

ПРОЕКТ —  
П-100

ГЛАВНЫЕ ТРЕНДЫ  
ОТКРЫТИЯ РЕШЕНИЯ  
ИДЕИ

ПРОСЕРВИС

Магазин

RESTORANOFF.RU

[ВХОД](#) [РЕГИСТРАЦИЯ](#)

Поиск...



[Новости](#) [Тренды](#) [Решения](#) [Эксперты](#) [Оборудование](#) [Спецпроекты](#) [Бизнес-школа](#) [Книжки](#)

[Главная](#) > [Решения](#) > [Проблемы и рекомендации](#) > Как открыть ресторан и... допустить ошибки

стартап | Март 2016

КАК ОТКРЫТЬ РЕСТОРАН И... ДОПУСТИТЬ

УЗНАВАЙТЕ НОВОСТИ ПЕРВЫМИ!



Каждую неделю вы будете получать дайджест главных новостей ресторанного рынка и самых интересных публикаций за неделю на Restoranooff.ru. Подпишитесь на

Restoranooff КНИЖКИ. Каждую неделю в первыми узнаете наших акциях и скидках и книжных новинках которые помогут вашему бизнесу стать еще успешнее

Restoranooff NEWS — и

вы не пропустили ничего важного!

ХОЛОДИЛЬНЫЕ

# ОШИБКИ

Оборудование б/у, провальный интерьер, шеф-повар без менеджерских качеств и другие ошибки



Like 122

VK | ❤️ 18

Твитнуть

Читайте также

Бизнес или  
творчество?

Бесплатные обеды  
для белых  
воротничков

Как сделать город

**Ирина Ходзинская**

совладелица винотек «Простые вещи»

Когда мы открывали первый ресторан, бюджет был минимальным, и мы думали о том, как его снизить. **В итоге решили купить б/у оборудование — тепловое, холодильное, — все, кроме кофемашин.** И история эта была очень печальная.

Несмотря на то, что оборудование прошло ТО и было осмотрено

Are you a developer? Try out the [HTML to PDF API](#)



техниками, все, за исключением трех холодильников, «накрылось» в течение первого года. Дальше получилась история про то, как скупой платит дважды. Сначала мы заплатили небольшие деньги за оборудование, но затем нам пришлось его полностью поменять на новое.

Также распространена среди начинающих рестораторов ошибка, связанная **с соответствием требованиям проверяющих и согласовывающих органов**. Иногда требования инстанций при определенной трактовке могут быть взаимоисключающими.

К примеру, когда мы планировали первый ресторан, то изначально не собрали воедино требования всех инстанций, а делали согласование последовательно: сначала с одним органом, затем с другим. И на втором этапе выяснилось, что с точки зрения СЭС в определенном месте объекта обязательно должна быть стена, а с точки зрения пожарных, в этом месте стены быть не должно.

Понятно, что эти вопросы решаемы. Но на это приходится тратить время и в три раза больше денег, чем планировали.

## ТОП-10 основных рисков при открытии кафе

### Ирина и Ольга Сундуковы

основательницы дизайн-студии Sundukovy Sisters

Самое важное в интерьере ресторана после концепции — это эргономика и освещение. Подходит ли высота стульев и диванов высоте стола, достаточна ли ширина проходов и прочее.

E-mail: [optov@tartov.tsl.ru](mailto:optov@tartov.tsl.ru)  
Телефон: (4162) 773-814





” При этом ошибкой может быть как слишком плотная посадка, так и слишком свободная, в зависимости от задачи.

Серьезной ошибкой может стать выбор не тех строителей и подрядчиков. Дешевые строители могут в лучшем случае критически затянуть сроки, в худшем — никогда не перестать ездить «чинить» свою же работу. К нам часто обращаются с просьбой «спасти» уже сделанный интерьер. Далеко не всегда мы готовы помочь, так как зачастую спасти его может только бульдозер.

В начале карьеры мы думали, что в ресторане интерьер может как максимум не отпугнуть гостей, а реально привлечь в заведение может только кухня. Но к нам обратился клиент с итальянским рестораном, в котором были отличная кухня, потрясающий выбор вин. Но гости приходили только на обеды, а вечером ресторан пустовал — ужины и вина клиенты игнорировали.

Мы определили концепцию — актуальный, но уютный итальянский ресторан с упором на вино. Добавили теплые материалы, темные краски, удобную мебель, сделали винные стеллажи с подсветкой, стимулирующие желание выпить по бокалу. Добавили свет, причем внешней проводкой, не разрушая потолки. Изменили посадку и добавили актуальный декор.



фастфуд

социальные сети

управление лояльностью

сервис

рейтинги

русская кухня

меню

персонал

исследования

фудкост

С первого же дня после изменений интерьера и до сих пор гости заполняют весь ресторан на ужины, увеличилась и обеденная посадка. Эта история научила нас, что не стоит принижать роль интерьера — он, безусловно, не спасет ресторан с плохой кухней, но играет очень важную роль.

### Банк идей: интерьеры ресторанов

#### Лика Льюин

владелица кафе Laffa Laffa, кафе-пекарен «Хачапурия», кафе «Есть хинкали & Пить вино»

Когда мы открывали Laffa Laffa, первым шеф-поваром у нас был иностранец, который прекрасно готовил. Мы посчитали, что это самое главное.

