8 (495) 698-63-64
8 (800) 234-55-22
seminar@finkont.ru
www.finkont.ru

Управление предприятием общественного питания: развитие концепции, технологическое проектирование, выбор стратегии, масштабирование бизнеса

Необходимость обеспечения роста доходности предприятия общественного питания заставляет собственника и управляющего постоянно проводить тактические и стратегические изменения. Сначала проводится диагностика действующей концепции с точки зрения экономики проекта, определяются блоки, требующие преобразований. Затем проводится технологическое перепроектирование: любое изменение в области, связанной с обеспечением безопасности жизни и здоровья человека, требует соблюдения норм и законно обоснованных действий. В курсе рассматриваются этапы и действия, которые необходимо пройти лицу, принимающему решение для внедрения экономически выгодной и безопасной концепции предприятия общепита и выработки упреждающей стратегии развития, включая масштабирование бизнеса.

Дата проведения: Открытая дата

Вид обучения: Курс повышения квалификации

Формат обучения: Дневной

Срок обучения: 5 дней

Продолжительность обучения: 40часов

Место проведения: г. Санкт-Петербург, Лиговский проспект, 266с1, Бизнес Центр Премьер Лига (3 очередь), 4 этаж, из лифта направо. Станции метро «Московские ворота», «Технологический институт», «Обводный канал».

Для участников предусмотрено: Методический материал, кофе-паузы.

Документ по окончании обучения: По итогам обучения слушатели, успешно прошедшие итоговую аттестацию по программе обучения, получают Удостоверение о повышении квалификации в объеме 40 часов (в соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности, выданной Департаментом образования и науки города Москвы).

Для кого предназначен

Управляющих и собственников предприятий общественного питания, руководителей подразделений, всех заинтересованных лиц.

Цель обучения

Научиться оценивать действующую концепцию предприятия общепита, определять ключевые компоненты, в которых необходимо провести изменения, разрабатывать новую концепцию и подходящий под нее новый технологический проект, разработать стратегию развития.

Результат обучения

В результате обучения слушатели:

- проанализируют экономику предприятия общественного питания;
- освоят алгоритм проведения аудита проекта;
- выявят направления оптимизации производственного процесса;
- сформируют систему показателей, требующих контроля руководителя, позволяющих отслеживать изменение ключевых параметров, описывающих состояние предприятия общественного питания;

- разработают стратегию управления проектом;
- освоят ключевые нормативно-правовые документы - основу проектирования предприятий общественного питания;
- приобретут навык оценки соответствия технологического проекта концепции предприятия общественного питания.
- освоят навык оценки сметы работ и оптимизации затрат;
- пройдут на практике этапы подготовки и аудита комплекта документации для процедуры согласования проектного решения.

Это мероприятие можно заказать в корпоративном формате (обучение сотрудников одной компании).

Программа обучения

День-1.

Экономика проекта предприятия общественного питания.

- Концепция предприятия.
- Технико-экономическое обоснование.
- Принципы и-расчеты размещения и-проектирования.
- Анализ конкурентов и-рынка.
- Бизнес—план инвестиций.
- Прогноз бюджета доходов и-расходов.

Оптимизация производственного процесса.

- Товарно-материальные ценности: оборудование, инвентарь, столовые приборы и-посуда, текстиль.
- Меню кухни ресторана. Винная и-барная карта ресторана. Проработка блюд и-напитков. Адаптация концепции предприятия под изменение ситуации на-рынке.
- Организация снабжения и-складского хозяйства.
- IT-сопровождение, автоматизированные системы учета.

Аудит и-оптимизация проекта.

- Анализ продуктовой концепции: способы обеспечения стабильных финансовых потоков.
- Анализ системы товародвижения на-кухне и-в-баре.
- Анализ продаж блюд/напитков.
- Анализ эффективности работы складского хозяйства.
- Анализ технического состояния ресторана и-соблюдения санитарных норм.
- Анализ структуры управления, расходов на-зарплату, условия труда, мотивацию, обучение сотрудников.
- Анализ операционного документооборота.
- Анализ бюджета и-отчётов о-прибыли и-убытках.
- Возможные шаги оптимизации.

День-2.

Точки контроля собственника и-управляющего.

- **Финансовые показатели.** Ценообразование как метод управления доходами ресторана. Работа с-поставщиками ресторана. Управленческий учет. Формы отчетности управляющего перед собственниками о-работе ресторана.
- **Персонал ресторана.** Стандарты рабочих процедур. Практическое внедрение стандартов обслуживания. Контрактные отношения с-персоналом. Договор о-материальной ответственности. Рекрутинговая кампания: оценка и-селекция кандидатов. Мотивация персонала.
- **Маркетинг предприятия общественного питания и-PR.** Анализ продаж и-спроса. Инструменты привлечения новых клиентов, увеличения среднего чека, повышения частоты посещения. Программы лояльности. Позиционирование ресторана. Целевая аудитория, формирование и-рычаги влияния. Как узнать все про конкурентов без затрат. Воронка продаж и-способы ее-расширения. Влияние персонала и-ассортимента на-маркетинг.

