

Содержание:

image not found or type unknown



Введение

Для запуска ресторана в России, согласно требованиям 54-ФЗ, вы должны заключить договор с оператором фискальных данных и собрать документы для фискализации, в том числе на фискальный регистратор. Кроме того понадобятся:

- лицензии на продажу алкоголя и табака (оригиналы);
- уголок потребителя;
- журналы и инструкции по охране труда;
- санитарные книжки сотрудников;
- журналы и инструкции по пожарной безопасности;
- санитарные сертификаты от поставщиков;
- результаты обработки проб блюд от СЭС;

Договор аренды помещения для ресторана

В договоре аренды важно указать:

- сроки оплаты;
- стоимость аренды (за квадратный метр) и условия ее изменения;
- правила использования арендуемого помещения;
- с условия расторжения договора по инициативе арендодателя либо арендатора.



Ценообразование в ресторане

Для целей бухучета цена складывается из совокупности факторов:

- себестоимость блюда (переменная составляющая);
- заработная плата персонала: поваров, закупщиков, официантов, уборщиц, посудомоек и т. д.;
- аренда помещения;
- налоговая ставка;
- прочие расходы: пошив формы для персонала, затраты на маркетинг, амортизация, ремонт помещения, кухонного оборудования, перепечатка меню и т. д.;

Цена также зависит от концепции, сегмента, целевой аудитории и общей ситуации на рынке. Если заведение демократичное и рассчитано на большой оборот, то и цена будет ниже, с расчетом на более состоятельную ЦА цена вырастет и т. д.

Как правило, цены на рынке приблизительно одинаковые. Никто не хочет терять прибыль, поэтому участники стараются не демпинговать, а привлекать клиентов качеством продукции, сервисом, условиями сотрудничества.

Чтобы убедиться, что ценообразование в вашем ресторане адекватно ситуации, стоит каждый месяц составлять отчеты о рентабельности и продаже продуктов, после чего корректировать цены.

В заведениях общепита могут применяться:

- металлическая посуда и столовые приборы из мельхиора, нержавеющей стали и других современных сплавов;
- сортовая стеклянная посуда: хрусталь, стекло с рисунком или без;
- посуда из керамики и дерева.

Что касается норм обеспечения посудой и приборами, то расчет ведется так: минимум один набор на одно посадочное место. Но, как правило, для начала покупают в два раза больше. Документально посуда и приборы оформляются так же, как и продукты.

Меню

Чтобы составить план-меню, нужно выбрать категорию и формат заведения (кафе, ресторан, кальянная, столовая и т. д.). Потом вы анализируете рынок блюд и, ориентируясь на статистику, вводите самые популярные позиции, добавляя новые блюда из других стран. Дальше смотрите по статистике продаж: что идет, а что нужно убрать или заменить.



- Установление нормы вложения сырья
- Расчет продажной цены одного блюда (порции)
- Управление персоналом ресторана