
КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Более 10 лет мы работаем в сфере общественного питания, торговли и производства на рынке Кыргызской Республики. Мы предоставляем услуги в таком спектре предприятий как: Кафе, бары, пабы, рестораны, fast food (быстрое питание), кофейни, кофепойнты, столовые, dark kitchen (кухни доставки), кулинария, гастромаркеты, маркеты и т.д..

В перечень наших услуг входит не только технологическое проектирование объектов, но и многое другое, что кардинально облегчит запуск вашего бизнеса!

✓ Концепция и визуализация

1. Разработка оригинальной, индивидуальной концепции предприятия
2. Нейминг- разработка оригинального названия предприятия
3. Разработка логотипа и фирменного стиля предприятия.
4. Рейстайлинг – обновление логотипа, фирменного стиля, интерьера, меню, формы и иных инструментов предприятия.
5. Ребрендинг – смена направления концепции, названия, фирменного стиля, интерьера со всеми сопутствующими подразделениями.

✓ Технологическое проектирование, планировочное решение, чертежи

1. Разработка технологического плана помещений согласно санитарно-эпидемиологических требований.
2. Подбор и расстановка оборудования учитывая концепцию предприятия.
3. Разработка технического задания для смежников (электричество, сантехника, вентиляция, внутренние перегородки и облицовка)
4. Создание альбома «Технологический проект» и получение санитарного заключения от СЭС

✓ Авторский надзор

1. Контроль выполнения строительно-монтажных и отделочных работ, согласно дизайн проекта предприятия.
2. Контроль выполнения строительно-монтажных и отделочных работ, согласно технологическому проекту предприятия.
3. Контроль монтажа технологического оборудования
4. Контроль монтажа вентиляционно-вытяжной системы.

✓ **Комплектация, оснащение**

1. Закупка оборудования согласно технологическому проекту
2. Закуп необходимого количества посуды и инвентаря
3. Закуп отделочных материалов и элементов декора, освещения согласно дизайн проекта
4. Подбор и закупка мебели согласно дизайн проекта

✓ **Технологический контроль**

1. Разработка Ассортимента блюд и продуктов согласно концепции предприятия
2. Организация дегустации блюд, предложенного ассортимента
3. Разработка технико-технологических карт (ТТК) и Калькуляционных карт (КК) на утвержденный ассортимент
4. Разработка рекомендаций и чек-листов по использованию и правилам хранения полуфабрикатов на утвержденный ассортимент меню

✓ **Система учета заведения**

1. Консультация по выбору системы учета и контроля
2. Внедрение утвержденных калькуляционных карт и другой информации в отобранную систему учета
3. Инвентаризация Товарно-материальных ценностей (ТМЦ)

✓ **Управление персоналом**

1. Разработка штатного расписания с учетом утвержденной модели мотивации сотрудников
2. Подбор производственного и обслуживающего персонала
3. Обучение производственного персонала и сотрудников бара, утвержденному ассортименту меню

✓ **Регламенты и документооборот**

1. Трудовые договора
2. Регламентный документооборот кухни, бара, кассы
3. Должностные инструкции
4. Техника безопасности
5. Санитарное заключение
6. Регистрация юр. лица или частного предпринимателя

✓ **Аналитика и аудит**

1. Анализ рынка
2. Анализ объекта
3. Аудит внутренней системы учета заведения

Свяжитесь с нами для более подробной информации и расчета стоимости вашего проекта:

 **0702044242**

 **kyrgyzobshepit**

www.kyrgyzobshepit.kg

