

Собственный ресторанный бизнес и пути его реализации

В условиях современности ресторанный бизнес для большинства успешных деловых людей становится прекрасным капиталовложением и получением прибыли. Однако при всей внешней понятности данного вида бизнеса. Он отличается большим перечнем деталей и тонкостей, которых даже не подозревает непосвященный наблюдатель.

Итак, с чего же начать собственный ресторанный бизнес? Конечно же, с выбора места. Именно этот фактор в дальнейшем окажет немалое влияние на развитие и прибыльность вашего бизнеса.

При выборе места необходимо заранее определиться с уровнем вашего заведения, чтобы ориентироваться на целевую аудиторию, которая станет вашим постоянным клиентом. Например, если вы решили открыть фаст-фуд, бар или кафе, то оно должно быть расположено как можно ближе к учебным заведениям, предприятиям, рынкам, торговым центрам – то есть местам скопления людей, относящихся к категории ваших посетителей.

Исключение выбора проходного места существует лишь в том случае, если вы решили открыть концептуальный клуб или ресторан, чтобы попасть в который, потребитель должен будет занимать очередь с утра или записываться заранее. Но, как правило, подобные заведения недолговечны и уже через пару лет теряют свою популярность, принося своим владельцам лишь дыры в кошельке.

В особую категорию могут быть выделены сетевые рестораны. Такие заведения должны быть буквально повсюду и не обязательно только в местах повышенной проходимости людей.

Если вы решили стать ресторатором VIP класса, место для размещения ресторана также имеет особо значение. Это не должна быть промзона или центр города. Лучше всего поместить такое заведение в элитной части города, где живут люди с высоким уровнем дохода, которые и будут посещать ваше заведение в дальнейшем.

Следующий вопрос – это поиск подходящего помещения, его покупка или аренда. Для нашей страны характерен дефицит помещений, подходящих для размещения ресторана. К тому же эксперты советуют приобретать помещение под ресторан, а не арендовать его. При покупке помещения необходимо вступить в права собственности, эта процедура может занять около месяца. А при аренде – заключить договор аренды помещения.

Что касается аренды помещения: предпочтительнее заключать договор на более длительный срок. Это гарантия вашего спокойствия и нормального развития бизнеса.

При заключении любой сделки с недвижимостью – покупке или аренде помещения для начала собственного ресторанный бизнеса, необходимо пригласить юриста для проверки подлинности и законности всех документов, а также включения в договора наиболее выгодных для вас условий.

Еще один актуальный для будущего ресторатора вопрос заключается в том, сколько же средств понадобится для открытия ресторанный бизнеса. Давайте посчитаем вместе:

- Аренда или покупка помещения
- Оплата услуг риэлтора и юриста
- Ремонт
- Монтаж оборудования и его приобретение

- Получение разрешительной документации
- Найм персонала
- Закупка необходимых продуктов и составляющих ресторанного бизнеса (посуда, столовые принадлежности и прочее).

Это программа минимум, какой будет программа максимум – зависит от ваших желаний и уровня открываемого заведения.

Если с арендой и покупкой помещения более-менее разобрались, ремонт – дело рук специалистов, приобретение оборудования и его монтаж – тоже, то вот с решением обязательных и необходимых вопросов таких, как дизайн интерьера, разработка меню, оборудование рабочего пространства для персонала, зала и санузла для посетителей дело обстоит серьезнее.

С чего начать? Если мало что в этом сами знаете – лучше пригласить специалиста и объяснить ему что вы желаете увидеть в конечном итоге. В разработке меню ресторана вам также могут помочь специалисты, но в большинстве случаев рестораторы относятся к решению этого вопроса с особой трепетностью и самостоятельно составляют выбор предлагаемых будущим заведением блюд.

Оборудование рабочего пространства для персонала или другими словами обустройство кухни, лучше всего поручить профессионалам и специалистам. Именно они подскажут, как эргономично использовать драгоценные квадратные метры и разместить на небольшой площади все необходимое для бесперебойной работы ресторана оборудование.

А вот об обустройстве туалетных комнат нужно поговорить подробнее и сейчас вы поймете почему. Первое впечатление, которое складывается у посетителя об уровне и сервисе вашего заведения, формируется именно в туалетной комнате. Ведь именно сюда идет посетитель после входа в ресторан, чтобы помыть руки и привести себя в порядок. Поэтому то, как оборудована туалетная комната, сегодня имеет огромное значение.

Что же нужно, чтобы посетитель захотел к вам вернуться еще не раз? Кроме вкусной кухни, приятной атмосферы и внимательного обслуживания – достойный сервис, немаловажной составляющей которого является оборудование туалетной комнаты.

Многие из вас имеют представление о том, что вместо обычного кускового мыла, вафельного полотенца и рулона туалетной бумаги, стоящего на бачке унитаза, сегодня используют дозаторы жидкого мыла, электросушилки для рук, диспенсеры для раздачи бумажных полотенец и туалетной бумаги, а также удобные в использовании урны с нажимной педалью. Но каким должно быть подобное оборудование и где его купить, мало, кто осведомлен.

