



Poster POS

Автоматизации для кафе
и ресторана



Чек-лист перед открытием заведения

Концепция

Выбор консалтинговой компании или консультанта

Создание концепции и брендбука

Написание миссии, целей и ценностей проекта

Разработка структуры и категорий меню

Разработка названия и позиционирования

Написание легенды заведения

Анализ рынка

Описание целевой аудитории

Формирование среднего чека

Референсы дизайна интерьера и брендинга

Планирование зарплатного фонда

Финансы

Составление штатного расписания

Планирование административных затрат

Планирование операционных затрат

Планирование затрат производства

Налоговое планирование

Чек-лист перед открытием заведения

- Планирование возврата инвестиций
- Расчет точки окупаемости
- Расчет прибыли
- Расчет дотационного периода
- Расчет количества гостей
- Расчет среднего чека
- Расчет оборачиваемости одного посадочного места
- Планирование продаж
- Расчет бюджета инвестиций

Основной персонал

- Подбор дизайнера-архитектора
- Постановка задач дизайнеру-архитектору
- Подбор графического дизайнера
- Постановка задач графическому дизайнеру
- Подбор главного бухгалтера
- Постановка задач главному бухгалтеру
- Поиск управляющего
- Поиск шеф-повара

Чек-лист перед открытием заведения

- Поиск шеф-бармена
- Поиск шеф-бариста
- Поиск бухгалтера-товароведа
- Постановка задач управляющему
- Постановка задач бухгалтеру-товароведу
- Постановка задач шеф-повару
- Постановка задач шеф-бармену
- Постановка задач шеф-бариста

Шеф (повар / бармен / бариста / кондитер)

- Написание технологических карт
- Написание калькуляционных карт
- Создание номенклатуры товара
- Подбор поставщиков продуктов питания и подписание договоров
- Ценообразование, формирование фудкоста
- Формирование выхода блюд
- Правила и стандарты подачи блюд
- Описание блюд в меню
- Бланк закупки с торговыми марками

Чек-лист перед открытием заведения

- Бланки списания по категориям
- Бланк сроков хранения полуфабрикатов и готовой продукции
- Правила приема и хранения продуктов
- Подбор команды
- Проработка блюд
- Обучение команды

Подбор команды

- Описание портрета кандидатов
- Описание функционала позиций
- Написание вакансий
- Создание анкеты для собеседования
- Регистрация на сайтах поиска работы
- Публикации вакансий на сайтах по поиску работы
- Запуск рекламы на поиск команды в социальных сетях
- Подготовка пакета документов для принятия сотрудника в штат
- Вопросы для собеседования
- Тестовое задание после собеседования

Управление командой

- Написание должностных инструкций
- Контроль написания менеджером стандартов и контрольно-критических точек
- Написание индивидуальных программ мотивации персонала
- Написание чек-листов для администратора
- Устав и внутренние правила заведения
- Штрафы и наказания
- Контрольно-критические точки кафе
- Тесты и задания для обучения команды
- План обучения команды

Форма персонала

- Заказ формы персонала

Бухгалтерия

- Установка фискального регистратора
- Выбор сервисного центра обслуживания кассового регистратора
- Договор о сервисном обслуживании
- Получение алкогольной лицензии
- Выбор подрядчика по разработке стандартов ХАССП

Чек-лист перед открытием заведения

- Контроль подготовки пакета документов для получения лицензий
- Подготовка пакета документов для подачи декларации Госпотребстандарта
- Контроль подготовки пакета документов для подачи декларации Пожарной службы
- Контроль подготовки внутренних документов для Охраны труда
- Контроль подготовки внутренних документов для Уголка потребителя
- Пакет договоров Трудовых и ЦПД

Автоматизация

- Закупка оборудования для автоматизации учета
- Тестирование системы учета
- Заполнение техкарт программы автоматизации

Музыкальное оформление / Офис

- Подборка музыки и договор на легальное использование
- Оборудование
- Принтер, сканер
- Ноутбук или ПК
- Сейф

Кухня / Бар

- Холодильное оборудование
- Тепловое оборудование
- Нейтральное оборудование
- Мелкое оборудование
- Дополнительное оборудование
- Инвентарь
- Посуда
- Приборы
- Сервировка
- Посудомоечное оборудование
- Хозяйственные принадлежности

