



**Елизаров
Михаил**



Аудитор,
бизнес-аналитик,
коуч и эксперт в сегменте HoReCa,
автор серии книг по
экономике и управлению
рестораном

ОТКРЫТИЕ КОФЕЙНИ С НУЛЯ

*Эта тема для Вас,
если Вы хозяин или управляющий*

МОСКВА
2019

www.успехресторана.рф
elizarov77@gmail.com
+7(985)316-77-11

БИЗНЕС-ПЛАН ЭТАПЫ ОТКРЫТИЯ

БИЗНЕС-ПЛАН ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ:

1. Анализ рынка и изучение конкурентного поля.
2. Маркетинговая программа действий.
3. Описание технологии работы.
4. Просчет первичных финансовых потребностей.
5. Прогноз на будущее.
6. Создание документооборота Вашего заведения.
7. Управленческая отчетность кофейни.
8. Бюджеты «планирования» и «исполнения».

*Более подробно эти пункты будем
раскрывать на наших лекциях*



9. Создание правильного, продающего меню.
10. Коллектив с одинаковой нравственностью и этикой.
11. Бирюзовые компании – компании будущего.
12. Планирование деятельности кофейни.



www.успехресторана.рф
elizarov77@gmail.com
+7(985)316-77-11

ЭТАПЫ ОТКРЫТИЯ ЧЕК ЛИСТ ОТКРЫТИЯ

С № п/п	Наименование работ	НАЗВАНИЕ ЗАВЕДЕНИЯ						
		Ответственный	Исполнитель	Сроки работ		Примерный бюджет	Примечания	Ответственный
				Начало	Конец			
1	Создать рабочую группу проекта, которая займется решением всех вопросов, связанных с открытием ресторана или любого др. заведения общ.питания							
2	Разработать и утвердить концепцию создаваемого объекта							
3	Выбрать дизайнера							
4	Выбрать прораба							
5	Утвердить наброски и предварительные чертежи							
6	Утвердить планировочное решение по технологическому оборудованию							
7	Разработать и утвердить дизайн-проект							
8	Разработать и утвердить рабочий проект со всеми чертежами							
9	Утвердить чертежи заказных конструкций и элементов							
10	Провести предварительные переговоры с возможными спонсорами проекта							
11	Утвердить проектную документацию в государственных органах - УГПС, ГСЭН, КУГИ.							
12	Составленный самостоятельно или купленный у проектной организации план предприятия необходимо в обязательном порядке согласовать в следующих организациях:							
	12.1. ГСЭН (санитарно-эпидемиологический надзор);							
	12.2. УГПС (пожарная служба);							
	12.3. КУГИ (служба управления государственным имуществом);							
13	Перевести помещение в нежилой фонд							
14	Утвердить календарный план ремонтных работ							
15	Осуществить ремонт помещений в соответствии с проектом							
16	Провести подготовительные работы по возможности установки газового оборудования							
17	Осуществить проводку охраны, пульт.							
18	Компьютерные сети, Айко, WiFi							
19	Телевидение, спутник.							

**QR КОД
по которому
можно скачать
ЧЕК ЛИСТ
ОТКРЫТИЯ.**



Всего 80 пунктов. Их нужно адаптировать под себя.

**www.успехресторана.рф
elizarov77@gmail.com
+7(985)316-77-11**

*Если возникли вопросы или трудности звоните, пишите.
Всегда открыт к общению.*

ЗАЧЕМ КО МНЕ ПРИДУТ?

Это первый вопрос, который должен задать себе будущий владелец кофейни.

Купят сэндвич в обеденное время?



Какая цель у клиентов?