В этом случае стоит обратиться к советам экспертов, которые рекомендуют выбирать качественное оборудование для туалетных комнат европейского уровня, такое как оборудование известной во всем мире испанской компании Jofel.

Компания Jofel предлагает большой ассортимент моделей диспенсеров для подачи бумажных полотенец, туалетной бумаги, дозаторов жидкого мыла, электросушилок, урн-пепельниц и урн для использованной бумажной продукции.

В ассортименте продукции компании Jofel вы сможете выбрать для себя оборудование необходимой мощности и производительности в соответствии с уровнем вашего

заведения и потоком посетителей. Большой модельный ряд, качественные материалы, современный дизайн и богатый функциональные возможности при невысокой стоимости продукции – вот отличительные особенности оборудования Jofel.

Компания Jofel предлагает большой выбор решений для обустройства, как элитных ресторанов, так и заведений быстрого питания, кафе, закусочных и мини баров. Ориентация на требования посетителей позволили специалистам компании создать оборудование, отвечающее требованиям длительного срока эксплуатации, вандалоустойчивости, надежности, множества функциональных возможностей и удобства в использовании.

Если с обустройством туалетной комнаты мы разобрались, то вопрос переоснащения основного помещения и получения разрешительной документации остается открытым. При подготовке к ремонту помещения для ресторана вам могут понадобиться не только дизайн-проект будущего интерьера, но и:

- Техническое заключение на помещение, где описаны в подробностях особенности здания и состояние всех его элементов.
- Технологический проект, где детально изложен план перепланировки помещения, размещение оборудования, а также даются указания относительно технологии работы предприятия.
- Проект переустройства помещений или архитектурная часть, где поэтапно и детально описаны типы и виды перепланировки помещений, особенности конструкции пола, стен и потолков
- Проект реконструкции фасада для того, чтобы переоформить внешний вид и вход в ресторан.
- Проект систем вентиляции/кондиционирования, отопления, водоснабжения и канализации, а также электроснабжения.

Вся эта документация должна быть оформлена не просто так, а при помощи профессиональных специалистов, обязательно имеющих лицензию Ростехнадзора на предоставление подобных услуг. Только разработать дизайн-проект и проект декорирования помещения может любой другой специалист, в том числе и сам ресторатор, главное - наличие необходимого опыта и знаний.

И подробнее о разработке меню. Здесь все зависит от личных предпочтений ресторатора и направленности его заведения. Главное, что необходимо указать для разработки технологического проекта и подбора оборудования – это общее направление кухни, рекомендации по количеству блюд и ценовой политике. Более подробный состав меню будет разрабатываться уже шеф-поваром, которого рекомендуется нанять не позднее, чем за 2 месяца до открытия ресторана.

Приобретение оборудование желательно осуществлять по рекомендациям специально нанятых с этой целью консультантов, осведомленных в этих вопросах. Только так вы сможете купить качественное оборудование и сэкономить средства. Важно знать, что требуемого оборудования у поставщика может не быть на складе, поэтому заказывать его необходимо заранее. Средний срок ожидания следующей поставки оборудования составляет примерно 75 дней с момента заказа, вот и рассчитывайте свои силы заранее.

Покупка посуды и необходимого инвентаря - еще один главный вопрос. Здесь лучше тратиться сразу и приобретать специальную профессиональную посуду, которая окупится очень быстро. Она долго сохраняет первоначальный вид, не трескается, не темнеет, края

не скалываются, она устойчива к ударам и падению, к тому же докупить необходимые предметы можно всегда.

К кухонному инвентарю также относятся подобные рекомендации. Но при приобретении инвентаря лучше советоваться с шеф-поваром, ведь ему работать этим инструментом. И от удобства последнего во многом зависит срок приготовления пищи, ее внешний вид и вкусовые качества.

Найм персонала лучше начать заранее. Правильнее всего будет, если ключевые позиции будут подобраны заранее и подключатся на самых ранних стадиях организации ресторана (например, шеф-повар, шеф-кондитер, управляющий). Остальной штат можно будет укомплектовать после открытия ресторана.

Программное обеспечение - лучшее решение для ведения ресторанного бизнеса в современных условиях и профессиональные рестораторы давно об этом знают. Кроме прекрасной организации оно дает прекрасную возможность вовремя получить необходимую информацию и сформировать цели для бесперебойной работы ресторана, а это залог успешного бизнеса. Поэтому на приобретении ПО и компьютера лучше не экономить, но и приобретать его нужно при помощи знающего консультанта, а не по рекомендации продавца первого попавшегося салона компьютерных принадлежностей. Лучше всего купить ПО под заказ у компаний, специализирующихся на разработке ПО для ресторанного бизнеса.

И последнее, но одно из самых важных условий организации успешного ресторанного бизнеса - **бизнес-план ресторана**. Этот документ вам понадобится не только для получения кредита в банке, но и для четкой и правильной постановки только начинающегося ресторанного бизнеса. Подробное описание этапов работы и расходов на организацию ресторанного бизнеса – ваша главная задача перед тем, как открыть свой собственный ресторан.

Автор: Ядрышникова А. М.

Дата: 30.05.2008