Вентиляция / Кондиционирование

- Материалы
- Работы
- Проект
- Приток
- Вытяжка

Отопление / охлаждение

Отделочные Работы

Материалы

Работы

Демонтаж

Вывоз строительного мусора

Электрика

Материалы

Работы

Освещение хозяйственной зоны

Освещение зала

Пожарная безопасность

Материалы

Работа

Проект

Охрана / Сигнализация

Материалы

Работа

Охрана / Сигнализация

Материалы

Работа

Входная группа

Вывеска

Козырьки и маркизы

Зона для курения

Мебель для зала

Посадка для гостей

Столы

Кресла и диваны

Дополнительная мебель (дрожеры)

Бар

Материалы

Работа

Мебель

Полки

Декорирование

Лайтбоксы и меню

Декорирование

Материалы

Работа

Сантехника

Бойлер для сан. узлов

Бойлер для кухни и мойки

Спаратор жира под мойки

Сан. узел для гостей

Материалы

Работы

Хозяйственные принадлежности

Сан. узел для персонала

Складская зона

Стеллажи, полки и шкафы

Зона для персонала

Хозяйственно-бытовые принадлежности

Мебель

Летняя терраса

Материалы

Работа

Посадка для гостей

Дополнительная мебель (дрожеры)

Декорирование

Озеленение

Маркетинг

Список полиграфии и носителей бренда

Подготовка к печати всех носителей

Создание бланков контроля заказа полиграфии и упаковки на вынос

Заказ всей полиграфии, упаковки на вынос

Разработка программы лояльности

Разработка промоакций и уникальных предложений

Наружная реклама, организация и контроль внедрения

Чек-лист перед открытием заведения

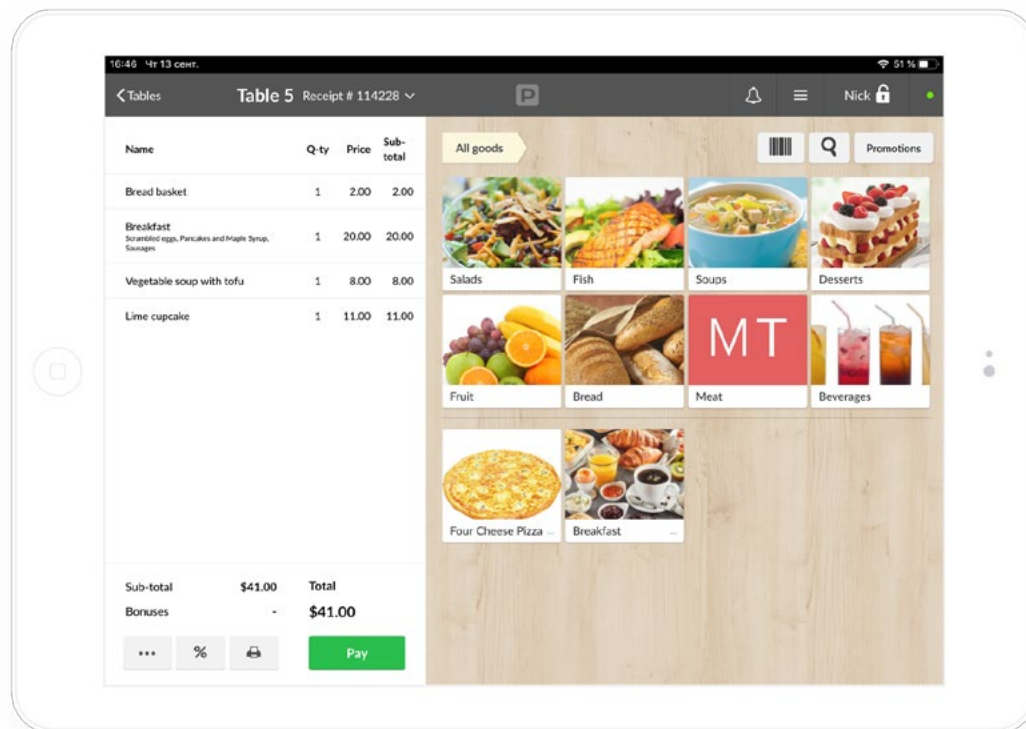
- Создание страниц в социальных сетях
- Реклама в социальных сетях
- Партнерские программы
- PR-поддержка, обзорные статьи в СМИ
- Локальная реклама
- Создание точек геолокации Google Maps, 2gis
- Промо ролик соцсетей
- Наружная реклама
- Фотограф на открытие
- Размещение на сайтах доставки еды

Запуск

- Первая закупка
- Обучение топ-менеджмент отчетам
- Сценарий открытия
- Тест-режим
- Анализ работы
- Открытие

Попробуйте, первые 15 дней абсолютно бесплатно

Более 10 000 клиентов уже пользуются Poster каждый день.



Попробовать бесплатно