

50 ошибок открытия кафе

Технологии Общепита · Чек-лист Академии Общепита · +7 (904) 673-21-20

Раздел 1. Ошибки выбора помещения

1. Нехватка электрической мощности
2. Невозможность монтажа вентиляции
3. Недостаточная площадь кухни
4. Проблемы с канализацией
5. Отсутствие складских помещений

Раздел 2. Ошибки проектирования

6. Отсутствие технологического проекта
7. Нарушение технологических потоков
8. Неправильное зонирование кухни
9. Ошибки в размещении оборудования
10. Недостаточные проходы
11. Отсутствие резервов развития
12. Ошибки складской зоны
13. Неправильное размещение моечной
14. Нарушение санитарного разделения
15. Неверная организация выдачи

Раздел 3. Ошибки оборудования

16. Покупка оборудования до проекта
17. Покупка по акциям
18. Неправильный расчёт производительности
19. Избыточный комплект оборудования
20. Недостаточная производительность
21. Покупка несовместимого оборудования
22. Игнорирование сервисного обслуживания
23. Экономия на холодильном оборудовании
24. Ошибки подбора теплового оборудования
25. Отсутствие резервов

Раздел 4. Ошибки вентиляции

26. Недостаточный воздухообмен
27. Ошибки вытяжки
28. Отсутствие компенсации воздуха
29. Перегрев кухни
30. Нарушение нормативов

Раздел 5. Ошибки строительства

31. Начало ремонта без проекта
32. Переделка инженерии
33. Неправильные отделочные материалы
34. Ошибки электрики
35. Ошибки водоснабжения
36. Ошибки канализации
37. Ошибки освещения

Раздел 6. Ошибки бизнеса

38. Неправильный расчёт бюджета
39. Отсутствие финансового резерва
40. Неправильный выбор формата

- 41. Игнорирование сезонности
- 42. Ошибки в ценообразовании

Раздел 7. Ошибки запуска

- 43. неподготовленный персонал
- 44. Отсутствие технологических карт
- 45. Отсутствие тестового запуска
- 46. Проблемы с поставщиками
- 47. Ошибки складского учета
- 48. Отсутствие контроля качества
- 49. Отсутствие регламентов
- 50. Запуск без профессионального аудита

Аудит планировки бесплатно: технологии-общепита.рф/academy/opening/50-oshibok-otkrytiya-kafe/