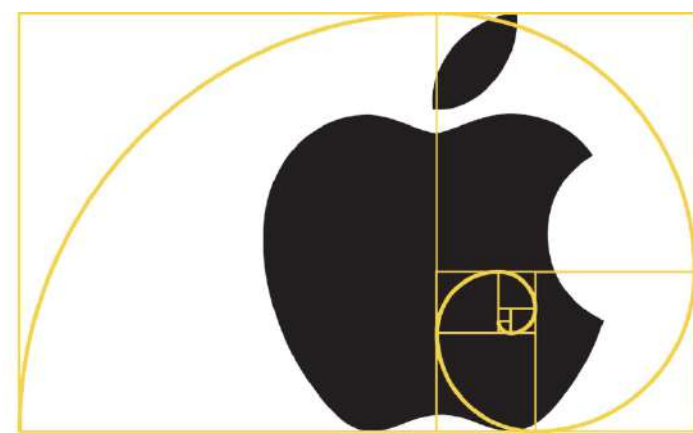
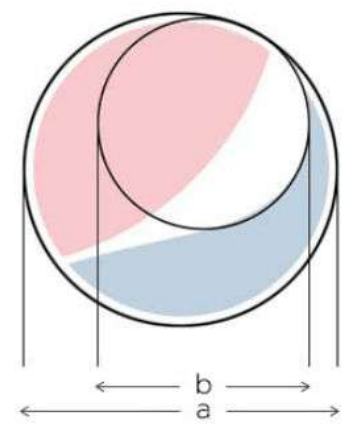
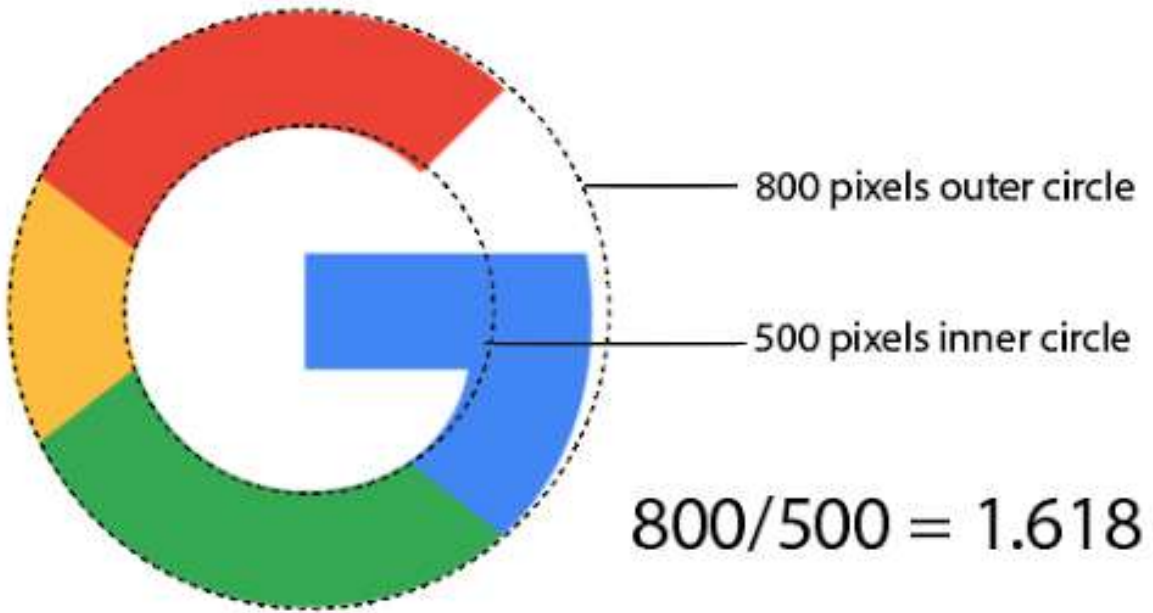
А может проведут время с семьей на выходных или встретятся со старыми друзьями?

Они зайдут к вам за кофе и свежей выпечкой по дороге на работу?

Выделяйтесь! Самое главное — привлечь внимание к вашему заведению, дальше будет проще. Выберите людное место. Придумайте оригинальное название, создайте броский логотип. Это может оказаться затратно, но если все сделаете правильно — это не станет проблемой.