Антикризисное управление проектом.

- Анализ причин возникновения кризиса.
- Ошибки в-бизнес-плане.
- Проблема слабого контроля над операционными процессами и-воровство персонала.
- Выявление некомпетентности менеджмента.
- Сбой в-системе продаж.

- Изменение конъюнктуры рынка.
- Стратегии выхода из-кризиса.
- Тактические решения.
- Разработка, визуализация концепции обновленного бренда.
- Масштабирование бизнеса: франчайзинг, сетевое развитие , мультибрендовые холдинги.

Практикумы «Создание стандарта обслуживания», «Создание операционного бюджета доходов и-расходов», «Создание чек листа», «ABC анализ продаж и-спроса», «Создание обновленной концепции предприятия общественного питания».

День-3.

Нормативно-правовая основа проектирования предприятий общественного питания.

- Проектная документация: нормативные требования.
- Требования к-помещениям и-инженерным системам предприятий общественного питания (СНиП, СанПиН, ВНТП, ГОСТ). СП-118.13330.2022 «Свод правил Общественные здания и-сооружения» (с-изменениями №-1-утв.Приказом Минстроя России от-26.07.2022-N 615/пр, №-2-утв. Приказом Минстроя России от-03.03.2023-N 145/пр.).
- Требования к-системам безопасности труда на-предприятии общественного питания.
- Требования к-вентиляции холодного и-горячего цехов, торгового зала, к-пожарной безопасности.
- Нормативно-правовое регулирование системы безопасности производства пищевых продуктов. Стандарты ISO 22000: интеграция всех элементов ХАССП в-рамках корпоративной системы менеджмента. Адаптация принципов ХАССП к-специфическим производственным характеристикам предприятий общественного питания.
- Оценка соответствия действующего предприятия нормативным требованиям.
- Практика оптимизации кухонных производств предприятий общественного питания.
- Принципы поточности технологических процессов производства.
- Соответствие помещений предприятий общественного питания принципам поточности.
- Проблемы, возникающие из-за ошибок проектирования.
- Выявление потребности в-реконструкции, техническом перевооружении предприятия общественного питания.

День-4.

Разработка, создание и-утверждение технологического проекта предприятия общественного питания.

- Критерии выбора технологического решения для предприятия общественного питания.
- Оценка помещения для предприятия общественного питания с-точки зрения технических характеристик, коммерческой целесообразности и-юридических возможностей.
- Подготовка технического задания (ТЗ) на-проектирование предприятия общественного питания.
  - Требования к-исходной документации для проектирования.
  - Планировочные решения помещений в-соответствии с-их-функциональным назначением.
  - ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и-общие требования».
  - Типы проекта предприятия с-учетом специализации, уровня сложности обслуживания в-нем различных потребностей, особенностей технологии приготовления блюд национальной кухни.
  - Учет особенностей стадий производственного цикла приготовления пищи при проектировании помещений для приемки сырья и-полуфабрикатов, хранения запасов сырья и-полуфабрикатов, механической обработки, тепловой обработки продуктов, реализации готовой продукции.
  - Технологическое оборудование: виды и-особенности размещения.
  - Определение сметы строительных и-отделочных работ: оптимизация затрат.
  - Обработка исходных данных для проектирования и-составление-ТЗ, обсуждение и-утверждение концепции предприятия. Составление текста пояснительной записки, описание технологических процессов и-оборудования.

День-5.

Практикумы.

Планировка и-перепланировка помещений, стен и-сооружений, инженерных коммуникаций.

- Привязка оборудования к-инженерным коммуникациям и-ее-отражение в-чертежах и-схемах.
- Расстановка технологического оборудования и-мебели: правила, идеи, рекомендации.

Составление спецификаций мебели, торгово-технологического оборудования и-материалов, необходимых для его монтажа. Разбор типовых ошибок.

Подготовка комплекта документации для процедуры предварительного согласования проектного решения (рабочего технологического проекта).

Преподаватели

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ

Эксперт, прошедший все этапы карьеры в ресторанном бизнесе от официанта до управляющего сетью ресторанов. Опыт открытия проекта с нуля различных концепций (кавказская, итальянская, славянская, европейская, паназиатская и стейк хаус), этапов строительства и проектирования, бюджетирования, кадрового набора (формирование команды), интеграции стандартов работы. Операционное управление проектом в центре Санкт Петербурга. Преподаватель кафедры гостиничного и ресторанного бизнеса СПбГЭУ.