

10 ошибок при открытии кафе

Технологии Общепита · Ошибки стоят 1–2 млн · +7 (904) 673-21-20

Проверьте эти пункты до ремонта и закупки оборудования.

- 1. Закупка оборудования до технологического проекта
- 2. Ремонт начат без расчёта потоков и зонирования
- 3. Вентиляция «как у соседа» без тепловой карты
- 4. Недостаток кВт в договоре аренды
- 5. Мойка в центре чистого контура
- 6. Холодильники далеко от линии сборки
- 7. Нет зоны доставки при 15%+ выручки с доставки
- 8. Игнор требований УК в торговом центре
- 9. Планировка без расчёта меню и пиковой нагрузки
- 10. Отсутствие аудита помещения до подписания аренды

Расчёт и консультация: технологии-общепита.рф/quiz/ · Аудит: технологии-общепита.рф/audit-plan.html