ЗОЛОТОЕ СЕЧЕНИЕ В ЛОГОТИПАХ

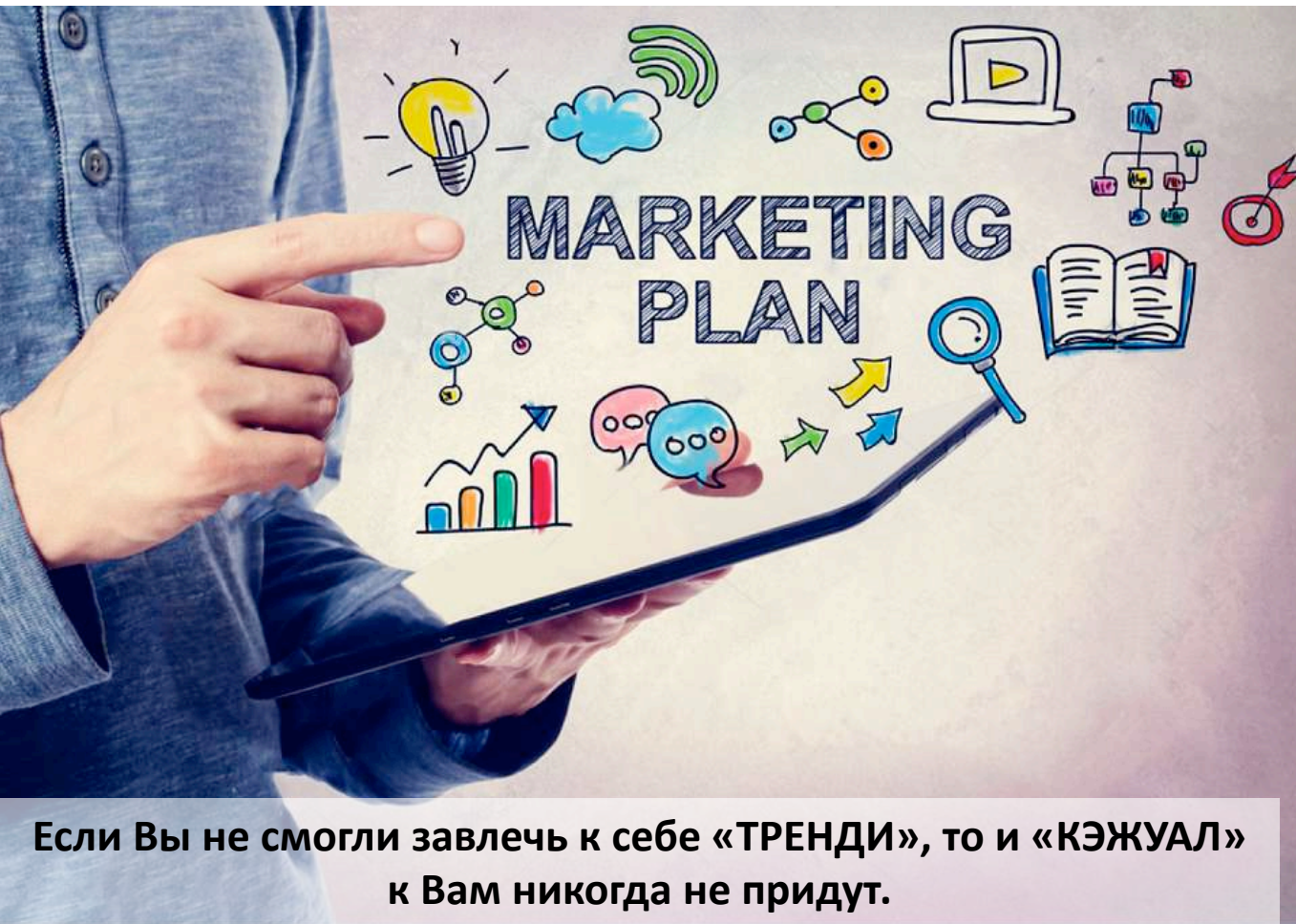


**АНАЛИЗ РЫНКА СВОИМИ СИЛАМИ
ДЕШЕВО И СЕРДИТО**



НАЗВАНИЕ ЗАВЕДЕНИЯ	Coffee Brew Bar (наше заведение)		BarBQ		Токио		Jeffrey's Coffee		Средняя цена, руб.	
	выход	цена	выход	цена	выход	цена	выход	цена	выход	цена
БЛЮДА										
ФЛЕТ УАЙТ	200	120,00	200	140,00	200	125,00	200	200,00	200	146,25
ЛАТТЕ	300	200,00	300	150,00	300	180,00	300	245,00	300	193,75
ЭКСПРЕССО	-	-	200	170,00	200	245,00	200	200,00	200	205,00
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	300	170,00	300	200,00	300	240,00	300	185,00	300	198,75
КАПУЧЧИНО	200	150,00	200	140,00	200	200,00	200	190,00	200,0	165,00

МАРКЕТИНГОВАЯ ПРОГРАММА ДЕЙСТВИЙ



Если Вы не смогли завлечь к себе «ТРЕНДИ», то и «КЭЖУАЛ» к Вам никогда не придут.

www.успехресторана.рф
elizarov77@gmail.com
+7(985)316-77-11

НАШЕ МЕНЮ

80% - удовлетворить
потребности кэжуал

10% - для «тренди»

10% - для самореализации
шеф-бариста (шеф-повара)



- 1 Идея
- 2 Презентация
- 3 Утверждение
- 4 Реализация
- 5 Итоги

ГОСТИ

18% - «ТРЕНДИ» 82% - «КЭЖУАЛ»

АТМОСФЕРА – САМОЕ ГЛАВНОЕ



Атмосферу создают
люди.



