

# Потребность в ресурсах для организации бизнес идеи

## ▶ Место под кофейню

Проходимое место желательно в центре города.

## ▶ Интерьер и оборудование

Холодильник (два, три шт., примерно где-то по 50 тыс. рублей). Кофейная машинка и специальные капсулы для нее (1 шт., 30 – 60 тыс. рублей). Миксер (1 шт., три тыс. рублей). Кофемолка (несколько штук по 15 тыс. рублей). Витрина (1 шт., 150 тыс. рублей). Мойка (1 шт., 20 тыс. рублей). Разделочный столик (1-2 шт., по десять тыс. рублей). Микроволновая печь (одна шт., три тыс. рублей). Шкаф для выпечки, если необходимо (одна шт., 60 тысяч рублей). Морозильный ларь, по необходимости (1 шт., тридцать тыс. рублей).

## ▶ Подготовка документов

К заведению питания будут предъявляться особенные санитарно-гигиеничные запросы, представленные в документах: СанПиН 2.3.6.1079-01. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 31 марта 2011 года №29.

Федеральный закон РФ от 22 июля 2008 года №123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

## ▶ Подбор персонала:

2 повара (со скользящим графиком 2x2 или 3x3). 4 официантки (по 2 в смену, ну и неплохо будет взять 5, на случай если будет большая загруженность, на случай час пик). 4 бармена (по одному в смену). 2 бармена, если будут производиться коктейли. 2 уборщицы.

Бухгалтера можно нанимать на неполный трудовой день, это уменьшит затраты.

