

Управление рестораном: практ. пособие/ Джон Джеймс, Дэн Болдуин;  
пер. с англ. Т. В. Процько, Д. А. Соколова, Д. М. Короткова, Н. О.  
Залуцкой. — М.: ТК Велби, Изд-во Проспект, 2008. — 440 с.

*Практическое пособие затрагивает полный спектр вопросов, касающихся управления рестораном, от самой идеи создания ресторанного бизнеса до его мельчайших деталей: меню, местонахождение ресторана, дизайн помещений и т. д. Особое внимание уделено вопросам подбора персонала и рекламе, даны практические задания по изученным ранее проблемам. Приведены наиболее часто задаваемые вопросы и исчерпывающие ответы на них.*

*Для начинающих рестораторов и всех, кого интересует ресторанный бизнес.*

## Содержание

Вступление

Часть первая. Действительно ли вы хотите управлять рестораном, и если да, то как это делать?

Глава 1. Задаем трудные вопросы

Глава 2. Принимаем первые решения и проводим исследования

Глава 3. Анализ осуществимости вашей идеи

Глава 4. Организуем ресторан: в одиночку или с партнером

Глава 5. Создаем корпорацию или покупаем франшизу

Часть вторая. Финансы, сроки и дизайн

Глава 6. Формулировка целей, разработка бизнес-плана, составление первоначального бюджета

Глава 7. Учимся понимать финансовую документацию

Глава 8. Определяем дату открытия

Глава 9. Выбор местоположения ресторана

Глава 10. Разрабатываем дизайн помещения

Часть третья. Болты и гайки: меню, поставки и разрешения

Глава 11. Разработка меню

Глава 12. Закупка товаров

Глава 13. Получение необходимых разрешений

Часть четвертая. Подбор персонала

Глава 14. Помощь профессионалов

Глава 15. Набор персонала

Глава 16. Создание благоприятной рабочей атмосферы

Глава 17. Обучение и подготовка работников

Глава 18. Определение трудовых затрат

Часть пятая. Маркетинг и развитие вашего ресторана

Глава 19. Основы ресторанного маркетинга

Глава 20. Реклама вашего ресторана

Глава 21. PR и развитие

Часть шестая. Управление рестораном день за днем

Глава 22. Как себя вести с неуправляемыми посетителями

Глава 23. Как создать план на случай ограбления, пожара и других происшествий

Глава 24. Как сократить случаи воровства сотрудниками и поставщиками,  
а также другие потери

Глава 25. Проведение инвентаризации

Глава 26. Поиски дополнительных источников доходов

Приложение А. Источники

Приложение Б. Полезные образцы

Приложение В. Часто задаваемые вопросы