацію необхідного обладнання: технологічного, холодильного, теплового та нейтрального. Складання кошторису обладнання.
Перший етап: Ціна від 180 грн/м² - залежить від кількості посадкових місць і типу закладу, наявності тих. документації (плани, розміри та ін.).
Наступний крок.
- III. Організація технологічного процесу закладу.
 1. Складання головного меню та додаткових (святкове, меню вихідного дня тощо).
 2. Складання та калькуляція технологічної карти.
 3. Організація купівлі товарів.
 4. Підготовка до першого запуску.
 5. Організація системи обліку роботи персоналу (необхідний персонал, табельний облік).
 6. Початкове навчання персоналу.
 7. Система контролю, обліку та автоматизації.
 8. **Відкриття закладу.**

Другий крок: Ціна за організацію технологічного процесу – \$5000.

Увага. За подальшої співпраці всі кошти, виплачені за вищенаведені послуги, повертаються в повному обсязі — **як додаткова знижка** — на обладнання, яке ми закупаємо.

З усіх організаційних питань, ціні послуг – **вільно телефонуйте:**

(066) 595-15-85

(067) 735-85-86

З повагою, Сергій Назаркін