*Всё происходит
наилучшим образом
сообразно
реальной
нравственности и
этике всех
участников процесса*



Персоналу следует
поддерживать
общую
**КОНЦЕПЦИЮ,
МИССИЮ И ЦЕЛЬ**
заведения и быть
приветливыми с
посетителями.



Всегда **ХОЧЕТСЯ
ВЕРНУТСЯ** в кофейню
с хорошим сервисом и
приветливыми бариста.

www.успехресторана.рф
elizarov77@gmail.com
[+7\(985\)316-77-11](tel:+7(985)316-77-11)


COFFEE&TEA
RUSEXPO
2019

ПЯТЬ СТАДИЙ ОРГАНИЗАЦИЙ



Импульсивная
Метафора:
Волчья стая



Разделение труда



Управление
сверху вниз



Конформистская
Армия, церковь



Воспроизводимые
процессы



Стабильные
и регулируемые
иерархии



Конкурентная
Машина



Новаторство



Меритократия



Ответственность



Плюралистическая
Семья



Расширение прав
и возможностей



Культура ценностей



Заинтересованность



Эволюционная
Живой организм



Самоорганизация



Эволюционная цель



Целостность

ОТЛИЧИЯ ОРГАНИЗАЦИЙ БУДУЩЕГО

1 отличие

Самоорганизация

От жестких иерархий с контролем начальника к распределенной структуре и работе в командах



2 отличие

Эволюционная цель

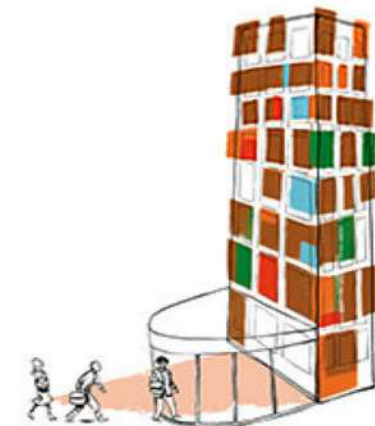
Миссия компании не навязана «сверху», а эволюционирует вместе с компанией, и люди сверяются с ней, когда нужно принять решение по работе.



3 отличие

Целостность

Сотрудники воспринимаются как личности, а не как инструменты. Должностная инструкция развивается под них, а не они под должностную инструкцию.



*Насколько твоя
компания
бирюзовая?*

ОТЛИЧИЯ ОРГАНИЗАЦИЙ БУДУЩЕГО



Согласно исследованию, для россиян в среднем характерно следующее:

- невысокая ценность самостоятельности (возможности самому принимать решения),
- стремление к сохранению статус-кво, в большей мере, чем открытость к изменениям,
- стремление к самоутверждению, в большей мере, чем забота о других людях и природе,

- не распространены
и не поощряются на
практике:

- открытость (зел.),
- командность (зел.),
- эффективность (син.)

- распространены, но не
поощряются на
практике:

- приверженность (фиол.),
- взаимовыручка (фиол.),
- стабильность (син.)

- распространены, и
поощряются
на практике:

- ответственность (кр.),
- исполнительность (кр.),

- не распространены,
но поощряются на
практике:

- инновационность (оранж.),
- амбициозность (оранж.)

Таким образом, ценности россиян на сегодня «отстают» от «зелено/бирюзового» этажа спиральной динамики на 2-3 уровня.

Нам (россиянам) присущ идеализм – желание построить (а чаще - попасть в) «общество мечты».

Сегодня лекция в **15:45** (2 часа)

**КТО ЗА ЧТО ОТВЕЧАЕТ В КОФЕЙНЕ. ОБ ЭКОНОМИКЕ
ПРОСТЫМИ СЛОВАМИ**



*Для посетителей платной лекции
30 мин. бесплатная скайп консультация
в подарок*

ССЫЛКА ДЛЯ ПОКУПКИ БИЛЕТОВ

<https://coffeetea.timepad.ru/event/848703/>



Стоимость всего курса **5500 руб.**

Или одной лекции **3500 руб.**

Что бы приобрести билеты
зарегистрируйтесь по ссылке и
оплатите.

Если Вы хотите купить наличными обращайтесь по
тел. **+79153954978** Екатерина.

www.успехресторана.рф
elizarov77@gmail.com
+7(985)316-77-11