” Но готовить вкусно и быть хорошим шеф-поваром — это разные вещи

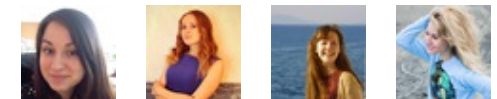
Вкусно готовить можно на кухне, а следить за организацией всех рабочих процессов на кухне ресторана — совершенно другое дело.

Ошибка была в том, что у нас изначально не было сильного менеджера на кухне. В итоге мы уже точно понимали, какая схема работы нам нужна, и поменяли шефа. Да, у нас по-прежнему есть иностранный шеф-повар, который следит за качеством и аутентичностью блюд, но при нем — сильный локальный шеф, который в ответе за все производственные процессы.



Restoranoff.ru

8,641 followers



Follow on VK

Самая опасная ошибка — это если ты не можешь дать четкое определение проекту на этапе стартапа. Это значит, ты перечеркиваешь весь проект в зачатке. **Я все свои концепции могу объяснить одной фразой.** Ресторатору, задумывающему проект, необходимо определить, что это: монопроект с хинкали, клуб-ресторан или стритфуд с ближневосточной кухней.

---

## «Хачапурия»: как устроен национальный фастфуд

---

### Женя Нечитайленко

владелец агентства PRprosto, совладелец ресторана «Мюсли»

**Главная ошибка при открытии нового проекта в наше время в Москве — это спешка.** Открываются недоработанные, недоделанные проекты. И понятно, почему. Высокая аренда диктует свои правила.

**Еще одна опасная ошибка — неуверенность на этапе открытия в том, что ты делаешь.** Есть идея, есть концепция, есть реализация. Пусть проект открылся не так гладко, как хотелось бы, пусть гости реагируют не так, как ожидалось.

В данной ситуации главное — не метаться. Не изменять идее и концепции. Решил открыть лапшичную — держи курс. Не надо стараться угодить всем.

**” Нельзя «по просьбе трудящихся» разбавлять меню бургерами, суши и прочим.**

Пусть к тебе ходят только те, кто любит лапшу. Их со временем тоже наберется необходимое количество, если будет хороший продукт.

Опубликовано:  
17/03/2016

стартап   концепция   персонал   менеджмент   с нуля  
ресторанный бизнес



Твитнуть

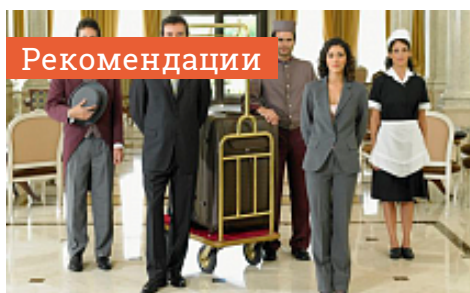
## По теме

Бесплатные обеды для белых воротничков

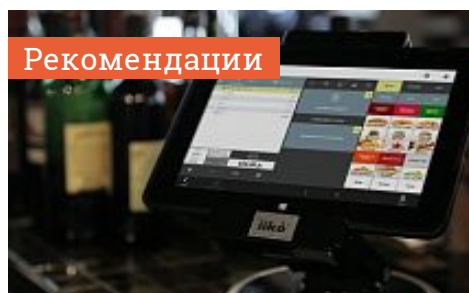
Булочная vs супермаркет

Гастроэнтузиастам помогут с арендой

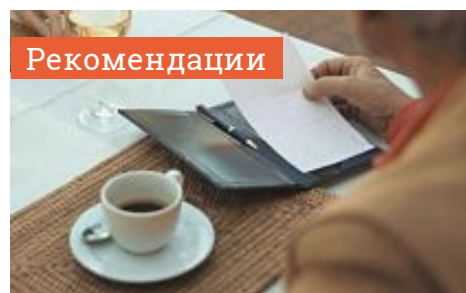
## Рекомендуем



Как остановить  
негатив?



Как освоить iiko?  
Курсы для персонала



Как увеличить  
средний чек?

Тщательно прогнозировать реакцию гостей и вовремя реагировать на недовольство

4 проверенных инструмента для достижения лучших результатов

## Маркетинг

### В лучшем свете

Девять способов повлиять на решение гостя

## Рекомендации

### Рестораторский снобизм и его последствия

Снобизмом страдают очень многие гости и некоторые рестораторы

## Маркетинг

### Адаптивное меню — сезонные технологии

Бэла Арутюнова, директор по развитию, маркетингу и PR сети пекарен, кафе и кондитерских «Волконский-Украина»

## О ПОРТАЛЕ

Медиа-кит

Реклама

Контакты

Оплата и доставка

## ОНЛАЙН ГАЗЕТЫ

Restoranoff NEWS

Restoranoff КНИГИ

## КНИГИ

Книги для шеф-поваров

Книги по дизайну и интерьеру

Книги по менеджменту и маркетингу

Книги по современному оборудованию

Спецпредложения

Справочники

Видеопрактикумы

Готовые тренинги для ресторанов

Журналы

## БАНК ИДЕЙ

Интерьеры ресторанов

Проекты ресторанов

Фотоменю оформления блюд



2005—2016 Restoranoff.ru  
Все права защищены.  
Информационная группа «Ресторанные ведомости»

Перепечатка и использование любых материалов, размещенных на портале, возможны только с письменного разрешения редакции с указанием названия источника, автора публикации и активной гиперссылки на портал Restoranoff.ru

