

# Чек-лист открытия пекарни

Технологии Общепита · Академия Общепита · +7 (904) 673-21-20

- 1. Формат пекарни выбран и зафиксирован
- 2. Меню-черновик с технологиями
- 3. Финмодель CAPEX и OPEX
- 4. Помещение: кВт письменно в договоре
- 5. Высота потолка  $\geq 3,0$  м в производстве
- 6. Вентиляция: шахта, расчёт, согласование
- 7. Аудит планировки до залога
- 8. Технологический проект заказан
- 9. Потоки муки и готовой продукции на плане
- 10. Тепловая карта печей
- 11. Спецификация оборудования утверждена
- 12. ТЗ подрядчику на ремонт
- 13. Жироуловитель и трапы
- 14. Сухой склад муки
- 15. Холод для кремов и начинок
- 16. Зона остывания выпечки
- 17. Витрины по температурным режимам
- 18. Закупка оборудования после проекта
- 19. Резерв 10–12% CAPEX
- 20. Медкнижки и обучение персонала
- 21. Тест-смена перед открытием
- 22. Касса, учёт, маркировка
- 23. Договор с поставщиками муки
- 24. График выпечки по часам
- 25. План маркетинга первых 60 дней

Статья: [технологии-общепита.рф/academy/bakery/kak-otkryt-pekarnyu/](https://технологии-общепита.рф/academy/bakery/kak-otkryt-pekarnyu/)