

To jest przykładowy plan otwarcia biznesu gastronomicznego. Plan jest tylko punktem wyjścia do opracowania własnego narzędzia. Nie obejmuje wszystkich możliwych elementów. Składniki planu zależą od konkretnego projektu.

	kwiecień	maj	czerwiec	lipiec			sierpień				wrzesień								listopad			
				14-20.07	21-26.07	28.07-03.08	04-10.08	11-17.08	18-24.08	25-31.08	01-07.09	8-14.09	15-21.09	22-28.09	29.09-05.10	06-12.10	13-19.10	20-27.10	03.11			
dokumentacja	z a k o n c l i z a n i p r e o t j w e o k r t z u e n i z a k k o n c z e e p n t i u e o p r o s z i w k s i l t w o g a k p n a n i l y a u	podpisanie umowy najmu	podpisanie umowy z biurem architektonicznym	podpisanie umowy z wykonawcą prac budowlanych	podpisanie umowy z wykonawcą mebli i dostawcą sprzętu				umowy dla pracowników	opracowanie HCCAP												
pozwolenia				uzgodniony projekt technologii	uzgodniony projekt wentylacji							badanie wody, badanie wentylacji	rejestracja i zatwierdzenie w sanepid		koncesja na alko							
marketing			zamknięcie wytycznych do planu marketingowego	FB / INSTA, www - ustalenia	decyzja dotycząca logo / wirale i inne na social media	logo na witrynach / wzór nadruków na zadaszeniach / projekt neonu			konceptcje układu menu			etykiety, torby, słoiki, kubki, papiery na stoły,	zamknięcie ustaleń dotyczących promocji i harmonogram	ustalenia dotyczące polityki cenowej	instalacja neonu				druk menu i materiałów POS			
menu			wytyczne dot menu potrzebne do technologii						rozpoczęcie pracy nad menu - mood board			receptury, produkty		testowanie piecy - wypiek					testing menu 1	testing menu 2		
pozostałe produkty w sprzedaży									produkty / przetwory - zamknąć propozycje						testowanie produktów	opakowania produktów			sklep online	test sprzedaży	otwarcie lokalu - pre-opening	
pracownicy / szkolenia			zamknięcie rekrutacji szefa kuchni oraz managera						rozpoczęcie pracy chefa kuchni		rozpoczęcie pracy managera	manuale dla pracowników	opracowanie szkolenia wdrożeniowego dla pracowników		oferty sprzedaży / programy wsparcia sprzedaży / oferty B2B				zatrudnienie pozostałych pracowników	testing menu 1	testing menu 2	szkolenie przed uruchomieniem
prace budowlane			poszukiwanie wykonawcy	zamknięcie projektu koncepcyjnego lokalu - mood board	zamknięcie projektu wykonawczego lokalu	próbné malowanie ścian / rozprowadzenie wod-kan sala, wykonanie wylewek	wykonanie tynków		wykończenie posadzek i pakietu	pozostały wod-kan produkcja, WC	pozostałe prace budowlane		ostatnie malowanie lokalu									
finanse			weryfikacja budżetu, zaplanowanie płatności		weryfikacja budżetu	podsumować płatności		wytyczne do zatrudnienia		weryfikacja budżet	podsumować płatności	spotkanie biuro księgowo	ustalenie dotyczące kont kosztowych		weryfikacja budżet	podsumować płatności	szkolenie z zasad rozliczeń	szkolenie BHP / HCCAP			szkolenie z zakazywania dnia, rozliczeń, operacji na kasie, itd.	
wyposażenie						wybranie dostawcy wyposażenia produkcji	ustalenie dostawy mebli				wyposażenie zaplecza - segregatory, komp, biurko etc	Dostarczenie systemu kas i POS	dekoracja lokalu zgodnie z projektem / zamówienie drobnego sprzętu do kuchni	montaż sprzętu w kuchni oraz mebli	talerze, miski, kubki, szklanki etc	montaż wyposażenia produkcji i baru						
instalacje				wykonawca nagłośnienia			wykonanie instalacji pod klimatyzacje, wykonanie instalacji pod komore	kanaly wentylacyjne parter i centrala	wykonanie wentylacji -1				montaż oświetlenia	instalacja monitoringu i kas		montaż wyciągu do wyspy				szkolenie z obsługi kas i POS		

O
T
W
A
R
C
I
E

O
F
I
C
J
A
L
N
E