

Otevření nového podniku

Ing. et Bc. Michal Motyčka, DiS., Ph.D., Drhc.

Legislativa

- Podnikání – řemeslná živnost vázaná (OSVČ – rizika), sro a další právnické osoby musí mít odpovědnou osobu (riziko odebrání osvědčení). Minimálně vyučení.

Důležité osvědčení, kontroly a nařízení.

- KONCESE PRO PRODEJ KVASNÉHO LIHU, KONZUMNÍHO LIHU A LIHOVIN!
- HAACP (SYSTÉM ANALÝZY RIZIK A STANOVENÍ KRITICKÝCH KONTROLNÍCH BODŮ)
- GDPR
- ALERGENY
- EET
- BOZP
- FINANČNÍ POLICIE, ČOI, HYGIENA, ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE, VETERINA, ŽIVNOSTENSKÝ ÚŘAD (CEDULE, KONCESE ATD.), CIZINECKÁ POLICIE

Koncept

Nosné téma po celou dobu provozování podniku. Musí se zachovat od začátku do konce. Jedná se o vizi, poslání, směřování atd.. Je možná revize v průběhu.

- Skladba menu a technologie přípravy
- Design interiéru
- Vystupování personálu a jeho oblečení
- Použitý inventář a mobiliář
- Nápojový lístek
- Dedikace místa, soulad s okolím

Opening Steps

- **Technologie** *Varna piva* Varna + zrání piva *Kuchyně* výrobní sekce, skladování, uchování potravin *Výčepní zařízení* chlazení, pípa *Skladovací prostory* chladící boxy, suché sklady *Klimatizace a vzduchotechnika* odtahy, lapoly, jednotky chlazení *POS systém* pokladny, tiskárny, server *Administrativa* počítač, fax, multifunkční zařízení, telefony *Zábavní technologie* Hudba, televize?
- **Mobiliář** *Odbytová část* stoly, židle, šatna, toalety, výčep *Zázemí* příruční sklady, kancelář *Sociální zázemí* šatny, sprchy, kantýna
- **Inventář** *porcelán* nádobí na servis pokrmů a teplých nápojů *sklo* pivní sklo, vinné sklo, destiláty *kuchyně* hrnce, pánvičky, rendlíky, G-nádoby atd.. *ostatní* šafiny, kleště na šunku, prezentační produkty
- **Sortiment** *pokrm* menu, denní menu, speciality, chuťovky k pivu *nápoje* pivo, víno, destiláty, nealko *dárkové předměty* pivní sklo, speciální piva atd.
- **Marketing** *jídelní lístek* prezentace, obměna, propagace *web design*, layout, redakční systém *firemní identita* hlavičkové papíry, logo, vizitky *komunikační kanály* brožury, TA, masmédia *newsletter* informace (databáze klientů) *věrnostní program* způsob, výše slev *prodejní prostor* tabule, televize
- **Personál** *kuchyně* šéfkuchař, vedoucí směn, kuchaři, PS *servis* vedoucí směn, výčepní, obsluha *administrativa* HOD, účetní, personalista *uniformy* oblečení kuchyň, servis, výčep *instituce* smlouvy, přihlášení na OSSZ, FÚ atd. *SOP* standardy, house rules, organi. Struktura
- **Legislativa** *licence* OSA, AHR, NFHR, pivní asociace *patenty* pivo *ohlášení* hostinská činnost *revize* hasičí, hygiena, BOZP
- **Dodavatelé** *potravin* koloniál, maso, ryby, zelenina a ovoce *nápojů* víno, nealko, destiláty *inventáře* nádobí, sklo, porcelán, textilie, ostatní

Opening steps

- **Technologie** *Varna piva* Varna + zrání piva *Kuchyně* výrobní sekce, skladování, uchování potravin *Výčepní zařízení* chlazení, pípa *Skladovací prostory* chladicí boxy, suché sklady *Klimatizace a vzduchotechnika* odtahy, lapoly, jednotky chlazení *POS systém* pokladny, tiskárny, server *Administrativa* počítač, fax, multifunkční zařízení, telefony *Zábavní technologie* Hudba, televize?
- **Mobiliář** *Odbytová část* stoly, židle, šatna, toalety, výčep *Zázemí* příruční sklady, kancelář *Sociální zázemí* šatny, sprchy, kantýna
- **Inventář** *porcelán* nádobí na servis pokrmů a teplých nápojů *sklo* pivní sklo, vinné sklo, destiláty *kuchyně* hrnce, pánvičky, rendlíky, G-nádoby atd.. *ostatní* šafiny, kleště na šunku, prezentační produkty
- **Sortiment** *pokrm* menu, denní menu, speciality, chuťovky k pivu *nápoje* pivo, víno, destiláty, nealko *dárkové předměty* pivní sklo, speciální piva atd.
- **Marketing** *jídelní lístek* prezentace, obměna, propagace *web design*, layout, redakční systém *firemní identita* hlavičkové papíry, logo, vizitky *komunikační kanály* brožury, TA, masmédiá *newsletter* informace (databáze klientů) *věrnostní program* způsob, výše slev *prodejní prostor* tabule, televize
- **Personál** *kuchyně* šéfkuchař, vedoucí směn, kuchaři, PS *servis* vedoucí směn, výčepní, obsluha *administrativa* HOD, účetní, personalista *uniformy* oblečení kuchyň, servis, výčep *instituce* smlouvy, přihlášení na OSSZ, FÚ atd. *SOP* standardy, house rules, organi. Struktura
- **Legislativa** *licence* OSA, AHR, NFHR, pivní asociace *patenty* pivo *ohlášení* hostinská činnost *revize* hasiči, hygiena, BOZP
- **Dodavatelé** *potravin* koloniál, maso, ryby, zelenina a ovoce *nápojů* víno, nealko, destiláty *inventáře* nádobí, sklo, porcelán, textilie, ostatní

Budget a Forecast

- **Sestavení rozpočtu**
 - Plán tržeb
 - Plán nákladů v jednotlivých segmentech
 - Plán zisku/ztráty

- **Nastavení standardu a školení**
 - V souladu s konceptem
 - Proškolení personálu, tréninky, on job training
 - Vytvoření standardů a user records (fotografie, popisy)
 - Testování



Kontrola plnění plánů

- Faktor efektivity a referenční kvality (dvě nohy pro podnikání)
- Kontrola plnění rozpočtu
- Sledování cash flow a PL reportu
- Neustálá zpětná vazba a doškolování personálu
- Kontrola plnění SOP
- Feedbacky od hostů, lokální, online, portály
- Plány na zlepšení a implementace nových podnětů, nápadů atd..

Děkuji všem za pozornost.
Otevírám diskuzi a
očekávám případné otázky.

Michal Motyčka
Krčmářovská 233/53, Praha 9
tel. 603 37 85 15
e-mail: michal.motycka@goldenwell.cz