



Комплексные решения для ресторанного бизнеса

СИТИ МОЛЛ *project*
Индустрия отличного настроения!

Специалистами нашей компании были разработаны и запущены в работу следующие предприятия общественного питания:



Используя 10-ти летний опыт работы в сфере общественного питания и развлечений, наша компания предлагает следующие консалтинговые услуги:

1. Ресторан "под ключ":

- создание концепции ресторана;
- разработка меню, технологической карты;
- помощь в регистрации предприятия;
- разработка технологического проекта ресторана;
- согласование разрешительных документов;
- поставка оборудования для ресторана;
- разработка рекламной компании;
- подбор персонала;
- старт-ап, управленческий надзор.

2. Анализ работы действующего ресторана:

- анализ листов заготовок, результатов инвентаризации и расхождений, анализ актов списания;
- анализ системы товародвижения;
- анализ технологических и калькуляционных карт;
- анализ технического состояния ресторана, соблюдения санитарных норм, ведение административной и оперативной документации:
 - 1) анализ состояния зала;
 - 2) анализ состояния бара;
 - 3) анализ состояния кухни;
 - 4) анализ состояния подсобных и складских помещений;
 - 5) проведение чек-листа по соблюдению документации.

Заказчик получает отчет по административно-техническому состоянию ресторана, выполнения санитарных норм и условий хранения и приготовления продукции, по качеству процесса производства в ресторане с указанием слабых мест и возможностей для повышения эффективности работы, а также предложение конкретных шагов, которые необходимо предпринять.

Контактное лицо: Цепко Елена Михайловна
8 923 465 7003

