

Poster POS

Автоматизації для
кафе та ресторану

Чек-ліст перед ВІДКРИТТЯМ закладу



Концепція

- Вибір консалтингової компанії або консультанта
- Створення концепції та брендбуку
- Написання місії, цілей та цінностей проекту
- Розробка структури та категорій меню
- Розробка назви та позиціонування
- Написання легенди закладу
- Аналіз ринку
- Опис цільової аудиторії
- Формування середнього чека
- Референси дизайну-інтер'єру та брендингу

Фінанси

- Планування зарплатного фонду
- Складання штатного розкладу
- Планування адміністративних витрат
- Планування операційних витрат
- Планування витрат виробництва
- Податкове планування

Чек-ліст перед відкриттям закладу

- Планування повернення інвестицій
- Розрахунок точки окупності
- Розрахунок прибутку
- Розрахунок дотаційного періоду
- Розрахунок кількості гостей
- Розрахунок середнього чека
- Розрахунок оборотності одного посадкового місця
- Планування продажів
- Розрахунок бюджету інвестицій

Основний персонал

- Підбір дизайнера-архітектора
- Постановка завдань дизайнеру-архітектору
- Підбір графічного дизайнера
- Постановка завдань графічному дизайнеру
- Підбір головного бухгалтера
- Постановка завдань головному бухгалтеру
- Пошук управителя
- Пошук шеф-кухаря

Чек-ліст перед відкриттям закладу

Пошук шеф-бармена

Пошук шеф-баріста

Пошук бухгалтера-товарознавця

Постановка завдань управителя

Постановка завдань бухгалтеру-товарознавцю

Постановка завдань шеф-кухарю

Постановка завдань шеф-бармену

Постановка завдань шеф-баріста

Шеф-кухар / Шеф-бармен / Шеф-баріста / Шеф-кондитер

Написання технологічних карт

Написання калькуляційних карт

Створення номенклатури товару

Підбір постачальників продуктів харчування та підписання договорів

Ціноутворення, формування фудкосту

Формування виходу страв

Правила та стандарти подачі страв

Опис страв у меню

Бланк закупівлі з торговими марками

Чек-ліст перед відкриттям закладу

- Бланки списання за категоріями
- Бланк термінів зберігання напівфабрикатів та готової продукції
- Правила приймання та зберігання продуктів
- Підбір команди
- Тести готування страв
- Навчання команди

Підбір команди

- Опис портрета кандидатів
- Опис функціоналу позицій
- Написання вакансій
- Створення анкети для співбесіди
- Реєстрація на сайтах пошуку роботи
- Публікації вакансій на сайтах з пошуку роботи
- Запуск реклами на пошук команди у соціальних мережах
- Підготовка пакету документів для прийняття працівника до штату
- Питання для співбесіди
- Тестове завдання після співбесіди

Керування командою

- Написання посадових інструкцій
- Контроль написання менеджером стандартів та контрольно-критичних точок
- Написання індивідуальних програм мотивації персоналу
- Написання чек-листів для адміністратора
- Статут та внутрішні правила закладу
- Штрафи та покарання
- Контрольно-критичні точки кафе
- Тести та завдання для навчання команди
- План навчання команди

Форма персоналу

- Замовлення форми персоналу

Бухгалтерія

- Встановлення програмного РРО
- Налаштування ПРРО в роботі з системою обліку
- Одержання алкогольної ліцензії
- Вибір підрядника з розробки стандартів ХАССП
- Контроль за підготовкою пакета документів для отримання ліцензій

Чек-ліст перед відкриттям закладу

- Контроль за підготовкою документів для подання декларації Держспоживстандарту
- Контроль за підготовкою пакета документів для подання декларації Пожежної
- Контроль підготовки внутрішніх документів для охорони праці
- Контроль підготовки внутрішніх документів для куточка споживача
- Пакет договорів трудових та цивільно-правових

Автоматизація

- Закупівля обладнання для автоматизації обліку
- Тестування системи обліку Poster
- Заповнення тех. карток програми автоматизації

Музичне оформлення / Офіс

- Добірка музики та договір на легальне використання
- Обладнання
- Принтер, сканер
- Ноутбук або ПК
- Сейф

Кухня / Бар

- Холодильне обладнання

Чек-ліст перед відкриттям закладу

Теплове обладнання

Нейтральне обладнання

Дрібне обладнання

Додаткове обладнання

Інвентар

Посуд

Столові прилади

Сервірування

Посудомийне обладнання

Нейтральне обладнання

Господарське приладдя

Вентиляція / Кондиціювання

Матеріали

Роботи

Проект

Приплив повітря

Витяжка

Опалення / охолодження

Оздоблювальні роботи

Матеріали

Роботи

Демонтаж

Вивіз будсміття

Електрика

Матеріали

Роботи

Висвітлення залу

Освітлення господарської зони

Пожежна безпека

Матеріали

Роботи

Проект

Охорона / Сигналізація

Матеріали

Робота

Вхідна група

Вивіска

Козирки та маркізи

Зона для куріння

Меблі для залу

Посадка для гостей

Столи

Крісла та дивани

Додаткові меблі (дровери)

