



□ □ **Гаврилов Евгений**

□ □ **Ресторан. От идеи до первых чаевых**

□ □ **Время звучания: 56 минут.**

Хватит работать на босса! Вы задумываетесь о том, чтобы начать свой бизнес, например, открыть ресторан или кафе... Мечтаете об уютном "домашнем" заведении, где на обед подают борщ с пампушками, или, может быть, о пабе или восточной чайхане? Или, возможно, Вы еще не нашли собственную оригинальную концепцию ресторана, да к тому же Вас пугает неприступная громада будущих трудностей: как построить или найти помещение, оборудовать его, как нанимать работников и справляться с ними, а главное: Как сделать ресторан действительно неповторимым, привлечь в него "своих" посетителей?

На помощь Вам приходит Евгений Гаврилов - известный московский ресторатор, владеющий заведениями элитного уровня в столице и за ее пределами и обладающий двадцатилетним опытом построения успешного ресторанного бизнеса.

Из книги "Ресторан. От идеи до первых чаевых. Откровенный разговор о реалиях и подводных камнях ресторанного бизнеса" Вы узнаете:

- Как сделать так, чтобы ресторан стал популярным и приносил доход?
- Как выбрать удачное место для нового ресторана, и чем отличаются заведения в центре города от тех, что в пригороде?
- Как найти и оборудовать помещение, и кто будет следить за строителями и малярами?
- Так ли необходимо приглашать дизайнера, или лучше все же подготовить дизайн-проект самостоятельно?
- Зачем шеф-повару тратить огромные деньги на новейшее оборудование?
- Что такое душа ресторана, и как поддерживать концепцию заведения от швейцара до уборщицы?
- Как правильно набирать персонал, и сколько процентов от прибыли может пропасть, если не сделать это правильно?
- Как привлечь первых посетителей и поддерживать имидж ресторана в дальнейшем?
- И, наконец, почему самому ресторатору не должно нравиться в собственном ресторане?

