

Проект по дисциплине: разработка дизайна и концепции ресторана

РАЗРАБОТКА КОНЦЕПЦИИ И МАКЕТА
ГРИЛЬ-БАРА « ВЕСERRO »

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ: КУЗЬМИН М.А.

СТУДЕНТКА ГРУППЫ

ФК590302 ОСИПОВА Е.А.

ГЛАВНЫМ ОТЛИЧИЕМ ГРИЛЬ БАРА БУДЕТ ТО ЧТО ГОТОВИТСЯ СТЕЙКИ БУДУТ ПРЯМО НА ГЛАЗАХ У ГОСТЕЙ, В ЦЕНТРЕ ЗАЛА РАСПОЛАГАЕТСЯ БОЛЬШАЯ КРУГОВАЯ БАРНАЯ СТОЙКА, ЗА КОТОРОЙ РАСПОЛАГАЕТСЯ НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ДВА ПОВАРА, КОТОРЫЕ БУДУТ НЕ ПРОСТО ЖАРИТЬ СТЕЙКИ А УСТРАИВАТЬ ОГНЕННОЕ ШОУ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ...ГОСТИ МОГУТ СИДЕТЬ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ И НАБЛЮДАТЬ КАК ГОТОВЯТСЯ ИХ ЗАКАЗ.

МАКЕТ ГРИЛЬ-БАРА





ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

Целевой аудиторией ресторана будут являться взрослые от 21 года и старше со средним и/или выше среднего достатком.

КОНКУРЕНТЫ

Ресторан «Елки-палки»

ПЕРСОНАЛ

Директор

Зам. Директора

Бухгалтер

Администратор (2 чел.)

Зав. производством

Экспедитор (водитель)

Шеф-повар (2 чел.)

Повар (4 чел.)

Бармен (2 чел.)

Официант (8 чел.)

Мойщица (2 чел.)

Уборщица (2 чел.)

Охранник (2 чел.)

Гардеробщик (2 чел.)

МЕНЮ

В меню есть блюда испанской и европейской кухни.

Бизнес – ланч с 12 до 16.00.

ДОКУМЕНТЫ

Договор аренды

Лицензия на розничную продажу алкогольной продукции

Санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии всем санитарным правилам

Разрешения от пожарной охраны

Разрешительные документы на наружную вывеску

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- ❖ Гриль-бар «Весерро» будет располагаться в самом центре города на территории бизнес центра « SUMMIT ».
 - ❖ Общая площадь заведения 80 кв метров
 - ❖ Часы работы с 11 до 04
-

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ! 😊