Бар

Матеріали

Роботи

Меблі

Полиці

Декорування

Лайтбокси та меню

Декорування залу

Матеріали

Роботи

Сантехніка

Бойлер для сан. вузлів

Бойлер для кухні та мийки

Сепаратор жиру під миття

Вбиральня для гостей

Матеріали

Роботи

Господарське приладдя

Сан. вузол для персоналу

Складська зона

Стелажі, полиці та шафи

Зона для персоналу

Господарсько-побутове приладдя

Меблі

Літня тераса

- Матеріали
- Робота
- Посадка для гостей
- Додаткові меблі (дровери)
- Декорування
- Озеленення

Маркетинг

- Список поліграфії
- Підготовка до друку
- Створення бланків контролю замовлення поліграфії та упаковки навинос
- Замовлення всієї поліграфії, упаковки навинос
- Розробка програми лояльності
- Розробка акцій та унікальних пропозицій
- Зовнішня реклама, організація та контроль впровадження
- Створення сторінок у соціальних мережах
- Реклама у соціальних мережах
- Партнерські програми

Чек-ліст перед відкриттям закладу

PR-підтримка, оглядові статті у ЗМІ Локальна реклама

Локальна реклама

Створення точок геолокації Google Maps, 2gis

Проморолик для соцмереж

Зовнішня реклама

Фотограф на відкриття

Розміщення на сайтах доставки їжі

Запуск

Перша закупівля

Навчання топ-менеджмент звітів

Сценарій відкриття

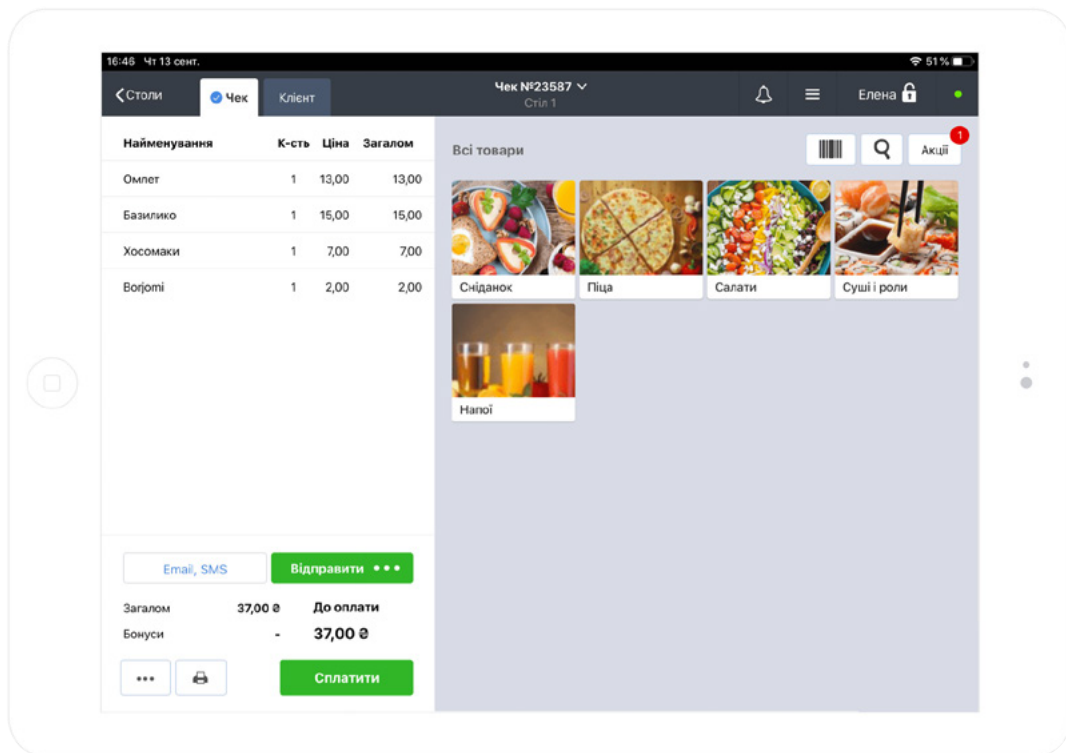
Тест-режим

Аналіз роботи

Відкриття

Спробуйте, перші 15 днів абсолютно безкоштовно

Більше, ніж 5 000 закладів вже користуються Poster кожного дня



Спробувати зараз