



меню для закусочной образец





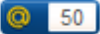



Загрузок: 2867 Скорость: 1.43 Мб/с

СКАЧАТЬ

Рейтинг: ★★★★★
Автор: Clopper

Безопасно! Вирусов нет 

 161 комментариев 



Саша
Благодарочка за все!
1 минуту назад



Ангелина
Побольше бы таких сайтов.
1 минуту назад



Гриша
Первый раз тут, скорость загрузки радует, наличие файлов тоже!
1 минуту назад



Марина
Всем советую, качает быстро.
1 минуту назад



Леша
не поверил глазам, есть все. спасибо!
1 минуту назад



Оксана
Глупости говорят, что незаменимых не бывает, без этого сайта я бы пропала.
1 минуту назад

Меню – несет в себе не только информацию о предлагаемых в заведение блюдах, но и является важным элементом фирменного стиля (концепции заведения). В связи с чем, большая часть рестораторов стремится сделать его в красочным, красивым и идеально соответствующим общему стилю заведения. Меню для кафе может быть выполнено в самых разнообразных стилях. Но больше всего распространены 2 стиля оформления меню: В виде папки. Это наиболее простой и практичный вариант. Каждый из нас может перекусить в каком-нибудь ресторане быстрого питания. Как правило, в таких ресторанах — только самообслуживание, зато можно утолить голод достаточно недорого и быстро. Прекрасный вариант для тех, кто постоянно куда-то спешит. Раньше такие точки общепита пользовались несказанной популярностью только в мегаполисах, но теперь они перекочевали и в небольшие провинциальные города.

ПРАВИЛА СОСТАВЛЕНИЯ МЕНЮ Для каждого предприятия общественного питания устанавливается ассортиментный минимум – определённое количество блюд и напитков ,которые ежедневно должны быть в продаже . Меню – это перечень закусок ,блюд ,напитков ,мучных кондитерских изделий (с указанием цены и выхода),расположенных в определённом порядке и предлагаемых посетителям в течении рабочего дня . Открыть свое кафе мечтает каждый третий предприниматель. И это не удивительно, поскольку свое кафе — это очень интересный и рентабельный бизнес. Ежемесячно появляются десятки новых офисов, строятся громадные бизнес-центры, сдаются торговые площади. Офисные сотрудники ежедневно нуждаются в решении проблемы с питанием. Организация кафе является прибыльным и перспективным видом бизнеса. А имея на руках бизнес-план открытия кафе, сразу становится ясно что и как нужно делать. Бизнес план открытия закусочной, содержит основные производственные и финансовые данные, касающиеся практической реализации проекта. Предприниматель исследует конкурентную среду, специфику спроса, производит необходимые расчёты, включающие расходно-доходную часть и инвестиции. Бизнес план содержит следующие разделы: Обзорный раздел – регистрация ООО, определение меню, местоположения, графика работы Выбор формы собственности, зависит от товарного ассортимента ... Не имея больших материальных средств, но зная об особенностях общественного питания, как индустрии высокой доходности и быстрой окупаемости, предпринимателям есть смысл рассмотреть вопрос об открытии кафе быстрого обслуживания, закусочных. К тому же они пользуются хорошим спросом у населения, а значит, бизнес быстро стабилизируется и станет доходным. Главной деталью в достижении успеха является грамотно составленный бизнес-план закусочной. Закусочные пришли к нам еще из времен СССР, тогда они пользовались особой популярностью. В наше время этот тип заведений немного эволюционировал, за счет технических решений, но суть осталась та же. Тип заведения Закусочные делятся на два основных типа: общие и профильные. Первый тип подразумевает наличие широкого ассортимента меню, а второй, профильный, представляет в своем ассортименте определенные типы блюд, например пельменные, вареничные и прочие.